



► **OBSERVATOIRE PARTENARIAL DES ESPACES
AGRICILES, NATURELS ET DE
L'ALIMENTATION**

NOVEMBRE 2021

► **Benchmark sur
l'approvisionnement
local de la restauration
collective**



**INTRODUCTION &
RAPPEL DE LA
COMMANDE**

Le nouvel exécutif de la Métropole de Lyon porte l'ambition, notamment à travers le PATLy, de développer l'approvisionnement des cantines en produits locaux issus de l'agriculture biologique.

Il s'agit d'identifier des expériences inspirantes ayant permis à un territoire de :

- se positionner en territoire nourricier et renforcer son autonomie alimentaire ;
- porter un système économique local et durable ;
- sécuriser la production, la distribution, la commercialisation voire la transformation pour augmenter la part de produits cultivés et consommés sur le territoire.





Introduction

RAPPEL DE LA COMMANDE

1. Identifier et caractériser des initiatives publiques, en France ou à l'international, pour **approvisionner la restauration collective** en produits locaux
2. Sélectionner toute initiative susceptible d'atteindre ces objectifs : **de la contractualisation à la régie d'autoproduction**
3. Identifier des expériences dans des **collectivités de taille comparable** à celle de la Métropole de Lyon
4. Pour des établissements de type **collèges ou lycées**
5. Pour des **cantines en régie** et non en DSP



Introduction

DEROULE DE L'ETUDE

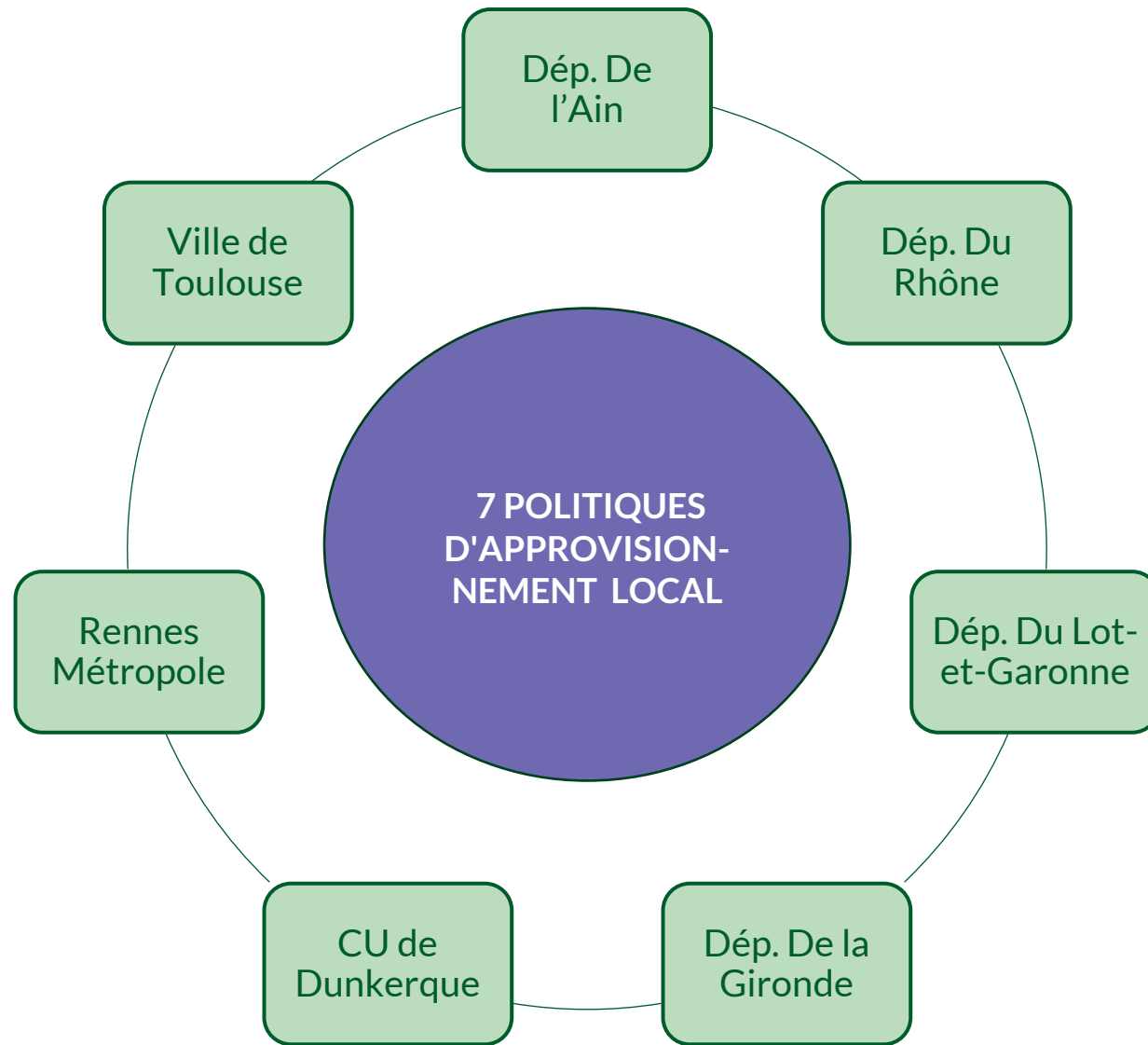
- **Mai 2021** : 1^{er} comité de pilotage - définition du cahier des charges
- **Juin 2021** : recensement d'initiatives françaises (UrbaLyon) et internationales (Métropole de Lyon)
- **Juillet 2021** : 2^{ème} comité de pilotage – sélection des initiatives retenues pour analyse (abandon des cibles à l'international)
- **Août/Septembre 2021** : réalisation des entretiens avec les premiers territoires retenus
- **Septembre 2021** : 3^{ème} comité de pilotage – rendu intermédiaire
- **Octobre/Novembre 2021** : finalisation des entretiens
- **Novembre 2021** : 4^{ème} comité de pilotage





Introduction

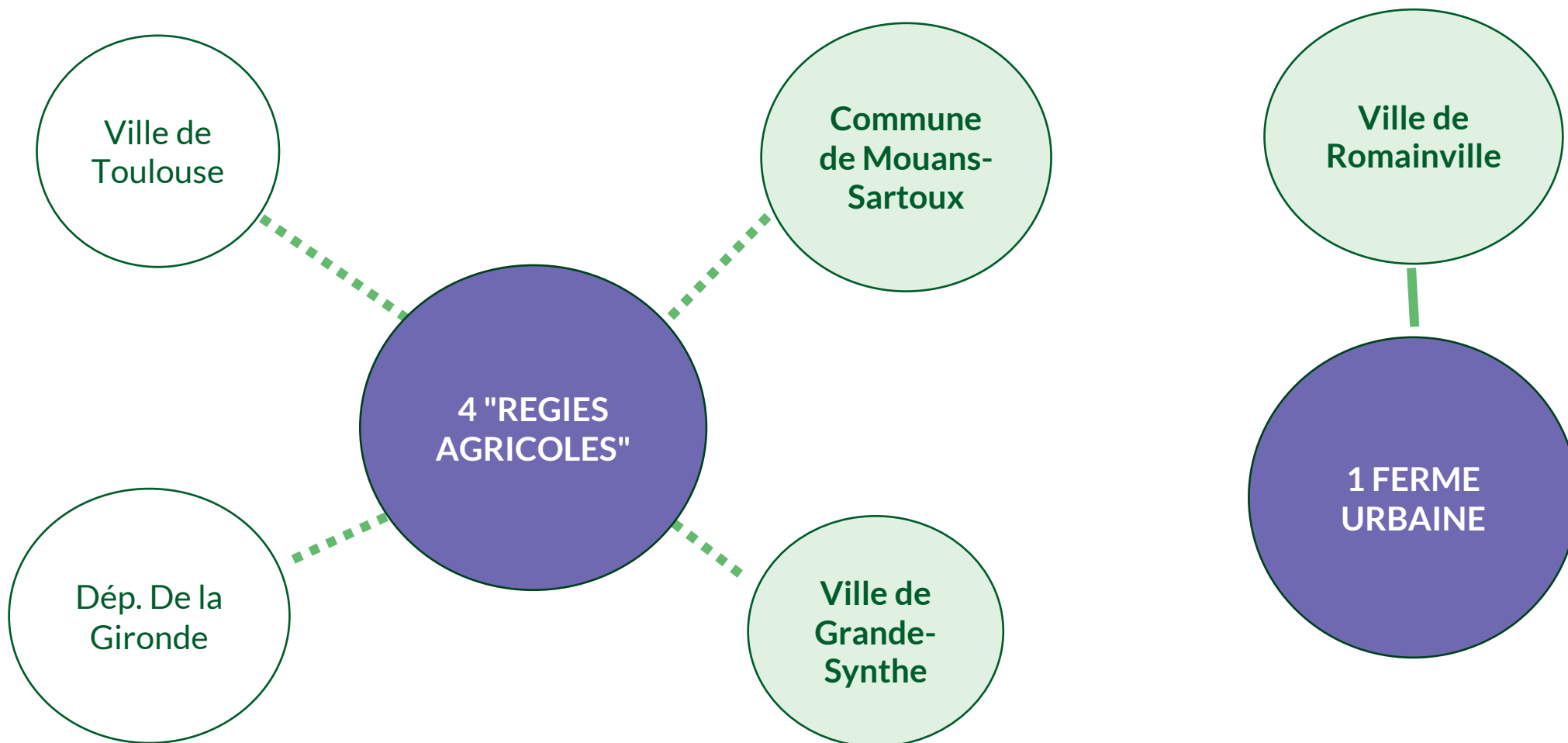
LES TERRITOIRES INTERROGES





Introduction

LES TERRITOIRES INTERROGES



Sommaire

LES ANALYSES PAR THEMATIQUES & PAR TERRITOIRES INTERROGES

ANALYSE CROISEE
DES ENTRETIENS

ANNEXE: ANALYSE
PAR TERRITOIRE

Moyens mobilisés
par la collectivité

Fonctionnement des
régions agricoles &
des fermes urbaines

Politique d'Approche LOCAL
Département de
l'Ain

Contact:
Géraldine Sirey - Chargée de mission
Département de l'Ain
04 78 34 48 38
geraldine.sirey@ain.fr

Politique d'Approche LOCAL
Rennes Métropole

Contact:
Celine Le Bris - Responsable du
service Appui au conseil administratif
et urbanisme
02 23 63 81 63
lebris@rennesmetropole.fr

Politique d'Approche LOCAL
VILLE URBAINE
Ville de
Romainville

Contact:
Yvonne Comen - Directrice de la vie
civique
01 47 18 05 00
yvonne.comen@romainville.fr

Politiques de
restauration collective

Impacts de la
démarche sur le
monde rural

Politique d'Approche LOCAL
Département du
Rhône

Contact:
Damien Desvan - Responsable
à la Direction des Rurales
04 72 63 74 23
desvan@rd.rhone.fr

Politique d'Approche LOCAL
VILLE URBAINE
VILLE AGRICOLE
Ville de
Toulouse

Contact:
Sandrine Carreau - Directrice de la
culture rurale et tourisme
05 61 77 81 02
scarreau@tdc.toulouse.fr

Politique d'Approche LOCAL
VILLE AGRICOLE
Commune de
Mouans-Sartoux

Contact:
Christine Perrin - Responsable Rurales, Officiel
et Patrimoine
05 62 32 32 32
cperrin@commune-mouans-sartoux.fr

Fonctionnement de
la restauration
collective

Conclusion

VILLE AGRICOLE
Département de
la Gironde

Contact:
Anne Harman - Responsable du
programme Grande Alimentation
05 88 99 34 46
aharman@cg.gironde.fr

Politique d'Approche LOCAL
Communité
urbaine de
Dunkerque

Contact:
Nathalie Brunel - Cheffe de projet
Patrimoine Agricole
03 20 62 71 61
nathalie.brunel@cdud.fr

Gestion de la
commande publique

Politique d'Approche LOCAL
Département du
Lot-et-Garonne

Contact:
Priscilla Ouel - Cheffe de service "Nouveaux
services" et responsable du programme de
l'Europe Rurales - 05 53 01 01 01
ouel@lot-et-garonne.fr

VILLE AGRICOLE
VILLE URBAINE
Ville de
Grande-
Synthe

Contact:
Pauline Etienne - Chargée de projet
Agriculture et Développement Rural
03 20 62 71 61
p.etienne@cdud-grandesynthe.fr



ANALYSE CROISEE DES ENTRETIENS



**Moyens mobilisés
par la collectivité**

▶ Les moyens mobilisés par la collectivité

LES MOYENS HUMAINS

- Plusieurs collectivités ne consacrent **aucun ETP dédié** à ce sujet tandis que d'autres comptent un **service spécifique** (Lot-et-Garonne, Dunkerque, Rennes)
- Une démarche ambitieuse **mobilise des ETP** pour réaliser :
 - ✓ Le **sourcing** des producteurs et l'**allotissement** : ~ 1 ETP (Lot-et-Garonne, Rennes, Toulouse)
 - ✓ La **rédaction des marchés et l'influence sur l'achat**, notamment via la participation au **comité d'orientation des choix de marchés** (Gironde) ou la **centralisation** au sein d'un service achat (Rennes) ou la création d'un **groupement d'achat** spécifique (Lot-et-Garonne).
 - ✓ Le **lien aux fournisseurs, l'exécution des marchés et l'aide aux producteurs pour répondre aux marchés** afin d'uniformiser les pratiques de commande publique et de rendre les marchés accessibles (Ain, Lot-et-Garonne, Dunkerque)
 - ✓ L'**accompagnement des acheteurs et des cuisinièr·es** (hygiène, commandes, formations, équipements, etc.) (Ain)
 - ✓ L'**animation**, la sensibilisation, l'évènementiel (Ain, Romainville), notamment via la création d'une Maison de l'Environnement et de l'Alimentation Durable (Mouans-Sartoux)
 - ✓ L'**évaluation et le suivi** de la politique pour garantir la qualité (Gironde, Lot-et-Garonne).
 - ✓ La **production agricole** dans le cas des régies agricoles et des fermes urbaines (Romainville, Mouans-Sartoux)



▶ **Les moyens mobilisés par la collectivité**

LA TRANSVERSALITE COMME CLE DE REUSSITE

- Favoriser un travail transversal, en impliquant :
 - ✓ Les **services de restauration, de commande publique** et traitant des **questions agricoles**, ce qui permet d'appuyer une démarche plus globale comme un PAT ou 1 plan d'actions sur l'Alimentation & l'Agriculture (Rhône, Gironde).
 - ✓ Le **service juridique** afin de respecter le code des marchés publics (Lot-et-Garonne)
 - ✓ Le **service en charge de l'éducation** pour animer la démarche auprès des consommateurs et former le personnel de cuisine (Toulouse), proposer des stages à divers publics ou des journées d'animation au sein de structures privées (Mouans-Sartoux)
 - ✓ Le **service en charge du foncier** (Grande-Synthe)
 - ✓ Le **service technique** pour réparer les bâtiments et les équipements (Grande-Synthe)
 - ✓ Le **service environnement** pour réaliser un bilan environnemental sur la démarche (Grande-Synthe)
 - ✓ Le **service lié au développement local, social et solidaire**, pour accompagner les démarches d'insertion (Mouans-Sartoux)
- **Constituer et animer un comité de pilotage**, un **comité scientifique** impliquant des chercheurs ou des associations d'insertion (Romainville) ou **technique** (Gironde)



Les moyens mobilisés par la collectivité

GOVERNANCE & PARTENAIRES DE LA DEMARCHE

ASSOCIER DES PARTENAIRES CLES :

- Une diversité de compétences et de réseaux d'acteurs à fédérer !
- « Il faut faire coopérer la trilogie des bonnes volontés : le chef d'établissement, le gestionnaire et le cuisiner » (Gironde)

Fiche action "Gouvernance"(Mouans-Sartoux)
 # Construire une projet alimentaire territorial en mode projet, méthodologies croisées (Gironde)

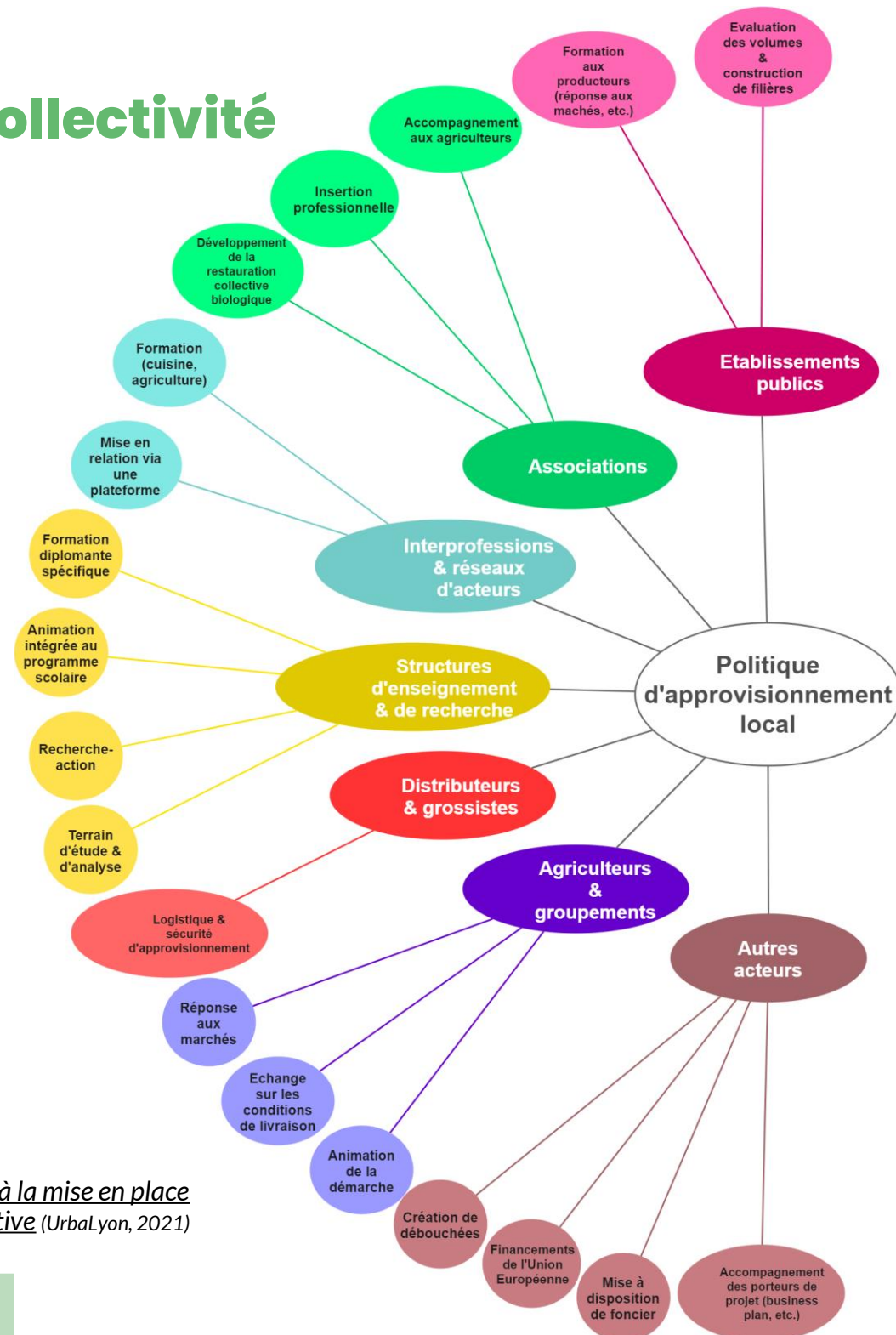


Diagramme : Diversité & modes d'implication des partenaires d'une collectivité associés à la mise en place d'une politique d'approvisionnement locale pour la restauration collective (UrbaLyon, 2021)

► Les moyens mobilisés par la collectivité

MOYENS FINANCIERS & INVESTISSEMENTS MATERIELS

- Pour les régies agricoles & les fermes urbaines , **mise à disposition de foncier, construction ou rénovation de bâtiments & installation d'équipements** comme les chambres froides, etc. (Grande-Synthe, 90 000 € pour les 7 premières années à Mouans-Sartoux, 8 000 000€ investis initialement puis 500 000€/an de fonctionnement pour Romainville).
- Pour les cuisines, achat de **matériel de cuisson** basse température et de nuit (coûteux mais **rentables et efficaces** à long terme), **suppression de matériel dangereux pour maximiser l'ergonomie** de l'espace de travail, **remplacement par du matériel basculant + adapté** aux volumes de production (300 000 € / an investi par le Lot-et-Garonne)
- **Utilisation de logiciels & adhésion à des plateformes de commande** via une cotisation annuelle à Agrilocal (15000€/600 000 hab/an dans l'Ain, refusé par le Lot-et-Garonne), l'utilisation d'Easilys & d'Easytrace (Lot-et-Garonne), de Salamandre (Rennes)

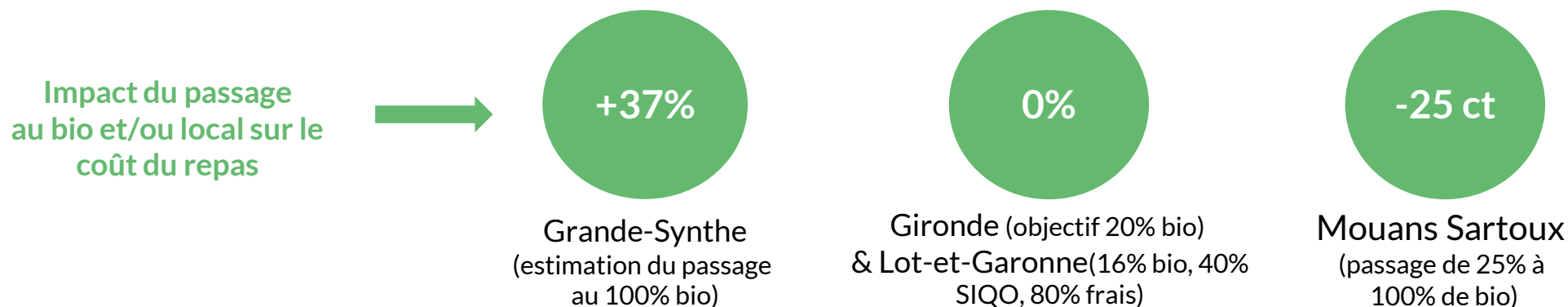


Les moyens mobilisés par la collectivité

MOYENS FINANCIERS & INVESTISSEMENTS MATERIELS

- **EVOLUTION DU PRIX DES REPAS** : Le passage à un approvisionnement bio & local peut ne pas générer d'augmentation du coût pour les parents et prendre en compte les quotients familiaux.
- **COÛT DENREES/REPAS** :
 - ❖ 10,5 millions/35 000 repas/an = **1,7€ en maternelle, 1,9€ en primaire** (Toulouse)
 - ❖ **1,90€ au collège** (Gironde)
 - ❖ 4,5 millions/12500 repas/an = **~ 2€** (Rennes)
 - ❖ **2,1 € en primaire, 2,4€ au collège**, soit +10-20 % mais de moindres dépenses pour l'encadrement des enfants (Mouans-Sartoux)
 - ❖ **5€ denrées & préparation/repas**, facturé entre 0,80 et 1,5€ aux parents (Grande-Synthe)
- **COÛT D'ANIMATION** : 6,62€/repas (Mouans-Sartoux)
- **DES ESTIMATIONS VARIABLES SELON LES TERRITOIRES, LEURS MODES DE GESTION ET LES PRATIQUES EN CUISINE :**

#Fiche action "Manger bio, local, sans surcoût"(Mouans-Sartoux)



Les moyens mobilisés par la collectivité

MOYENS FINANCIERS & FINANCEMENT DE LA DEMARCHE

- Certaines collectivités **dédient un budget pour supporter le surcoût** (difficile à estimer) & **animer** sa politique via :
 - ✓ **1 enveloppe** supplémentaire pour augmenter le **budget alimentaire** (Rennes, +1 millions d'€ pour Toulouse, Dunkerque, Rhône), pour **organiser des opérations de sensibilisation & de communication** (Ain, Rhône) ou **appuyer des programmes scolaires** (Romainville, Mouans-Sartoux)
 - ✓ Des **subventions versées aux collègues** : en accordant ~ 40 ct/repas pour fournir 1 repas local/semaine (Rhône) ou 38 000€ pour financer la création d'1 potager/collège (Gironde)
 - ✓ **Des programmes d'aide à l'installation de producteurs AB & au développement des projets agricoles** : financement à hauteur de 20% des investissements des équipements de gestion économe en eau (Mouans-Sartoux), 4 millions €/an de subventions aux filières agricoles (Ain), 3 emplois financés pour la régie (Mouans-Sartoux)
- **Les rallonges financières ne sont pas systématiques.** Pour certaines collectivités, l'objectif est de **conserver un équilibre budgétaire**, en travaillant sur :
 - ✓ **L'optimisation de la distribution des produits & du temps de travail, la formation** des équipes, le **choix des recettes & les taux de pertes pendant la transformation** (exemple : Dans le Lot-Et-Garonne, le temps de travail économisé pour le remplissage de ramequins est transféré pour proposer des fromages "à la coupe". Plus aucun fromage n'est proposé sous cellophane, ce qui génère des économies car les produits conditionnés à l'unité sont 30% plus chers)
 - ✓ **La réduction du gaspillage alimentaire** (Lot-et-Garonne, Gironde, Rennes, Toulouse, Mouans-Sartoux)
 - ✓ **La mise en place d'outils avec les gestionnaires** (Mouans-Sartoux)
 - ✓ **La généralisation d'1 repas végétarien/semaine** avec des produits bruts (50% moins cher qu'un plat carné à Mouans Sartoux)
- Il est **primordial de penser le modèle économique en amont** pour **éviter des surcoûts importants** (Romainville), **appréhender les différentiels de prix par produits** (Gironde), **identifier des sources de financement** liées à l'insertion, etc. (Romainville, Mouans-Sartoux)





Politiques de restauration collective

Politique de restauration collective

AMBITIONS & CHOIX DE GESTION

Territoire	Types de public & nombre de structures publiques	Nombre de repas & volumes	Part du bio et du local dans l'achat alimentaire (en 2021)
Département de la Gironde	110 collèges variant entre 600 et 1200 élèves	50 000 repas/jour (8 millions/an)	L'objectif est de répondre à Egalim, avec 25 établissements en biologique avec +20% de bio
Toulouse	224 structures en liaison froide avec 1 cuisine centrale dont 208 cantines scolaires, 15 restaurants municipaux et 1 restaurant social.	35 000 repas/jour 366 T de denrées/mois 7T de fruits/semaines	<ul style="list-style-type: none"> • 38.9% local (SIQO & non SIQO) • 46.8% sous SIQO, dont 28.9% est bio • % bio : 0 à 2% en 2008, 18.47% en 2009, 23.28% en 2010 • 90% du bio est local (Occitanie & Sud Nouvelle Aquitaine)
Métropole de Lyon	79 collèges dont 1 en marché de liaison froide, 16 en restauration hébergée & 63 en demi-pension avec cuisine (24 en DSP, 38 en régie dont 5 en liaison froide via 1 cuisine centrale) 150 hébergements médicalisés (dont EPHADs)	24 000 repas/jour pour les collèges	
Département du Rhône	31 collèges (20 en DSP, 11 en régie)	16 000 repas/jour soit 2 millions/an	Les DSP ont l'obligation de fournir 75% de fruits et légumes frais
Département du Lot-et-Garonne	24 collèges (23 en régie, 1 via prestation de service d'une école primaire) 20 EPHADs	14 000 repas/jour pour les collèges (dont 2 000 en prestation de service) 12 000 repas/jour pour les EPHADs (matin, midi, goûter, soir)	<ul style="list-style-type: none"> • 80% de produits frais (locaux), 10% de surgelé, 10% de conserve • ~ 40% sous SIQO (et des producteurs ne sont pas labellisés) • 16% bio en 2021 (2% en 2015), 100% du bio est local • Développement fort en HVE 2 et 3 • Objectif : supprimer le congelé en utilisant des fruits/légumes qui n'ont pas besoin d'être épluchés (bio ou de 4eme gamme)
Rennes Métropole	113 établissements dont 16 crèches (avec cuisine), 7 EHPADs, 85 écoles primaires & maternelles (liaison froide) et 5 restaurants administratifs (50% sur place, 50% via liaison froide) 1 cuisine centrale (et une 2nde bientôt peut-être)	12 500 repas/jour dont 11 000 pour les écoles élémentaires & maternelles	<ul style="list-style-type: none"> • 40% de produits "durables", dont au moins 20% en bio • Baisse de 50% du gaspillage alimentaire
C.U de Dunkerque	17 communes dont 5 fonctionnent en régie directe, 10 en gestion concédée et 2 combinent les 2 modes de gestion (30% des repas produits en régie directe, 70% en gestion concédée) 4 cuisines centrales, 6 autonomes, 56 en liaison froide ou chaude, 7 "de production" et 7 satellites en régie directe.	8 000 repas/jour dont 30% en régie directe	7 restaurants collectifs achètent des produits locaux et bio
Grande-Synthe	7 structures dont 6 écoles DSP et 1 centre de culture populaire en régie (scolaires, seniors, centre de loisirs)	1 200 repas/jour dont 1000 en DSP et 200 en régie	1 cuisine s'approvisionne avec les légumes des fermes urbaines (mais volumes insuffisants pour généraliser la démarche)
Mouans-Sartoux	3 établissements scolaires, 3 cuisines approvisionnées en régie, 3 légumeries.	1 050 repas/jour	<ul style="list-style-type: none"> • 85% des légumes auto-produit • 100% bio depuis 2012 (1er collège de France, 4% en 1999) • 70% local
Département de l'Ain	170 acheteurs utilisent Agrilocal (51 collèges, quelques lycées, quelques cuisines centrales, 3 établissements médicoéducatifs, 3 EHPADs, etc.)	753 329 € d'achat alimentaires commandés sur la plateforme par les collèges pour l'année 2020-2021	En moyenne, 20% des commandes des collèges passent par Agrilocal (comptant 5 collèges à 5% et 5 collèges à 50%).
Romainville	La Cité Maraîchère n'approvisionne pas la restauration collective mais vend directement à environ 200 clients.	3,5T de maraichage, 4T de champignons	Pas de labellisation AB car la production est réalisée sur des technosols.

3 PRINCIPES POUR RETROUVER LE CONTRÔLE SUR L'ACHAT ALIMENTAIRE :

- **Garantir aux parents une prestation à partir des produits frais de qualité et une disparition des plats industriels**
 - Test de tout nouveau produit (lors d'un service complet)
 - Suivi de la qualité du produit durant l'ensemble du marché
- **Garantir au producteur une juste rémunération de sa production par la rédaction d'un appel d'offre prenant en compte**
 - Les problématiques des producteurs (volume, fréquence, prix de revient, durée du marché)
 - Les caractéristiques des filières : ex : les viandes, assurer un équilibre matière notamment pour les viandes bovines
 - Les problèmes logistiques : établir des circuits de livraison, favoriser le partenariat grossiste-producteurs (convention avec le département)
- **Assurer un équilibre financier**
 - Analyse des comptes financiers du service de restauration par collège
 - Suivi de la mise en place des actions de lutte contre le gaspillage
 - Garantie d'une stabilisation du coût de la demi-pension (pas d'augmentation depuis 2017)





**Fonctionnement de
la restauration
collective**

► **Fonctionnement de la restauration collective**

IMPACTS SUR LE MATERIEL DE CUISINE

INVESTISSEMENT DANS DE NOUVEAUX ÉQUIPEMENTS...

- De **valorisation des produits locaux** (ex : matériel de découpe, fours basse température et de nuit) (Mouans Sartoux, Lot-et-Garonne), les chambres d'agriculture peuvent réaliser des **audits cuisines** afin d'identifier les équipements capables de mieux valoriser le produit local (Gironde)
- De **surgélation/transformation** : environ 40 000 € pour une cuisine (Mouans Sartoux, Gironde)
- De **stockage** et de gestion de la capacité de stockage (place allouée, cellules de refroidissement, gestion des stocks, etc.)

...ET SUPPRESSION D'ÉQUIPEMENTS NON ADAPTES

- De **matériel** afin de maximiser l'ergonomie de l'espace de travail tels que les friteuses, les feux à gaz, les grosses marmites, etc., remplacé par du matériel basculant à hauteur et le plus adapté aux volumes de production. (Lot-et-Garonne)
- **Des légumeries** qui généraient trop de déchets biodégradables (personnel non formé). Réduction de 40 à 60% de ces déchets (taxés dès 2022) (Lot-et-Garonne)



► **Fonctionnement de la restauration collective**

FORMATION DES EQUIPES

- Pas de formations des cuisinier·es (exception : Gironde)
- Une nécessaire sensibilisation et acculturation des cuisinier·es à l'évolution des menus, et notamment aux menus végétariens, sur les nouvelles techniques culinaires ou présentation des plats.
- Un travail et accompagnement avec des **diététicien·nes et nutritionnistes**
- Organisation de **réunion entre cuisinier·es** pour échanger sur les nouvelles pratiques (Ain et de la Gironde)
- Placer les **cuisinier·es comme de véritables acteurs** des choix des produits (Lot-et-Garonne) :
 - Impliquer et reconnaître le travail des cuisinier·es : affiches des cuisinier·es et des promoteurs, organisation du Congrès des maires sur ce sujet en février 2020
 - Impliquer les cuisinier·es pour tester les produits : les cuisinier·es goûtent à l'aveugle 5 échantillons de produit pour un lot, bruts puis cuits. Une demi-journée est prévue pour chaque marché.



► **Fonctionnement de la restauration collective**

EVOLUTION DES MENUS : REPENSER LE REPAS

- **L'unanimité des repas végétariens**
 - Toutes les collectivités proposent **a minima 1 repas végétarien par semaine**. Toulouse propose une alternative systématique aux produits carnés tous les jours (40% des convives prennent cette option)
 - Réalisation d'économies (50% pour Mouans Sartoux)
- **Diminuer les quantités de viande** par des associations avec des légumineuses coutant moins chères (Toulouse, Gironde) ou avec des œufs (Mouans Sartoux).
- **Respecter la saisonnalité**
 - Obligation pour les fournisseurs d'indiquer la saisonnalité des produits afin de pouvoir répondre à un marché (Rennes)
 - Adaptation des menus aux produits disponibles (Mouans Sartoux) et menus établis selon critères définis à l'étape du sourcing (Toulouse)
- **Diversifier les parties animales cuisinées** : valorisation de l'avant et de l'arrière de la bête (Toulouse)
- **Communiquer** sur les menus de façon à se **laisser des marges de manœuvre pour s'adapter aux aléas de livraison** (Mouans-Sartoux)

#Détails des Menus de novembre 2021 (Mouans-Sartoux)



► **Fonctionnement de la restauration collective**

EVOLUTION DES MENUS : REPENSER L'ASSIETTE

- Changer le **format** de l'assiette (ronde versus carrée) (Gironde, Mouans-Sartoux)
- Laisser le choix entre une petite ou une grande **portion** (Lot-Et-Garonne, Toulouse, Mouans-Sartoux)
- **Réduire les grammages et le nombre de composantes par tranche d'âge** (Lot-Et-Garonne, Toulouse), notamment en mélangeant viande et légumineuse (Gironde)
- Proposer un **accompagnement pédagogique** sur les justes quantités selon la **morphologie et l'âge** (Lot-Et-Garonne), via des animations pendant les repas (Mouans-Sartoux)
- Repenser la **disposition** des composantes (ex : le pain à la fin) (Toulouse, Lot-Et-Garonne)



DEGAGER DES MARGES DE MANŒUVRE EN LIMITANT LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- Un levier efficace et partagé par toutes les collectivités étudiées pour **réaliser des économies et compenser un éventuel surcoût lié au bio et au local** :
 - 0,20 ct d'économie par repas (Mouans Sartoux)
 - 600 000 € d'économie grâce au passage de 30 à 10% de gaspillage alimentaire (Lot-et-Garonne)
- **Redistribuer** les économies réalisées pour de l'achat durable et de meilleure qualité
- **Valoriser les co-produits** (Lot-et-Garonne)
- Poser des **objectifs ambitieux à 5%** de gaspillage alimentaire (Lot-et-Garonne) en s'appuyant sur de nouveaux leviers tels que la proposition d'un supplément où le collégien se déplace (attention au mimétisme : si un collégien se lève, d'autres le font, et inversement)

Présentation du PAD & étude de sciences comportementales pour réduire le gaspillage alimentaire (Rennes)

Test de consommation pour quantifier le gaspillage alimentaire & étude comportementale (Lot-et-Garonne)

#Fiche action "Gaspillage alimentaire" (Mouans-Sartoux)





Gestion de la commande publique

► **Fonctionnement de la restauration collective**

LA DEFINITION DES MARCHES PUBLIQUES

- Définir pertinemment la **durée des marchés** : en distinguant des marchés courts pour les grossistes et des marchés particulièrement longs pour les producteurs locaux (Toulouse) :
 - **50% des marchés sont des marchés d'un an, reconductibles 4 fois** (avec 1 candidat retenu sur la durée du marché, et une clause de révision de prix annuelle), ce qui permet aux producteurs de limiter la quantité de procédures et d'avoir une visibilité sur 4 ans
 - **50% des marchés sont en « accord cadre annuel »** (avec 3 candidats retenus pour 1 période de 4 ans maximum et qui sont remis en concurrence avec des procédures allégées)
 - La cuisine centrale commande des produits à la régie agricole, via un **marché de gré à gré**
- Créer des **marchés spécifiques pour les SIQO** (Toulouse) ou **basés sur la protection de la ressource en eau**, capables d'orienter le choix du producteur selon le critère IDA. Le label « Terre de Sources » permet d'encourager l'agriculture responsable *via* une démarche incitative (Rennes Métropole).



▶ **Fonctionnement de la restauration collective**

ALLOTISSEMENT

- Prévoir un **temps** (plusieurs mois) de **sourcing des producteurs** pour tenir compte des particularités agricoles (calendrier, saisonnalité, etc.) et des contraintes liées à l'approvisionnement de la restauration collective (Toulouse, Rennes)
- **Organiser des rencontres avec les agriculteurs** pour définir les modalités d'allotissement (logistique, volume, etc.) (Toulouse)
- **Tester les produits** (vérification des compatibilités entre découpe de la viande et le processus de transformation, etc.) via des "marchés tests" (Gironde) et via des dégustations avec les chefs de cuisine et leurs seconds (Lot-et-Garonne)
- **Allotir finement** en fonction de la diversité des exploitations agricoles du territoire, ce qui permet aux producteurs de s'insérer dans des **marchés spécifiques**
 - ~ 55 lots (Gironde)
 - ~ 50 lots incluant 1 lot pour chaque boulanger dans les différentes zones (Rennes)
 - ~ 40 lots très précis, incluant 1 marché "tomme de brebis" plutôt que "fromage" (Toulouse)
 - ~ 28 lots dont 1 surgelé, 1 conserve/épicerie et le reste dédié aux produits locaux (Lot-et-Garonne)
 - ~ 24 lots (Mouans-Sartoux)

#Liste des lots (Toulouse)

#Liste des lots (Mouans-Sartoux)

2 listes des lots "fruits & légumes" et "fruits & légumes bio" (Lot-Et-Garonne)



Fonctionnement de la restauration collective

CRITERISATION

- Identifier les critères efficaces favorisant les circuits courts en régie comme en DSP, via des **clauses de proximité** intégrées au cahier des charges du prestataire (Rhône, Grande-Synthe)
- Tester l'efficacité des critères, le critère "fraicheur" n'est par exemple pas opérant (Rennes)
- Identifier le nombre de critères pertinents par lot : certaines collectivités réduisent à 2 critères (Gironde) tandis que d'autres se basent sur au moins 3 critères (Rennes)
- Une diversité de critères plus ou moins astucieux, comme le critère "vrac" qui demande une DLC maximum de 5 jours, ce qui favorise la proximité (Rennes), demander aux fournisseurs une visite pédagogique sur leur site une fois par an type de carburant employé lors des livraisons (Mouans-Sartoux)
- Le critère "qualité" est quasi-systématique, pouvant notamment nommer des **SIQO locaux "par défaut"**. Par exemple, un "porc label rouge" est produit uniquement sur le territoire associé Toulouse, ce qui garantit sa provenance.
- Le critère "bilan carbone" est déconseillé par certaines collectivités car il n'appuie pas forcément le développement de filière locale (Lot-et-Garonne)



Nuage de mots représentant l'occurrence des critères utilisés par les collectivités interrogées pour soutenir une logique d'approvisionnement local au sein de ses marchés publiques (UrbaLyon, 2021)

- # 3 DCE pour les lots "Primeur", "Viande" & "Terre de sources" (Rennes Métropole)
- # 1 CCTP & 5 fiches critères (Toulouse)
- # 3 fiches critères (Lot-Et-Garonne)
- # 3 DCE pour les lots "Bœuf", "Œuf" et "Surgelés" (Mouans-Sartoux)



ASSOCIER DES PONDÉRATIONS ADAPTÉES :

- Pour que le lot soit remporté par le producteur, il faut **pondérer pour que le prix ne soit pas déterminant**, c'est-à-dire, ne dépassant jamais 40% (Toulouse), voire 20 % (Gironde)
- Sur certains critères (qualité, circuits courts, etc.), il faut **pouvoir attribuer des notes très discriminantes**.

ACCOMPAGNER LES PRODUCTEURS & LES ACHETEURS POUR RÉPONDRE AUX MARCHÉS :

- Avec des producteurs locaux ou des PME, la **contractualisation est plutôt difficile** car ces acteurs sont peu habitués et ont moins de connaissances pour répondre aux appels d'offre.
- Le service de la commande publique de la ville de Toulouse ou du Lot-et-Garonne accompagne les producteurs à répondre aux marchés.
- Du côté des acheteurs (gestionnaires, etc.), un accompagnement pour l'écriture des marchés peut être proposé par un grossiste pour les communes en DSP (Grande-Synthe) ou par la direction de l'agriculture qui aide les collèges à tendre vers des marchés plus vertueux (Gironde).





Impacts de la démarche sur le monde rural

Les impacts d'une politique d'approvisionnement local sur le monde rural

PENSER LES DEBOUCHES ET CRÉER UNE DYNAMIQUE COLLECTIVE SUR LE TERRITOIRE

- **Diversifier les acheteurs hors collèges** pour contourner les périodes de creux dues aux vacances scolaires : EHPAD, centres de loisir (Rennes, Toulouse, Ain)
- **Accompagnement sur d'autres circuits de distribution** (marchés) si la restauration collective ne suffit pas (Grande-Synthe)
- **Effet d'entraînement de la politique d'approvisionnement local** : progressivement, des agriculteurs ont **augmenté leurs capacités de production dans le cadre des marchés de la commande publique** car ces contrats leur ont permis d'investir (Lot-et-Garonne, Toulouse)

CRÉER DES SYNERGIES ENTRE PRODUCTEURS POUR UNE TRANSITION AGROECOLOGIQUE

- **Impulser la formation de collectif** et d'une dynamique grâce au travail d'**animation** favorisant l'entente des producteurs (organisation de rencontres entre producteurs, **échanges de bonnes pratiques ou réflexion commune sur les plans de culture**, est nécessaire de **prévoir un temps suffisant** pour l'animation, pour qu'ils puissent produire des **volumes suffisants pour la restauration collective** et ne représenter qu'un seul interlocuteur (Grande-Synthe)
- **Accompagner la mutualisation des outils de production** (Grande-Synthe)





**Fonctionnement des
régies agricoles &
des fermes urbaines**

Fonctionnement des régies agricoles & des fermes urbaines

DIVERSITE DES MODELES EXISTANTS

- Des fermes à vocation productive (Mouans-Sartoux, Grande-Synthe, Toulouse)
- Des fermes à vocation éducative (Mouans-Sartoux, Romainville)
- **MODE DE RECRUTEMENT & CONTRACTUALISATION :**
 - Convention de mise à disposition (2 premières années), avec un contrat moral entre la ville et le maraîcher pour produire en AB, favoriser les circuits courts et accueillir du public, puis "**Baux ruraux environnementaux**", d'une durée de 9 ans avec des exigences plus fortes en termes de pratiques agricoles (Grande-Synthe)
 - Contrat de gré à gré entre les maraîchers de la ferme urbaine et le centre de culture populaire (Grande-Synthe)
- **CREATION D'EMPLOIS, NOMBRE D'ETP & STATUTS :**
 - 3 ETP pour la production agricole, au départ en CDD puis 2 convertis en CDI et 1 fonctionnaire (Mouans-Sartoux)
 - 6 ETP, des maraîchers indépendants proposant les mêmes types de production mais utilisent des techniques différentes (Grande-Synthe)
 - 1 directrice, 1 animatrice technique, 1 chef de culture, en insertion : 8 animateurs et 4 maraîchers, 3 gérantes du café cantine (Romainville)
- **REMUNERATION & LOGEMENT :**
 - La rémunération des producteurs est **uniquement liée à leurs débouchés** : vente à la restauration collective en régie, en direct, via des plateformes vendant des paniers ou des marchés qui ont été créés par la ville pour promouvoir leurs productions (Grande-Synthe)
 - Proposition de **location de logement** appartenant à la ville aux agriculteurs (Grande-Synthe)
 - **Prévoir des solutions réalistes pour le logement des producteurs**

1 appel à candidature pour l'installation agricole (Dunkerque)
1 dossier de presse sur les fermes urbaines (Grande-Synthe)
1 fiche action "Créer une régie agricole" (Mouans-Sartoux)



► Fonctionnement des régies agricoles & des fermes urbaines

MODELES ECONOMIQUES

- **INVESTISSEMENT INITIAL POUR LE FONCIER & LES EQUIPEMENTS :**
 - Acquisition historique du domaine de Candie, 226 ha de grandes cultures, 25 ha de vignes (Toulouse)
 - Achat du domaine de Hautecombe, 4ha constructibles puis 2ha d'extension, 3.4 ha de production, 2500 m2 de serres (Mouans-Sartoux)
 - Investissement important pour l'achat de 13ha de terres puis rénovation des bâtiments, d'autres terres sont gérées par la SAFER qui fixe les conditions d'usage des terres avec les maraichers, réhabilitation de 1000 m2 de serres, installation de chambres froides, d'équipements de stockage, etc. **Le foncier et les bâtiments sont mis à disposition puis loués aux 5 producteurs**, déploiement en cours d'un réseau d'irrigation par la collectivité (Grande-Synthe)
 - **8 millions d'€** pour construire les bâtiments, une somme injustifiée liée à de nombreuses erreurs (surfacturations abusives, etc.), issue de financements privés (promoteurs), européens (H2020), départementaux ou du Grand Paris (Romainville)
 - **Bien vérifier les installations avant d'accueillir des agriculteurs sur les terrains**
- **BUDGET DE FONCTIONNEMENT :**
 - **500 000€ annuel**, incluant (Romainville) :
 - 150 000€ d'aide de l'État pour la prise en charge des postes en insertion
 - 50 % des actions de la ferme valorisées par la ville qui achète des ateliers pour les écoles
 - L'objectif est d'être à l'équilibre en réduisant ce % à 25% d'ici la fin de la mandature en vendant à l'extérieur : directement aux habitants en fonction des quotients familiaux ce qui favorise la mixité sociale, ateliers payants pour les entreprises, café cantine porté par des indépendants et payant une redevance liée au CA





Fonctionnement des régies agricoles & des fermes urbaines

PRODUCTION AGRICOLE

- **Diversité des productions**

Plan des espaces cultivés de la ferme urbaine (Romainville)

- Principalement du **maraîchage**, quelques arbres fruitiers, huile d'olive (Mouans-Sartoux, Grande Synthe), voire des champignons (Romainville) ou des productions spécifiques comme le vin pour les plats en sauce, le jus de raisin, les lentilles, etc. (Toulouse)
- Des espaces souvent trop peu productifs pour répondre aux besoins de la restauration collective. Les céréales ne sont souvent pas assez développées.

- **Itinéraires techniques**

- **Irrigation** : forage financé par le plan de relance, transition d'un système d'aspersion à un système de goutte à goutte
- **Fertilisation** : purin issu de centre équestre à proximité, rotations des cultures, engrais verts, etc.
- **Serres** : pour avancer les productions, travailler par toutes les météo, éviter le gel, approvisionner plus longtemps, etc.
- **Accompagnement des producteurs** par des organismes formateurs comme « BIO en Haut de France » (Grande-Synthe)

- **Volumes produits, stockage & gestion du surplus**

- **Aucune surproduction mise en vente hors cantine : dons des surplus** à une épicerie solidaire (Mouans-Sartoux)
- Des volumes produits par la ferme urbaine **insuffisants** pour approvisionner les cantines (Grande-Synthe, Romainville)
- Les maraîchers ont **d'autres débouchés** car les cantines n'évaluent pas assez précisément ses besoins (Grande-Synthe)



► Fonctionnement des régies agricoles & des fermes urbaines

AUTRES ACTIVITES & CONSEILS

VENTE & LIVRAISON AUX CLIENTS :

- La régie ne nettoie et ne livre aucun légume. Il y a 1 temps d'échange intéressant entre les producteurs et les cuisinier·es (Mouans-Sartoux)
- Les maraichers livrent directement au centre de culture populaire (Grande-Synthe)

EDUCATION/ANIMATION SUR L'AGRICULTURE LOCALE ET L'ALIMENTATION SAINE :

- La régie est un **outil pédagogique** pour les enfants, la population et les élus (Mouans-Sartoux)
- **Accueil** de stagiaires, de lycées agricoles, d'apprentis, d'universitaire, etc. (Romainville)

#Site de la Maison d'Education à l'Alimentation durable & fiches actions "Classes alimentaires", "Les classes alimentations durables", "Manger Bio, local, s'apprend !" (Mouans-Sartoux)

AUTRES CONSEILS :

- S'entourer d'AMO et de personnes compétentes pour dimensionner les expérimentations (conception du bâtiment, des volumes de production, choix financiers, etc...) (Romainville)
- La transversalité des métiers est un élément très intéressant (Romainville)





Conclusion

Conclusion

PRINCIPAUX FREINS & DIFFICULTES

PRODUCTION AGRICOLE

- Des **volumes souvent insuffisants** pour répondre à la demande, des **productions peu diversifiées** (Ain), **l'absence de dynamique massive d'évolution des filières locales**, notamment pour installer des producteurs sur des petites gammes/gros volumes et répondre aux besoins conséquents de la restauration collective (Toulouse)
- Des **débouchés insuffisants** ou mal identifiés pour les agriculteurs de la région (Grande-Synthe)
- Des **difficultés à libérer du foncier** pour la production agricole et le logement des producteurs (Mouans-Sartoux)
- **Peu de solution logistique** pour les producteurs qui manquent d'équipements et d'acculturation vis-à-vis des contraintes de la restauration collective (Ain, Toulouse, Rennes), ou de l'accessibilité des zones urbaines très denses

MOYENS DE LA COLLECTIVITÉ

- **Aucun ETP dédié** au sein de la collectivité (Rhône), un **temps important nécessaire** à la définition des marchés pour cibler les producteurs locaux (Toulouse)
- Des capacités d'action réduites sur les **DSP** (Rhône)
- **Des difficultés pour contrôler le respect de la saisonnalité** des commandes passées sur le logiciel (Rennes)



Conclusion

PRINCIPAUX FREINS & DIFFICULTES

RESTAURATION COLLECTIVE

- Des **difficultés de coordination offre/demande** et d'évaluation des besoins des restaurants (Ain, Grande-Synthe, Dunkerque)
- **Une valorisation des produits frais parfois difficile**, les pratiques étant très inégales en fonction des établissements (Gironde)
- Un **surcoût** engendré par le passage au bio/local, ce qui **augmente le budget** (Toulouse, Grande Synthe, Rennes). Le **bio qui n'est pas local** propose des prix avantageux et **peut s'emparer du marché** (Toulouse)
- Un **manque de personnel et de formation** (le **recrutement de cuisiniers étant difficile** du fait des contraintes horaires, des exigences sur le travail de produits frais ou l'adaptation à la saisonnalité) (Rennes)



Conclusion

PRINCIPAUX FREINS & DIFFICULTES

LA PRODUCTION AGRICOLE

- **Faciliter l'installation d'agriculteurs**, via des appels à candidature (Dunkerque)
- **Réaliser un sourcing** qui intègre une phase d'échanges sur les contraintes des deux parties, puis une communication permanente (Toulouse)
- **Compenser la réduction de l'approvisionnement hors périodes scolaires et fournir un débouché aux producteurs** sur des saisons de forte production grâce à une plateforme (Ain)
- **Veiller à ce que la restauration collective soit un facteur de développement de la filière locale**, mais ne représente pas plus de 30 à 40 % du CA d'une exploitation agricole. **Raisonnement selon une approche économique vis-à-vis des producteurs**, (ils ne sont pas des « outils de communication ») et leur **proposer un véritable schéma de développement** (Lot-et-Garonne)
- Pour les régies agricoles & les fermes urbaines : **faciliter l'entente et la coopération entre producteurs** afin qu'ils puissent fournir les volumes suffisants, proposer des installations fonctionnelles et des solutions de logement, diversifier les débouchés, etc. (Grande-Synthe)
- **Saisir l'opportunité de l'insertion professionnelle** (Romainville)



Conclusion

PRINCIPAUX LEVIERS & CLES DE REUSSITE

LA COMMANDE PUBLIQUE

- **Simplifier et homogénéiser la procédure des marchés publics**, en convenant de délais de commande adaptés, etc. (Ain)
- **Anticiper** au maximum les commandes
- **Favoriser le fonctionnement de la restauration en régie**
- **Proposer une aide financière** aux collèges pour soutenir l'achat local, selon un % (Rhône)
- **Recourir au service achat** de la collectivité ou **créer un groupement d'achat spécifique** (Rennes, Lot-et-Garonne)
- **Créer des marchés plus longs**, qui donnent de la **visibilité** aux producteurs (Toulouse)
- **Allotir finement en ciblant les producteurs locaux** dès la définition des marchés (Toulouse, Rennes, Gironde)
- **Déterminer des critères efficaces** favorisant l'achat local et leurs **pondérations** (Rennes, Toulouse, Lot-Et-Garonne, Mouans-Sartoux)
- **Accompagner les gestionnaires, les cuisiniers et les producteurs** pour commander et répondre aux marchés (Dunkerque)
- **Accepter la sous-traitance** entre un groupement de producteurs et un groupe comme Bio Coop afin de pouvoir répondre au marché (Rennes)

LA DISTRIBUTION

- Penser un schéma de distribution en **s'appuyant sur les Marchés d'Intérêts Nationaux (MIN)** et en y **intégrant des producteurs locaux** pour obtenir de plus gros volumes (Lot-et-Garonne)
- **Créer une cuisine centrale** pour faciliter la logistique d'approvisionnement avant une redistribution par cantine (Toulouse, Rennes, en réflexion en Gironde)



Conclusion

PRINCIPAUX LEVIERS & CLES DE REUSSITE

POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

- **Faire de la restauration collective une vitrine pour le reste des citoyens, via une sensibilisation et une éducation au goût, afin d'impulser un impact significatif sur les habitudes alimentaire (Lot-et-Garonne, Gironde)**
- **Quantifier les besoins de la restauration collective, les volumes achetés et faciliter l'accès aux données d'achat des cuisines pour évaluer les résultats de la démarche dans le temps, via l'utilisation de logiciel tel que Easilys (Rhône, Lot-et-Garonne)**
- **Le bio/local ne génère pas forcément de surcoût ! (Mouans-Sartoux, Lot-Et-Garonne, Gironde). Développer une approche en coût global dégager des marges de manœuvre (limiter le gaspillage, etc.), réduire les coûts et compenser le surcoût du bio/local (Toulouse)**
- **Repenser la logique du repas et l'assiette en fonction des contraintes des producteurs locaux (Toulouse, Mouans-Sartoux, Gironde)**
- **Accompagner le personnel de cuisine pour faire évoluer les pratiques et motiver les équipes autour de ces changements (élaboration de recettes ou de menus végétariens, formation à la transformation de produits frais, dégustation valorisant l'implication des cuisiniers, etc.) (Ain, Lot-Et-Garonne, Gironde, Toulouse)**
- **Investir dans des équipements plus adaptés permettant d'optimiser le temps de travail, de faciliter la transformation de produits frais et d'améliorer la capacité de stockage des produits bruts (Lot-Et-Garonne)**
- **Associer étroitement les gestionnaires**



Conclusion

LES ROLES DE LA COLLECTIVITE POUR UNE DEMARCHE D'APPROVISIONNEMENT LOCALE

- **Développer une animation permanente et efficace sur le long terme**
- **Inscrire des ambitions fortes** dans un plan d'action et prévoir **suffisamment d'ETP** pour structurer la démarche, éviter le découragement des acteurs, acculturer et fédérer un réseau d'acteurs (Rennes, Ain, Grande-Synthe, Toulouse, Lot-Et-Garonne). Pour les DSP, la collectivité peut imposer au prestataire de réaliser des animations afin de valoriser les produits locaux et de saison (Rhône)
- **Prendre le temps de poser un diagnostic, en évaluant finement les besoins et les capacités à produire du territoire, et d'analyser ses éléments** en distinguant des leviers en fonction de la taille des structures (+ la structure est grande, + le temps de transformation et la taille des équipements se massifient, ce qui requiert des compétences et des réseaux + larges pour assurer une cohérence sur toute la chaîne (Gironde, Grande-Synthe)

#Résultats du diagnostic de l'offre et de la demande (Mouans-Sartoux)

- **Faciliter la transversalité en mobilisant de nombreux services de la collectivité** et en facilitant l'acculturation entre eux pour assurer la réussite de la politique et obtenir l'engagement des différents élus (Grande-Synthe, Gironde, Romainville)
- **Proposer un soutien financier pour organiser la répartition de la charge du surcoût d'achat en bio/local**
- **Conduire et évaluer la politique pour mieux dimensionner, mieux communiquer et mieux fédérer !** (en participant à des programmes européens ou nationaux, en travaillant avec des chercheurs pour mesurer la perception de la population (Mouans-Sartoux)), (en quantifiant la part d'argent réinjectée au sein du territoire via cette politique d'approvisionnement local (Lot-Et-Garonne))
- **Communiquer le savoir-faire du territoire** à travers un site Internet dédié, les réseaux sociaux, une brochure, des séquences filmées, des ateliers, des expositions, des rencontres officielles, scientifiques, etc. (Mouans-Sartoux)





Agence d'**Urbanisme** de l'aire
métropolitaine **lyonnaise**

Tour Part-Dieu, 23^e étage
129 rue Servient
69326 Lyon Cedex 3
Tél. : +33(0)4 81 92 33 00
www.urbalyon.org

La réalisation de ce rapport a été permise par la mutualisation
des moyens engagés par les membres de l'Agence d'urbanisme

Directeur de la publication : **Damien Caudron**
Référent : **Morgane Moreau – m.moreau@urbalyon.org**

Ce rapport résulte d'un travail associant les métiers
et compétences de l'ensemble du personnel de l'Agence d'urbanisme



ANNEXE : ANALYSE PAR TERRITOIRE

► Grille d'analyse des entretiens

- **CONTEXTE**
 - Les grandes étapes du projet
 - Gouvernance et partenaires mobilisés
 - Moyens mobilisés : financiers, humains & matériels
- **RESTAURATION COLLECTIVE**
 - Approvisionnement des cantines
 - Impact de l'approvisionnement local sur le fonctionnement de la restauration collective
 - Gestion de la commande publique
- **RAPPORT A LA PRODUCTION**
 - Fonctionnement de la régie agricole
 - Lien avec les producteurs locaux
- **CONCLUSION**
 - Freins et leviers principaux de la démarche d'approvisionnement locale
 - Autres remarques et documents à transmettre



► **Annexe : analyse par territoire**

1. Département de l'Ain
2. Département du Rhône
3. Département de la Gironde
4. Département du Lot-et-Garonne
5. Rennes
6. Communauté urbaine de Dunkerque
7. Toulouse
8. Grande-Synthe
9. Romainville
10. Commune de Mouans Sartoux



**POLITIQUE
D'APPRO LOCAL**



**Département de
l'Ain**

Contact :

Géraldine Bredy - Chargée de mission

Attractivité du territoire

04 74 24 48 25

geraldine.bredy@ain.fr

<p>LES GRANDES ETAPES DE CONSTRUCTION DU PROJET</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Volonté politique de l'ancien président du Département d'offrir un débouché aux producteurs fermiers dans une collectivité qui a la compétence d'alimenter les collègues. • 2016 : Démarrage effectif de la plateforme Agrilocal01, une plateforme de mise en relation entre fournisseurs de produits agricoles locaux (producteurs, artisans, entreprises locales) et acheteurs de la restauration collective. Elle permet aux services de restauration des collèges d'accroître l'approvisionnement en produits locaux et de saison et de soutenir l'économie et l'agriculture locales.
<p>GOUVERNANCE & ACTEURS MOBILISES</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 1 élu représentant au niveau national qui vote à l'AG.
<p>LES MOYENS MOBILISES</p>	<p><u>Financiers</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cotisation annuelle à payer à l'association nationale, au prorata des habitant·e·s soit environ 15 000€ annuel pour 600 000 habitants. L'association nationale donne des renseignements sur les tranches de cotisation. • 4 millions d'€/an de subventions supplémentaires aux filières agricoles • L'accès à la plateforme pour le fournisseur et l'acheteur est gratuit. <p><u>Humains</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Environ 1 ETP, mais les missions sont réparties entre plusieurs personnes. Personne 1 : 1/3 de son temps pour l'animation ; Personne 2 : 1/3 de son temps pour animation (hotline acheteurs et fournisseurs), sensibilisation et événementiel ; Personne 3 : référent restauration collective qui accompagne les collègues (hygiène, DSP) et passe 15% de son temps sur Agrilocal. • + 1 ETP en considérant le rôle des chambres consulaires qui animent la partie fournisseurs (convention Département-chambres) : 30j CMA pour boulangers bouchers et 70j CA sur producteurs. Ils accompagnent aussi la mise en place des documents nécessaires pour que les producteurs puissent répondre aux marchés via la plateforme. <p><u>Matériels</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • La plateforme informatique est gérée au niveau national. • Quota de goodies et 3 opérations de communication par an prises en charge par l'association nationale.



APPROVISIONNEMENT DES CANTINES

Les volumes consommés et les publics concernés

- **170 acheteurs** (tous les collèges, quelques lycées, quelques cuisines centrales, 3 établissements médicoéducatifs et 3 EHPADs).
- La stratégie est de **développer des acheteurs hors collèges**.
- Le Département a une visibilité sur les tonnages commandés. Dans l'Ain, en top : viande et produits laitiers.
- Proportions : 5 collèges à 5% des commandes par Agrilocal, 5 collèges à 50%, et une moyenne à 20% par Agrilocal.

Les modalités d'approvisionnement

- Le **gré à gré** est recommandé dans un premier temps, puis incitation à passer sur des marchés à bons de commande.
- La plupart des achats se font par des **marchés à bons de commande** qui simplifient le travail de l'acheteur car il n'a pas à refaire des consultations régulièrement et le prix est fixé (pas de risque budgétaire)
- Durée de 6 mois à 1 an (sur l'année scolaire) ou de vacances à vacances (environ 7 semaines) selon les produits.
- Les documents nécessaires à l'élaboration des marchés ne sont produits qu'une seule fois.

IMPACT DE L'APPROVISIONNEMENT LOCAL SUR LE FONCTIONNEMENT DE LA RESTAURATION

Formation des équipes

- **Réseau de cuisinier-es** réuni régulièrement pour faire évoluer les pratiques cuisine, motiver les équipes.

Logistique / livraison

- Emission de bons de commande via Agrilocal mais **la relation financière se fait hors plateforme**.
- **Pas d'intermédiaire donc pas de stock** : les délais de commande doivent être suffisants pour que les produits soient prêts.
- **Pas de solution logistique** : un frein dans certains cas. Avec d'autres EPCI, la CA de Bourg a lancé une étude sur la logistique avec les chambres. L'objectif est de l'améliorer, hors Agrilocal et sans passer par des plateformes physiques qui ont du mal à s'équilibrer financièrement.

L'évolution des menus

- Aller vers des **plats végétariens avec produits bruts** permet de dégager des marges de manœuvre financières.
- **Travail sur les menus, les 5 composantes, le taux de prise, les grammages** (affranchissement des grammages de l'Education nationale), **la taille des assiettes, éviter le gaspillage**.

Autres évolutions

Surcoût très variable d'un collège à l'autre en fonction des pratiques des cuisinier-es : 20 à 50cts de plus par repas/convive. Certains chefs transforment tout, ont un personnel motivé, et s'en sortent avec un budget équivalent par rapport à une commande classique. Certains ont un coût matière très faible avec une part importante de bio et de local et inversement.



<p style="text-align: center;">GESTION DE LA COMMANDE PUBLIQUE</p>	<p><u>Critères du marché et leviers pour favoriser les circuits courts</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Chaque fournisseur indique un rayon géographique de livraison. • Mise en valeur des labels de qualité sur la plateforme • Un travail fin sur les critères : <ul style="list-style-type: none"> - 0 ou 1 intermédiaire (circuits courts) - Sans OGM - Sous signe de qualité ou du cahier des charges - Maturité des produits - Facilité de réapprovisionnement - Insertion sociale (tels que les jardins en insertion) - Prix (pondéré à 30% maximum) <p>Pour aller plus loin : cf. Les appels d'offres publiques sur la page Agrilocal01</p>
<p style="text-align: center;">LIEN AVEC LES PRODUCTEURS LOCAUX</p>	<p><u>Sélection des agriculteurs (appel à candidature, critères, etc.)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Impact de la plateforme sur la production locale : un exemple, anecdotique : un éleveur s'est structuré en réduisant son troupeau, il transforme tout son lait, ne passe plus par la coopérative, et vend tout par Agrilocal. • Charte Agrilocal mise en place (ex pour la viande : animaux nés, élevés et abattus dans la Région) pour guider le choix des acteurs sur la plateforme.
<p style="text-align: center;">CONCLUSIONS PRINCIPALES</p>	<p><u>Freins & difficultés</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pas assez de volume et pas de capacité de coordination. • La diversité de produits n'est pas au rendez-vous. • Des filières longues et des circuits courts, mais peu de solutions entre les deux > la CA cherche à installer des producteurs sur des petites gammes/gros volumes. • Absence d'une solution logistique. <p><u>Leviers & clés de réussite</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Une plateforme complémentaire d'une régie agricole : permet de compenser les rythmes scolaires et de fournir un débouché aux producteurs sur des saisons de forte production lorsque les écoles sont fermées. • Animation qui doit être permanente et suffisante : <ul style="list-style-type: none"> - Pour éviter le découragement des acteurs : les acheteurs ont tendance à repartir rapidement sur des plateformes grossistes. - Du monde à convaincre : le chef cuisinier, le gestionnaire, le directeur et parfois l' élu • Accompagnement nécessaire des cuisines pour faire évoluer les pratiques • Facilitation et homogénéisation de la procédure des marchés publics.

Liens utiles :

- Site de la plateforme : <https://www.agrilocal.fr/>



**POLITIQUE
D'APPRO LOCAL**



**Département du
Rhône**

Contact :

Damien Delean - Référent restauration
à la Direction des collègues

04 72 61 74 23

damien.delean@rhone.fr

<p>LES GRANDES ETAPES DE CONSTRUCTION DU PROJET</p>	<p>2011 : Démarche de l'« Expérimentation circuit-court » initiée suite à une commande politique souhaitant améliorer l'approvisionnement des collèges en produits locaux (mais pas forcément biologiques).</p> <p>2015 : Séparation entre le département du Rhône et la Métropole de Lyon. Passage à un fonctionnement en DSP pour la plupart des collèges, qui a permis d'inclure des clauses aux prestataires dans le cahier des charges, mais qui a pu démotiver certaines équipes de restauration à modifier leur système d'approvisionnement.</p> <p>2021 : Validation du PAT du Rhône qui va appuyer la démarche d'approvisionnement local (notamment en l'intégrant dans l'axe de la feuille de route du service restauration).</p> <p>Sur le volet restauration, 33 collèges dont 31 sont gérés par le département (20 en DSP et 11 en régie), 1 par la région et 1 par une communauté de commune.</p> <p><u>Objectifs à venir</u> : sortir de la phase expérimentale et aller plus loin dans la conception des menus, dans l'achat, l'intégration d'Egalim, etc.</p>
<p>GOUVERNANCE & ACTEURS MOBILISES</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Travail en coopérative avec la chambre d'agriculture pour évaluer les filières et les volumes nécessaires • Travail avec les collèges "test", des agriculteurs, etc.
<p>LES MOYENS MOBILISES</p>	<p><u>Financiers</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Jusqu'en juin, un collège pouvait obtenir une subvention du département de 40 ct/repas (surcoût du local estimé : 10 ct pour les produits laitiers, 20 ct pour les produits carnés, 10 ct pour les légumes) afin de fournir 1 repas local / semaine. • Une nouvelle convention doit arriver en 2022 pour compléter la loi Egalim : elle vise à accorder une aide par pallier d'achat de produits locaux par rapport aux denrées totales, et par pallier de demi-pensionnaires nourris dans chaque collège. <p><u>Humains</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Aucune personne spécifiquement dédiée. • Le service restauration (2 personnes) travaille régulièrement avec le service agricole en charge du PAT pour développer une démarche globale. <p><u>Matériels</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Le département a fait une campagne d'affichage en 2020. • Les collèges en DSP ont des obligations d'animation pour valoriser les produits locaux, de saison et frais. • Le département souhaite également proposer des animations pour les collèges en régie (ex: soupe de produits locaux). • En 2017, le département a organisé un concours entre élèves qui devaient élaborer des recettes à partir de produits locaux (année 1 : thème « la pomme et l'œuf »), les finalistes étaient reçus dans un collège par binôme mixte et évalués par un jury incluant de grands chefs de cuisine.



<p style="text-align: center;">APPROVISIONNEMENT DES CANTINES</p>	<p><u>Les volumes consommés et les publics concernés</u> 2 000 000 repas/an soit environ 16 000 repas/jour</p> <p><u>Les modalités d’approvisionnement</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 11 collèges en régie gérés par le département ; 20 collèges en DSP • Le département demande de s’approvisionner le plus possible dans le Rhône ou dans les départements limitrophes. • Chaque collège est plutôt autonome sur ses choix d’approvisionnement. • Ils peuvent s’approvisionner de gré à gré ou être bénéficiaires du groupement d’achat de la Martinière Duchère qui permet à ses adhérents de bénéficier de tarifs préférentiels (inclusion d’un « marché circuits courts » dans son offre). • Les DSP ont l’obligation de fournir 75% de fruits et légumes frais, de faire de la « purée maison » (ce type de levier incite à acheter local ou à une échelle raisonnable). • Le logiciel EASILYS (utilisable par tous les établissements scolaires de la région) permet de recenser les produits achetés par collège et simplifie l’analyse statistique (via des extractions par produit ou par label). En back office, le département a accès à toutes les données.
<p style="text-align: center;">IMPACT DE L’APPROVISIONNEMENT LOCAL SUR LE FONCTIONNEMENT DE LA RESTAURATION</p>	<p><u>Installation de nouveaux équipements</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Tous les collèges étaient déjà équipés pour traiter des produits bruts. <p><u>Logistique / livraison</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Variable selon les producteurs (livraison en direct ou via des plateformes logistiques) <p><u>L’évolution des menus</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 menu végétarien/semaine • Tous les collèges font des "menus locaux" (1 repas/semaine + 20 autres repas quand ils le décident par année). • Le plan alimentaire départemental est commun à tous les collèges en régie afin de respecter l’équilibre alimentaire (en termes de nutrition), mais il y a une liberté sur les menus. En DSP, des diététiciens formulent les menus et le département valide l’équilibre alimentaire.
<p style="text-align: center;">GESTION DE LA COMMANDE PUBLIQUE</p>	<p><u>Critères du marché et leviers pour favoriser les circuits courts</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Clause de proximité intégrée au cahier des charges pour les DSP • Critères : fraîcheur des produits (temps entre récolte et livraison), bilan carbone. • Pas de critères sur les labels ni sur le bio



**LIEN AVEC LES
PRODUCTEURS LOCAUX**

- Les **filières locales les + achetées** sont : les fruits et légumes, les yaourts (mais les collégiens n'acceptent pas toujours le gout plus prononcé qu'un yaourt industriel), le bœuf et le porc.
- Les **filières locales les - achetées** : volaille, fromage et charcuterie.
- Certains agriculteurs ont fait des travaux pour s'adapter (évolution des machines, mise en place de dispositifs logistiques, création d'emploi etc.).
- Cette démarche a permis aux agriculteurs du territoire de **se sentir valorisés et leur a donné de nouveaux débouchés.**
- Pour les agriculteurs, **la logistique s'avère souvent difficile à mettre en place.**

**CONCLUSIONS
PRINCIPALES**

Freins & difficultés :

- Moindres capacités d'action sur les DSP + risque de démotivation des équipes de cuisine
- Une démarche encore expérimentale
- Pas d'ETP dédié à la question

Leviers & clés de réussite :

- Accès aux données d'achat
- Soutien financier proposé aux collèges pour l'achat en local
- Critères des marchés : fraîcheur des produits, bilan carbone



REGIE AGRICOLE



Département de la Gironde

Contact :

Anne Hermann – Responsable du
programme "Gironde Alimentation"
05 56 99 34 45
a.hermann@gironde.fr

LES GRANDES ETAPES DE CONSTRUCTION DU PROJET

- 2017/2018 : reprise de la restauration des collèges par le département, chaque collège choisissant entre DSP ou internalisation
- En Gironde il y avait déjà une importance du marché ACENA (+ de 85 collèges ; 22 lycées) avec 55 lots
- Les élus ont choisi de faire de l'appro via facturation des tickets (cuisine sont autonome pour leur appro et pour le coût du repas, négociation pour cout des repas = entre collégiens)
- Fin 2018 : vote d'une politique transversale pour rapprocher les enjeux de production/consommation (programme d'actions, redéfinies tous les 6 mois avec le service agricole et foncier géré par A. Kenouss, chargée de développement pour Gironde alimentaire (action "1 collège 1 potager") + Nicolas Madet, responsable de la cuisine centrale de la mairie de Bègles (33) sur la métropole de Bordeaux
- Décembre 2019 : Vote du programme Gironde Alimentaire (plus vaste que seulement l'approvisionnement de la restauration collective) à partir d'une politique qui existait déjà.
- Création d'un catalogue de 25/30 actions avec des états d'avancement différents
- L'acculturation progressive entre différents services est un élément clé pour assurer la réussite de cette politique transversale et obtenir un engagement de la part des différents élus

GOVERNANCE & ACTEURS MOBILISES

- Participation au comité d'orientation des choix des marchés des structures d'enseignement et renouvellement qui a délimité 5 zones sur le département, 1 seule coopérative a eu le marché, les autres sont des privés.
- Le département intervient sur la qualité.
- Partenaires : InterBio (association gérant l'interprofession bio de nouvelle aquitaine) et chambres d'agriculture ont été attentives aux marchés définis car elles se positionnent dessus ("Auprès des chefs"), Co-alliance (regroupement des coopératives pour obtenir le marché).

LES MOYENS MOBILISES

Financiers

- Pas de budget dédié, chaque délégation mobilise ses budgets pour financer les actions.
- 38 000€ en 2021 ont été engagés pour financer la création d'un potager sur chaque collège. 30 établissements ont répondu à l'appel, avec la mobilisation du réseau associatif pour animer le fonctionnement pédagogique et d'un agriculteur chargé de la production sur le collège avec une petite valorisation en cuisine.
- Aucune subvention n'a été accordé pour le passage au bio/local.
- Le marché de taille régionale et est le seul marché un peu décomposé sur le territoire tenant compte des spécificités locales. Il n'y a donc pas de surcoût important car le prix des fruits et légumes est peu impactant (surtout quand on les achète "de saison") même avec le passage au bio puisqu'un travail sur la transformation est réalisé.
- Pour la viande, il y a peut-être un différentiel de 10%. Le local/bio fourni une meilleure qualité, moins gorgée d'eau (donc le taux de perte chute à 30 à 10%). Les cuisinier-es travaillent également sur les préparations, les proportions, les types de plat (boulette, ce qui limite le taux de perte)
- Il faut faire bosser la trilogie des bonnes volontés : chef d'établissement, gestionnaire, cuisiner (dans l'ordre inverse)
- Depuis 10 ans environ, il y ma mise en place d'un programme d'accompagnement au changement des collèges (initialement pour l'aide culinaire, partenariat avec interbio, un plus bio).



<p>LES MOYENS MOBILISES</p>	<p><u>Humains</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Gironde Alimentaire : 2 ETP • Fonctionnement en équipe-projet • Environ 4 personnes pour le suivi des PAT • Création d'un groupe d'évaluation de la politique ayant pour objectif de faire valoir la transversalité et mobiliser les compétences sur la politique, suivi d'un comité technique tous les 3 mois
<p>APPROVISIONNEMENT DES CANTINES</p>	<p><u>Volumes traités et public concerné</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 110-112 collèges variant entre 600 et 1200 collèges Voir avec Lucile Duclerc • L'objectif est de répondre à Egalim, avec 25 établissements en biologique avec +20% <p><u>Modalités d'approvisionnement</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Recours au Gré à gré de temps en temps pour les produits festifs et le pain (< 10000€) •Création d'un marché fruit légumes récemment, avec définition de lot bio ou conventionnel sur des zones tests, marché trop détaillé.
<p>IMPACT DE L'APPROVISIONNEMENT LOCAL SUR LE FONCTIONNEMENT DE LA RESTAURATION</p>	<p><u>Formation des équipes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Grammage et qualité nutritionnelle : certains cuisinier·es arrivent à faire passer des poulets entiers • Les interprofessions proposent des formations CNFPT (catalogue de formation sur valorisation des produits) • Certains freins des cuisinier·es à modifier leurs pratiques <p><u>Installation de nouveaux équipements</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Investissement dans du matériel de surgélation. • Les Chambres d'agriculture se lancent sur des audits cuisines pour identifier les équipements capables de mieux valoriser les produits locaux. <p><u>Logistique/livraison</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • La livraison de produits locaux a parfois rencontré des difficultés (exemple : des fraises livrées trop grosses après un ramassage tardif) pour répondre aux attentes des cuisiniers. Il est nécessaire de faire évoluer le regard du personnel de cuisine sur les standards alimentaires mais également de trouver un langage commun entre producteurs et transformateurs. le cuisinier (par exemple : demander 20 kg de salades plutôt que 20 salades pouvant avoir des tailles différentes) • Utilisation du logiciel EASILYS pour réaliser le suivi <p><u>Evolution des menus</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Catalogue d'astuces ; mettre une image en face de chaque produit (adéquation entre produit producteur et cuisinier·es) • Mélange viande et protéine végétal : moins cher, plus simple et mieux pour texture. • Nécessité de s'habituer à la modification de certains aliments (ex : courgette jaune) • Création de groupes de travail entre producteurs (ex : pois chiche et viande) • Des diététiciens impliqués du menu à l'assiette



<p style="text-align: center;">GESTION DE LA COMMANDE PUBLIQUE</p>	<p><u>Allotissement</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 55 lots • La direction de l'agriculture aide les collectivités à tendre vers des marchés plus vertueux. <p>Critère du marché pour favoriser les circuits courts</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le critère prix ne dépasse jamais plus de 20% • La Tendance actuelle : passer à 2 critères
<p style="text-align: center;">CONCLUSIONS PRINCIPALES</p>	<p><u>Freins & difficultés</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • L'analyse doit être faite en fonction des besoins : gérer une cantine est très différent que de gérer un collège. • Valorisation en produit frais au collège • Les pratiques sont très inégales en fonction des établissements • Légumes : audit de 3 secteurs (environ 30 établissements) avec gamme de produit utilisés : max 12 légumes/ • Manque de personnel sur certains établissements <p><u>Leviers & clés de réussite</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Un travail de long terme (10 ans) • L'acculturation progressive entre différents services est un élément clé pour assurer la réussite de cette politique transversale et obtenir un engagement de la part des différents élus. • Distinction des leviers en fonction de la taille de la structure : pour une petite cantine, la mise en relation avec production est le levier principal. Plus la structure grossit, plus le temps de transformation et la taille des équipements sont importantes (massification) et requiert des compétences ou des réseaux plus importants. Il faut calculer finement les besoins (volumes), la gestion du personnel , assurer une cohérence dans la chaîne du producteur au élèves consommateurs. • Discuter de la logique du repas (annoncer "concombre ou crudité" ; grammage ; menus, etc.) • Actuellement : Etude sur la création d'une cuisine centrale • En fin d'année, il y aura un premier bilan du programme

Liens utiles :

- [Compte rendu du comité de pilotage Gironde Alimen'terre \(PDF\)](#)
- [Construire une projet alimentaire territorial en mode projet, méthodologies croisées \(PDF\)](#)
- [Charte de la restauration des collèges publics Girondins \(PDF\)](#)



**POLITIQUE
D'APPRO LOCAL**



Département du Lot-et-Garonne

Contact :

Philippe Huvé – Chef du service "restauration collective" et responsable du programme "Du 47 dans nos assiettes" - 05 53 69 41 62 - philippe.huve@lotetgaronne.fr

LES GRANDES ETAPES DE CONSTRUCTION DU PROJET

Depuis 6 ans : Politique de développement de l'achat local pour tous les collèges, via le **programme "Du 47 dans nos assiettes"**. Le département est responsable du programme de restauration des collèges mais la gestion est déclinée par l'éducation nationale.

Pendant les 2 ans :

- Réalisation d'**audits auprès de chaque collège**. L'achat des denrées alimentaires était décidé par des gestionnaires qui avaient peu de formation sur les produits locaux. Ils passaient commande auprès de 2 groupements d'achat.
- Démarrage d'un **travail avec 1 groupements d'achat intéressé pour reconstruire une filière locale** : mise en place d'une filière bovine impliquant un découpeur engagé s'approvisionnant uniquement d'animaux locaux. En contrepartie, **le département s'engage à commander un équilibre matière** (50% des établissements achètent des viandes à cuisson rapide et 50% à cuisson lentes, ce qui permet avec de tels volumes achetés, de valoriser 80% d'un animal complet).
- Elargissement de ce travail au second groupement, mais l'animateur associé refuse car les établissements autonomes ne veulent pas forcément que le département se mêle de l'approvisionnement, les **gestionnaires souhaitant garder leur autonomie**).

Au bout de 2 ans : Création d'un **groupement d'achat spécifique** auquel ont dû adhérer tous les collèges, ce qui a permis au département de **retrouver le contrôle sur les achats alimentaires**. Le **groupement d'achat alimentaire du Lot-et-Garonne** a pris la place du 1er groupement, ce qui a **généralisé des tensions au niveau des gestionnaire** mais a permis un rappel de la loi de l'éducation nationale.

2020 : Atteinte de l'**objectif "80% de produits frais"**, dont **100% a impact sur l'économie locale** (via achat direct auprès des producteurs locaux ou contrat tripartite incluant un logisticien et des entreprises ayant un siège ou une usine dans le Lot-et-Garonne).

GOUVERNANCE & ACTEURS MOBILISES

- Au sein du département, mobilisation du **service juridique pour respecter le code des marchés publics (c'est primordial!)**, cela **apporte de la crédibilité** à la démarche et fait accepter aux grossistes de jouer le jeu.
- Travail avec le **grossiste Sainfruit**, un groupement national couvrant la moitié de France et proposant presque tous les produits. Dans le discours politique, ce partenariat est difficile à faire passer, mais il faut expliquer le **besoin de logisticien pour accompagner l'approvisionnement local**.
- Aucune interprofession n'est impliquée directement.
- Aucun appui de la part de la chambre d'agriculture pour des raisons de divergences politiques.
- L'ADEME suit de loin le dossier.
- Le département transmet son savoir en dispensant des **formations** au CNFPT et en devenant un **terrain d'étude** pour l'école d'ingénieur agronome de Bordeaux (BSA).



LES MOYENS MOBILISES

Humains

Au niveau du département, **5 ETP au sein du service restauration collective** assurent :

- le **sourcing** des produits (0,5 ETP), réalisé en direct avec les producteurs par le Directeur du service.
- le suivi sur le terrain via des **visites de fermes** (0,5 ETP)
- la **rédaction des marchés de la restauration collective** (1 ETP)
- le **suivi des marchés** (0,5 ETP) afin de **vérifier la qualité**, engager les **corrections** ou les **évolutions** nécessaires (par exemple, le passage d'un conditionnement des yaourts unitaires au sceau de 5kg, permettant de réduire les pertes)
- l'**accompagnement des chefs de cuisine** dans l'élaboration des menus végétariens, l'analyse et la mise en place de tests produits (1,5 ETP)
- l'**approvisionnement des EPHADs** (1 ETP)

Financiers

- Achat annuel : **3 millions d'€**, dont **2 à 2.4 millions réinjectés** au sein du département
- **Aucun financement supplémentaire accordé pour compenser le surcoût du local** car l'objectif est d'**optimiser la distribution des produits et le temps de travail, d'inciter les cuisinier-es à se former sur le travail des produits frais, de réduire le gaspillage, etc.** Exemple : le temps de travail économisé pour le remplissage de ramequins est transféré pour proposer des fromages "à la coupe". Plus aucun fromage n'est proposé sous cellophane, ce qui génère des économies car les produits conditionnés à l'unité sont 30% plus chers).
- **Prix du repas invariant, avec un coût denrées de 1.90€/repas**

Matériels :

- Utilisation des **logiciels Easilys** (uniquement pour la partie gestion des stocks, concerne le chef de cuisine et le second) et **Easytrace** (pour le suivi hygiène avec tous les acteurs qui entrent en contact avec le produit, réalisation de photographies des produits à l'arrivée, prises de température, suivi HACCP).
- **Refus d'utilisation de la plateforme Agrilocal** car le département juge le coût onéreux et trouve que la plateforme ne soutient pas le concept de développement de filière locale. Pour eux, **la restauration collective doit être un facteur de développement de la filière locale, mais elle ne doit pas représenter plus de 30 à 40 % du CA d'une exploitation agricole.** Les producteurs doivent voir ces contrats comme un complément financier pour réaliser des investissements, et **avoir conscience du risque** de perdre le marché public.
- **Investissements dans du matériel de cuisson basse température et de nuit**, des aménagements qui **coutent chères mais qui sont rentables et efficaces à long terme.** Compter 30 à 40 000 € pour un four.
- **Investissement matériel du département : 300 000 € / an.**
- **Suppression de matériel pour maximiser l'ergonomie** de l'espace de travail (exemple : friteuses, les feux au gaz, les grosses marmites, etc.) et remplacement par du matériel basculant à hauteur et le plus adapté aux **volumes de production.**
- **Suppression des légumeries** en raison des déchets biodégradables car perte d'environ 40 à 60% de déchets, le personnel n'ayant pas forcément de formations.



APPROVISIONNEMENT DES CANTINES

- **24 collèges publiques, 12 000 repas/jour + 2 000 repas/jour** via prestation de service d'une école primaire (convention avec les mairies)
- Avant la démarche d'approvisionnement local, il y avait 60% de congelé et 10% de surgelé.
- Aujourd'hui, on a **80% de produits frais, 10% de surgelé, 10% de conserve**.
- Environ **40% de produits sous SIQO** (attention à la contradiction entre les SIQO et le code des marchés publics), mais certains producteurs traditionnels ne sont pas sous labellisation.
- **Passage de 2% de bio en 2015 à 16% en 2021 (dont 100% du bio est local)**
- **Développement fort en HVE 2 et 3.**
- **Objectif à poursuivre : supprimer le congelé** (maximum 2-3%), notamment en utilisant des **fruits/légumes de 4eme gamme (ou bio) qui n'ont pas besoin d'être épluchés** (1kg oignon frais équivaut à 5kg de surgelé en termes de qualité, le **coût est donc stable** et l'idée est de développer un ensemble de producteurs autour de cela). L'utilisation de la 4eme gamme permet d'éviter la taxation sur les biodéchets qui opèrera à partir de 2022.
- **20 EPHADs, 12 000 repas/jour** (matin, midi, goûter, soir)
- Coût de tous les repas : **4/5 €/personne/jour**. Le goûter a un coût particulièrement élevé car pour le moment, ce sont des sachets industriels unitaires. Une transition vers la préparation de gâteaux maison est à penser.
- Pour les EPHADS, il faut travailler avec 2 secteurs de la restauration difficiles à mobiliser ensemble : la production (transformation, etc.) et l'hôtellerie (distribution, etc.).
- Entre les collèges et les EPHADS, les **comportements alimentaires et le taux de prises sont très différents**.
- Le département est un **grand bassin de fruits et légumes, avec de nombreux producteurs**.
- **Il ne veut pas mobiliser un trop grand nombre de producteurs** au sein de ses marchés car cela engendrerait une baisse des volumes achetés par producteur et donc peu d'intérêt économique pour eux. L'objectif est de **valoriser des engagements solides entre quelques producteurs et des acheteurs**. Aucune structure d'association de producteurs biologiques ne fonctionne bien avec la restauration collective car les avantages par producteur sont faibles.
- Il propose des **contrats tripartites** entre les producteurs, le distributeur (garantissant l'origine locale) et le département.
- Le passage auprès d'un grossiste permet de répondre aux besoins des collèges sur certaines périodes (lorsque le territoire n'est pas capable de produire), et donc de **sécuriser l'approvisionnement**.



IMPACT DE L'APPROVISIONNEMENT LOCAL SUR LE FONCTIONNEMENT DE LA RESTAURATION

Installation de nouveaux équipements : cf. partie moyens mobilisés.

Evolution des menus

- Réalisation d'une **étude** menée sur 3 ans dans l'ensemble des collèges du département, en 2 axes :
 - Analyse des pertes liées au gaspillage alimentaire
 - Etude du comportement des collégiens lors du passage en self

2 étapes :

- Semaine 1 : analyse et propositions de correctives
- Semaine 2 : mise en place des correctives et REX

- Réduction du gaspillage alimentaire de 30% à 10% (soit 600 000 € d'économisé) : réduction des grammages, proposition de petites et grandes faims, etc. Objectif de passer à 5% de gaspillage alimentaire, en proposant un supplément pour lequel le collégien doit se déplacer (attention au mimétisme : si un collégien se lève, les autres aussi, et inversement).

Formation des équipes

- Pas de formations spéciales mais ont repris goût à travailler du frais et prennent plus de plaisirs. Ils sont devenus des acteurs du choix des produits et sont plus investis, notamment lié à la reconnaissance de leur travail par le Département (affiches des cuisinier·es et des promoteurs, organisation du Congrès des maires sur ce sujet en février 2020).
- Implication des cuisinier·es pour tester les produits : les cuisinier·es goûtent à l'aveugle 5 échantillons de produit pour un lot, bruts puis cuits. Une demi-journée est prévue pour chaque marché.

Logistique et livraison

- Les producteurs livrent par eux-mêmes, une plateforme logistique n'étant rentable que si l'on peut livrer tous les produits. La notion de rentabilité logistique est cruciale.
- Le département étudie la question de la création d'une plateforme de transformations des conserves et cherche à travailler en direct avec le secteur agroalimentaire.
- Pour certains produits (exemple : les yaourts bio), une réflexion est engagée sur un **zonage par produit**, pour éviter la concurrence entre deux producteurs locaux situés aux opposés du département.



Marchés publics :

- Un **respect total du code** des marchés publics.
- **Pas de gré à gré**, car le département a pour volonté de **proposer un schéma économique intéressant pour le producteur** et une stabilité sur les volumes fournis.
- Les marchés ont une **durée de 3 ans**.
- Le département **interdit aux commerciaux d'aller dans les établissements** pour éviter la fraude via de fausses promotions auprès des gestionnaires.
- Le distributeur a une **convention tripartite producteur-distributeur-département** (garanti de prix de revient au producteur, le distributeur s'engage dès le début de la saison à livrer ces produits-là). Cette convention est utilisée depuis 6 ans. Actuellement dans le 2nd marché, le département remarque que les grands distributeurs ne répondent plus car ils savent qu'ils ne l'auront pas.
- Le concept de "**groupements d'achat territoriaux**" est très intéressant à développer pour la proximité.

Allotissement :

- En amont, il y a une **réflexion par produit avec les filières locales**, selon les producteurs et en maximisant l'utilisation des sous-produits.
- Avant de **créer le lot**, un **test des produits grandeurs nature est réalisé** dans 1 ou 2 établissements avec le producteur. Il permet de tester la **qualité du produit** mais aussi **montrer au producteur les contraintes de livraison** pour avoir une acceptation du producteur à la démarche. Cette étape est une **sécurité pour le département** qui **visite systématiquement les entreprises locales**.
- **28 ou 29 lots au total** (1 lot surgelé, 1 lot conserve/épicerie, le reste dédié aux produits locaux)
- Certains lots concernent + ou - de producteurs, il y a toujours un **travail optimisation matière**. Par exemple : bientôt toute la volaille passera en bio, incluant une coupe de produits bio en deux (pour réduire les déchets).
- Les dimensions sont à **dimension variable selon les producteurs** (exemple : 1 lot sur pisciculture inclut une **préprogrammation des fréquences d'achat et des circuits de livraison**, les collèges sont obligés d'acheter sur ces semaines-là, ce qui permet de réduire le coût de la logistique pour le producteur). Il s'agit d'une **adaptation de la distribution et de la fréquence de livraison par producteur**.
- **5 producteurs locaux en direct** sont **obligés à distribuer dans tous les collèges** car volonté politique que tous les collégiens puissent bénéficier des mêmes produits (et dépasser l'intérêt d'un producteur pour les gros bassins de consommation uniquement). Cette formule a permis à certains producteurs de **diversifier leurs points de vente, mais aussi des garantis bancaires pour développer son investissement**.
- Les autres lots sont dédiés au grossiste Sainfruit.



Critères du marché et leviers pour favoriser les circuits courts :

- Ils **dépendent spécifiquement du lot** défini.
- On retrouve **systématiquement** : 1 critère sur la **qualité gustative** (via échantillonnage et dégustation à laquelle participent tous les chefs de cuisine et leurs seconds), 1 critère sur la **connaissance et la traçabilité du produit** (incluant la définition de la production et de sa nature, avec un descriptif sur la transformation avec critères d'abattage, etc.), 1 critère sur le **service distribution et la logistique**.
- Les critères sont **volontairement vagues** pour que les producteurs donnent eux-mêmes des précisions et puissent se démarquer. Parfois, on demande au producteur le nom de la parcelle de production, les traitements et leur fréquence, le délai entre cueillette et stockage, les conditions de stockage, etc. **Les producteurs sont incités à donner le plus de précisions possibles**. Exemple : pour les yaourts bio, on sait que la vache normande a un taux butyreux plus important que d'autres espèces, c'est donc un avantage de répondre en décrivant ce type de cheptel.
- **Abandon des critères environnementaux (surtout le bilan carbone)** car le département n'a pas forcément la capacité de l'évaluer justement, et ces critères ne permettent pas forcément de cibler le local. Par exemple : la viande argentine a parfois un meilleur bilan carbone que la viande locale en raison de la massification. Par ailleurs, ils ne n'ont pas envie de perdre du temps à lire les 30/40 pages sur les enjeux environnementaux des distributeurs.
- En résumé, **les critères s'orientent principalement sur la traçabilité et la description de la production**.

Pondération :

- Objectif d'être **le plus précis**, avec **20 à 40% attribué à la qualité** (15 à 20% pour la texture & le comportement des produits incluant le taux de perte à la cuisson, 10% sur homogénéité du produit, 10% pour l'habilité gustative), **40% évaluant la production 40% et 20 % maximum pour le prix**. La partie **service** est parfois ajoutée en note complémentaire.
- Parfois sur des produits locaux, on réduit la partie gustative et on attribue 10% au service.
- Seuls les produits en conserve et surgelés ont une pondération sur le prix de 50%.

Accompagnement aux producteurs de la réponse au marché

- Le département compte une compétence agricole. A la demande de chaque producteur, de département le reçoit dans ses locaux, propose une aide pour écrire et réfléchir sur ses atouts, etc. Il faudrait un appui continu.



CONCLUSIONS PRINCIPALES

Freins & difficultés :

- Les réticences d'un des groupements d'achat à orienter l'achat vers des produits locaux

Leviers & clés de réussite :

- **Raisonnement l'approche comme une approche économique vis-à-vis des producteurs : le respecter et lui donner un véritable schéma de développement.** Il ne s'agit de voir les producteurs locaux comme des "outils de communication" (avec réduction du gaspi, santé, etc.)
- **Faire de la restauration collective une vitrine pour le reste de la consommation** des citoyens et avoir un impact significatif sur les habitudes alimentaire
- Remarque : sur une Métropole, ce système est plus délicat car il est difficile d'avoir des producteurs en direct sur un marché global à cause de la logistique & des embouteillages en zone urbaine. Il est nécessaire de penser un autre schéma de distribution. Il faudrait s'appuyer sur les Marchés d'Intérêts Nationaux (MIN) en intégrant des producteurs locaux et obtenir de plus gros volumes. En restauration collective, l'option cuisine centrale est intéressante pour la livraison.

Liens utiles :

- Présentation de la démarche "Du 47 dans nos assiettes" (PPT)
- Retour sur les ateliers ADF pour "Du 47 dans nos assiettes" (PDF)
- Ecomaires, prix Territoria Argent (PDF)
- 1 test de consommation dans un collège, pour la réduction du gaspillage alimentaire (PDF)
- Accord cadre de fournitures courantes (PDF)
- 2 listes des lots : "fruits & légumes bio", "fruits et légumes" (XLS)
- 3 fiches détaillant les critères : "service", "Circuit court et cycle de vie du produit fruits & légumes", "Circuit court et cycle de vie du produit IV gamme" (TXT)



**POLITIQUE
D'APPRO LOCAL**



Rennes Métropole

Contact :

Céline Le Bris – Responsable du
service "Achat de denrées alimentaires
et vaisselle"

02 23 62 15 63

c.lebris@rennesmetropole.fr

<p>LES GRANDES ETAPES DE CONSTRUCTION DU PROJET</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 2016 : Arrivée de nouveaux élus dont l'une d'EELV est en charge des approvisionnements. C'est l'élément déclencheur pour la nouvelle stratégie d'approvisionnement durable et local (on donne priorité au "durable"). • 2016 : Lancement du PAD (Plan Alimentaire Durable) n°1 de Rennes, qui a permis de poser des objectifs chiffrés qui ont été atteints (40% de produits durables, dont au moins 20% de bio + réduction de 50% du gaspillage alimentaire). On privilégie : bio local > bio national > bio européen > conventionnel local, etc. • 2017 : Mutualisation des services d'achat de la Métropole suite à une volonté politique pour créer la centrale d'achat "REGATE" (Rennes Groupement Achat Territorial), qui propose aux communes adhérentes de prendre des marchés. Le service achat compte désormais 4 missions : produits d'entretiens, vêtements de travail et équipements individuels, fournitures & mobilier de bureau, centrale d'achat. • 2021 : Lancement du PAT et réflexion sur l'évolution du PAD1 en PAD 2. Le PAD1 concernait uniquement les scolaires et les crèches ; Le PAD2 a vocation à se concentrer sur tous les établissements publics notamment les EHPAD. • 2024 : Projet de nouvelle cuisine centrale pour augmenter les capacités, incluant certainement une légumerie.
<p>GOUVERNANCE & ACTEURS MOBILISES</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Chambre d'agriculture, groupement de producteurs, Agrobio, etc. • Les filières ne sont pas toujours constituées pour pouvoir répondre au marché donc il y a besoin de partenaires qui renseignent sur chaque filière.
<p>LES MOYENS MOBILISES</p>	<p><u>Financiers</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Budget : le coût denrées est de 4,5 millions par an ; le surcoût lié au bio/local n'est pas estimé. • Une enveloppe supplémentaire de la collectivité a été allouée pour le budget alimentaire. • Une marge importante est dégagée grâce à la réduction du gaspillage alimentaire (gain sur les grammages de certains plats et entrées). Les économies réalisées ont par ailleurs été redistribuée pour de l'achat durable. • Il n'y a pas d'augmentation du coût du repas pour les parents. <p><u>Humains</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 ETP au sein du service achat - 1 acheteur (rédaction des marchés) - 2 approvisionneurs (exécution des marchés, sourcing des produits, relations avec les fournisseurs et les services restauration) - 1 temps partiels pour l'achat de la vaisselle <p><u>Matériels</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nécessaires pour les animations dans les écoles autour du gaspillage alimentaire et du tri sélectif. • Pas d'aides officielles ni de formations (mais existence de relations "informelles") • Un logiciel a été créé en interne pour que les cuisinier-es puissent passer commande. En 2022, ils vont passer à "Salamandre".



APPROVISIONNEMENT DES CANTINES

Les volumes consommés et les publics concernés

- 40% de produits durables, dont au moins 20% de bio + réduction de 50% du gaspillage alimentaire
- Le service a pour vocation de fournir des produits pour l'ensemble des activités communes
- Les volumes sont très largement destinés aux services de la Ville de Rennes (peu Rennes)
- **12 500 repas / jours dont 11 000 pour la restauration des écoles élémentaires et maternelles (approvisionnées par la cuisine centrale par liaison froide)**
- **16 crèches (avec cuisines indépendantes), 7 EHPADs, 5 restaurants administratifs (50% cuisiné sur place et 50% via liaison froide)**
- Vacances scolaires : Approvisionnement divisé par 3 et destiné aux EHPAD et aux centres de loisir.

Les modalités d'approvisionnement

- L'allotissement et les critères d'attribution ciblent les producteurs mais ils n'ont pas toujours la capacité d'approvisionnement
- Le marché "Terre de source" est spécifique mais peu de producteurs sont contractualisés en direct
- Le groupement de producteur "Manger bio 35" répond aux marchés et est souvent en co-traitance avec Biocoop qui permet réponse en priorité avec des produits bio locaux

Installation de nouveaux équipements

- **Pas de nouveaux équipements** pour la cuisine centrale mais **projet de construction d'une nouvelle cuisine centrale** d'ici 2024-2025 avec étude de projets de légumerie
- Expérimentation en cours dans 2 EHPADs : passage de 1 à 2 cuisinier-es afin de permettre la présence d'un cuisinier le midi et le soir. Les retours sont satisfaisants mais il faut cependant travailler au recrutement des cuisinier-es qui est difficile.

Logistique / livraison

- **Difficultés** : Les producteurs locaux sont mal équipés, ils ont du mal à s'adapter au niveau des horaires et des jours. La cuisine centrale est aussi une contrainte qui manque de souplesse pour s'adapter aux contraintes des producteurs, d'autant plus qu'elle est au maximum de ses capacités (qui est dimensionnée pour 10 000 repas par jour).
- Pour le **pain** : cuisine indépendante avec un allotissement géographique permettant de toucher des boulangeries de quartier. Les résultats sont satisfaisants. Lot comprendre quelques écoles, 1 crèche et 1 ou 2 EHPAD).
- Pour les **écoles** : cuisine centrale et liaison froide (alors que dans les crèches tout est fait sur place et que dans l'administration un système d'alternance est mis en place).

L'évolution des menus

- 2018 : 1 repas végétarien par semaine ; **2021 : 1 repas végétarien par semaine + 1 mercredi sur 4.**
- Volonté de prendre au maximum en compte la saisonnalité des produits mais parfois difficultés car les cuisinier-es passent directement leurs commandes via un logiciel (impossibilité de cadrer toutes les commandes)
- Pour répondre à un marché, le fournisseur doit indiquer la saisonnalité du produit.
- Parfois, il faut se tourner vers de l'agriculture conventionnelle quand le bio n'est pas disponible.
- Les menus réalisés par les diététiciens qu'il faut acculturer à la démarche.
- Besoin de sensibilisation auprès des cuisinier-es, certains progressent mais d'autres s'opposent encore.

IMPACT DE L'APPROVISIONNEMENT LOCAL SUR LE FONCTIONNEMENT DE LA RESTAURATION



GESTION DE LA
COMMANDE PUBLIQUE**Allotissement**

- En moyenne, un marché dure 4 ans (1 an renouvelable 3 fois).
- 2015 : Création d'un **marché de protection de la ressource en eau** via l'achat de denrées alimentaires produites via des itinéraires techniques responsables. Pour entrer sur ce marché spécifique à l'approvisionnement de la restauration collective, un producteur doit être basé sur une aire d'alimentation en eau du Bassin Rennais et travailler sur son mode de production (OGM, antibio, etc.). Le producteur s'engage sur un progrès, sur la base d'un critère IDA (questionnaire environnemental avec une partie sur l'eau). Cela implique que les producteurs doivent faire un état des lieux avec une note en début de marché et qu'ils doivent s'engager à faire augmenter cette note. Si c'est le cas, ils obtiennent une prime liée à la protection de la ressource en eau. C'est une **démarche incitative qui a pour objectif d'entraîner les producteurs conventionnels comme bio (produits laitiers, poissons, viande, etc.) vers une amélioration de leurs pratiques.**
- 2015 : 1er marché avec ville de Rennes et 3 producteurs retenus
- 2018 : 2ème marché avec 12 communes et 20 producteurs retenus
- 2022 : 3ème marché avec volonté d'élargir

Attention : du point de vue juridique, **le montant d'un marché ne doit pas dépasser 15% (environ) du budget denrées alimentaires annuel** (Pour la ville de Rennes, cela représente environ 70 000€ ; Pour toutes les collectivités confondues, c'est environ 200 000€)

Label "Terre de Sources" : "Initiée par Eau du Bassin Rennais, Terres de Sources soutient et encourage les bonnes pratiques des agriculteurs locaux qui se sont engagés à agir pour l'environnement et la protection de l'eau potable avec un mode de production plus vertueux pour les ressources en eau. Comment ? En proposant aux agriculteurs de nouveaux débouchés et en valorisant leurs produits."

- Il faut allotir finement : 100 marchés commandés par le service achat, dont la moitié pour les denrées alimentaires. Pour le pain, les marchés sont allotis pour chaque boulanger ou zone de la Métropole.
- Le sourcing est très important (ex : le marché de la viande a été étudié par un sourcing de 4/6 mois, puis des tests en amont afin de vérifier si la découpe et le calibre de la viande sont compatibles avec le processus de production).
- Le sourcing est souvent difficile avec des producteurs ou des PME car ces acteurs sont souvent moins rigoureux et moins de connaissances des réponses aux appels d'offre).

Critères du marché et leviers pour favoriser les circuits courts

- **Le critère n°1 est la qualité**
- 3 critères sont posés au minimum : **prix, qualité, achat responsable**. Puis on retrouve d'autres critères : mode de production, transport, emballage, bien-être animal, conditions de travail, etc.
- Plusieurs tests ont été réalisés pour déterminer les critères (le critère "fraicheur" par exemple n'est pas opérant)
- Le **critère vrac** (dans des bacs en plastique) favorise la proximité car il demande une DCL maximum de 5 jours.
- Il n'y a pas de critères sur le bilan carbone.



CONCLUSIONS PRINCIPALES

Freins & difficultés

- Pour le local : la réglementation qui interdit le localisme
- Pour le bio et le durable : le budget, des filières qui ne sont pas assez développées voire inexistantes (peu de producteurs en direct).
- Côté cuisine : le recrutement de cuisinier peut s'avérer difficile (contraintes horaires, travail de produits frais, adaptation à la saisonnalité)
- Logistique : manque d'équipements des producteurs et d'acculturation vis à vis des contraintes de la restauration collective.
- Saisonnalité des produits frais : manque d'acculturation des cuisinier·es et des diététiciens, difficultés pour contrôler les commandes sur le logiciel.

Leviers & clefs de réussite

- Des ambitions fortes inscrites dans un plan d'action (PAD1)
- Un allotissement fin et une définition originale des marchés
- Des critères testés et validés au fil des années.
- La mutualisation du service achat et des ETP dédiés au sourcing
- Une sous-traitance possible entre groupement de producteurs et Bio Coop afin de pouvoir répondre au marché

Liens utiles :

- 3 DCE (viande ; primeur ; Terre de Sources)
- Fiche d'information sur la centrale d'achat REGATE (PDF)
- Plan Alimentaire Durable de Rennes (PDF)
- Calendrier de saisonnalité (PDF)
- Présentation PAD & gaspillage alimentaire (PDF)
- Site du logiciel de commande : <https://www.salamandre.tm.fr/notre-logiciel/>
- Site de la démarche "Terres de Sources" : <https://www.eaudubassinrennais-collectivite.fr/nos-actions-pour-lenvironnement/labellocal-terres-de-sources/>



**POLITIQUE
D'APPRO LOCAL**



Communauté urbaine de Dunkerque

Contact :

Mélanie Bruneval – Cheffe de projet

Politique agricole

03 28 62 71 67

melanie.bruneval@tud.fr

<p>LES GRANDES ETAPES DE CONSTRUCTION DU PROJET</p>	<p>Depuis 40/50 ans : Des conventions historiques avec des producteurs qui n'ont jamais été revalorisées. L'objectif est de récupérer les terres au fur et à mesure des départs en retraite des agriculteurs; La CUD achète du foncier agricole (à l'occasion de projets d'aménagement) : total de 270 ha aujourd'hui.</p> <p>2018 : Lancement d'une politique agricole (apparue lors d'un chantier sur l'emploi local) pour créer un PAT et se fixer des objectifs. Réalisation d'un état des lieux de la restauration collective (BE) et de scénarii pour un passage à une approvisionnement 100% bio et local.</p> <p>Depuis 2018 : Lancement d'1 appel à candidature/an pour des projets d'installation en AB sur les terres municipales avec l'objectif de créer des « vitrines » et de faciliter le lien avec la restauration collective : 10 ha d'AB sur 3 parcelles en propriété de la collectivité.</p> <p>2021 : Ouverture d'un service Alimentation et Santé de 4 personnes</p>
<p>GOUVERNANCE & ACTEURS MOBILISES</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Une légumerie sur le territoire à Grande-Synthe, portée par une association d'insertion qui facilite le lien cuisines/producteurs (rayon de 50km maximum). Fonctionne bien avec les collèges et les lycées, moins bien avec les communes. • Association des acteurs du territoire lors du diagnostic sur la restauration collective. • Accompagnement par les chambres consulaires des producteurs : des formations pour répondre aux marchés publics notamment. • Une plateforme Agrilocal existante mais pas utilisée par la CUD : des cuisinier·es déjà bien sensibilisés, la CUD n'a pas recensé que passer par cette plateforme était un besoin.
<p>LES MOYENS MOBILISES</p>	<p><u>Financiers</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Volonté politique d'ouvrir une ligne budgétaire pour prendre en charge le surcoût représenté par l'achat du bio et local pour les communes >> Pas de solution juridique trouvée pour l'instant. <p><u>Humains</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 2021 : Ouverture d'un service Alimentation et Santé de 4 personnes • 1 chef de projet santé • 1 chef de projet hygiène et restauration collective avec les communes (création du guide des producteurs, animation entre les cuisinier·es et les producteurs, groupes de travail sur l'appro local, les menus végétariens, etc.) • 1 cheffe de projet politique agricole • 1 directeur • En cours de création : 1 poste d'acheteur chargé d'accompagner les communes pour uniformiser les pratiques de commande publique et rendre les marchés plus accessibles aux producteurs.



<p>APPROVISIONNEMENT DES CANTINES</p>	<p><u>Les volumes consommés et les publics concernés</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 8000 repas/jour dont 30% en régie directe. <p><u>Les modalités d’approvisionnement</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 7 restaurants collectifs achètent des produits locaux et bio • 2 maraichers installés sur des terres de la CUD vendent à la restauration collective (mise en relation grâce à la CUD) : 1 installé sur la ferme urbaine de Grande Synthe • 1 des maraichers passe par un grossiste (Littoral Primeur) et l'autre travaille en gré à gré avec la cuisine • Une petite commune refuse de passer par les marchés publics par volonté politique (marchés pas très volumineux)
<p>IMPACT DE L'APPROVISIONNEMENT LOCAL SUR LE FONCTIONNEMENT DE LA RESTAURATION</p>	
<p>GESTION DE LA COMMANDE PUBLIQUE</p>	<p><u>Critères du marché et leviers pour favoriser les circuits courts</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour les communes en DSP , le grossiste « ApproBio » accompagne des acheteurs pour l'écriture des marchés • Interlocutrice qui ne connaissait pas les marchés utilisés • La CUD souhaite faire passer plus de communes en régie directe pour viser l’augmentation de la demande locale. • Une étude a été conduite pour voir si la CUD allait reprendre la compétence restauration collective, mais les filières bio et locales ne sont actuellement pas assez solides pour produire des volumes suffisants (et diversifiés) et se coordonner



LIEN AVEC LES PRODUCTEURS LOCAUX	
CONCLUSIONS PRINCIPALES	<p><u>Freins & difficultés</u></p> <ul style="list-style-type: none">• (Trop) peu de visibilité des services en charge de la politique agricole de la réalité des restaurants collectifs et des marchés publics• Des échanges locaux très anecdotiques <p><u>Leviers & clés de réussite</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Appels à candidature pour installer des agriculteurs• Recherche d'une prise en charge par la CU du surcoût pour les communes de l'achat bio et local• Dédier des compétences de la commande publique à l'accompagnement des cuisinier-es et des producteurs• Des marges de manœuvre bien plus importantes pour moduler l'appro des restaurants en régie

Liens utiles :

- 1 appel à candidature pour les installations agricoles (PDF)



**POLITIQUE
D'APPRO LOCAL**

REGIE AGRICOLE



Ville de Toulouse

Contact :

Sandra Estrade – Directrice de la
cuisine centrale de Toulouse

05 67 73 81 02

sandra.estrade@mairie-toulouse.fr

<p>LES GRANDES ETAPES DE CONSTRUCTION DU PROJET</p>	<p>1975 : Création d'une Cuisine Centrale destinée à préparer les repas pour l'ensemble des cantines scolaires de la ville (qui bénéficient des mêmes produits sauf pour le pain où une logique géographique a été mise en place).</p> <p>1976 : La ville acquiert les terrains du Domaine de Candie pour créer une régie agricole.</p> <p>2008 : Suite à une commande politique, la cuisine se lance dans une démarche d'approvisionnement biologique. Au départ, les aliments bio viennent de loin.</p> <p>2014 : Recentrage sur le bio local visant à favoriser les circuits courts, puis une recherche progressive pour intégrer des sigles de qualité.</p>
<p>GOUVERNANCE & ACTEURS MOBILISES</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Agriculteurs, distributeurs, coopératives, régie. • Collaboration entre la cuisine centrale et la direction de l'éducation (qui forme le personnel des cantines et intègre les enfants dans la démarche).
<p>LES MOYENS MOBILISES</p>	<p><u>Financiers</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Budget denrées : 10,5 millions pour 35 000 repas (coût denrée/repas : 1,7€ en maternelle, 1,9€ pour les plus grands) • Pour la période 2008-2010, l'élu a négocié une rallonge budgétaire de 1 millions d'€ pour l'achat de produits locaux et sous SIQO. Ensuite, le budget a été stabilisé et la Toulouse a pris en charge le surcoût lié aux coûts denrées (les familles paient à prix fixe) • Difficile d'estimer le surcoût du local, c'est surtout lié à l'achat de SIQO (par exemple pour la volaille, on passe de 3€/kg à 7,2/kg ; pour les pâtes : Lustucru à 1,8€/kg // coquillettes locales et bio à 3,25 €/kg). <p><u>Humains</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 80 agents (équipes de magasiniers, de cuisson, d'allotissement, de plonge) • 1 ETP mobilisé pour le sourcing et l'allotissement <p><u>Matériels</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • La cuisine centrale réceptionne tous les produits et distribue dans chaque établissement par liaison froide. • Les établissements ont des dispositifs de réchauffage / stockage froid et ont quelques outils pour découper des légumes et fruits.



APPROVISIONNEMENT DES CANTINES

Les volumes consommés

Publics servis par la cuisine centrale : 208 cantines scolaires, 15 restaurants municipaux, 1 restaurant social

Nombre de repas/jour: 35 000

Volume : Toutes denrées confondues : 366 tonnes/mois ; 7 tonnes de fruits / semaine

Statistiques :

- 46,8% des produits sous SIQO dont 28.9% de bio
- 90% du bio est local (origine Occitanie et Sud Nouvelle Aquitaine)
- 38.9% des denrées totales sont locales (SIQO et non SIQO compris)

Les modalités d'approvisionnement

- 50% des marchés sont en « accord cadre annuel » (avec 3 candidats retenus pour une période de 4 ans maximum, le 1er remporte le lot pour la 1ère période (1 an) ; au terme de cette période, les 3 candidats sont remis en concurrence avec des procédures allégées). Avantage : si les prix fluctuent, il y a un réajustement au prix du marché (accords utilisés pour les marchés sans enjeux de localité).
- 50% des marchés sont des marchés d'un an, reconductibles 4 fois (avec 1 candidat retenu sur la durée du marché, et une clause de révision de prix annuelle). Permet aux producteurs de limiter la quantité de procédures et d'avoir une visibilité sur 4 ans (contrat pour les lots avec enjeux de localité).
- La cuisine centrale commande des produits à la régie agricole, via un marché de gré à gré.

IMPACT DE L'APPROVISIONNEMENT LOCAL SUR LE FONCTIONNEMENT DE LA RESTAURATION

Formation des équipes

- Les compétences et équipements étaient déjà présents en cuisine. De plus en plus de transformation de produits bruts (2008 : les produits végétariens utilisés sont ultra-transformés et coûteux). Progressivement, élaboration d'associations légumes/légumineuses qui coutent moins chères (même sous SIQO) que la viande.

Logistique / livraison

- Les contraintes (de livraison, conditionnement, volumes...) des deux parties ont été discutées avec les producteurs lors de l'étape de sourcing.
- Cuisine centrale = unique adresse de livraison pour les fournisseurs : les producteurs ont la charge de la livraison.
- Les commandes sont réalisées 3 à 4 semaines en avance.

L'évolution des menus

- Limiter le gaspillage (réflexion sur la taille des portions par tranche d'âge, diminution du nombre de composantes en maternelle, travail sur la disponibilité du pain, organisation d'une campagne de pesées avec balances connectées qui démarrera en janvier 2022)
- Systématiser un menu végétarien par semaine (depuis 2019) et proposer une alternative systématique aux produits carnés tous les jours (40% des convives prennent cette option).
- Utilisation d'un planning des pièces animales pour que les éleveurs puissent organiser leur calendrier d'abattage.
- Utilisation en cuisine de différents morceaux des animaux (ex: les poulets sont achetés entiers)
- Les menus sont établis en fonction des contraintes discutés à l'étape de sourcing.



**GESTION DE LA
COMMANDE
PUBLIQUE**

Allotissement

- Environ 40 lots au total, très précis. La finesse de l'allotissement permet aux producteurs (exemple : tomme de brebis) de s'insérer dans un marché spécifique (avec un marché "fromages", il ne pourrait pas répondre)
- Pour définir les modalités d'allotissement, la ville a pris des contacts avec les agriculteurs, avec l'aide de partenaires.
- Quand un producteur, sous SIQO, produit des denrées utiles pour la cuisine centrale, une rencontre est organisée pour discuter des modalités logistiques et définir un lot.

Critères du marché et leviers pour favoriser les circuits courts

- Certains SIQO sont de fait locaux (ex : porc label rouge, car uniquement ce territoire en produit).
 - Sourcing très fin en amont des commandes, permettant d'établir un choix judicieux des critères (et de leurs pondérations) pour que le lot soit remporté par le producteur et faire en sorte que le prix ne soit pas déterminant.
- Exemples de critères : circuits courts (20%) avec des notes très discriminantes, prix à 40%, bilan carbone (notamment sur la viande : le lieu d'élevage, d'abattage, de découpe, de stockage)
- Progressivement, des agriculteurs ont augmenté leurs capacités de production dans le cadre des marchés de la commande publique (un producteur fournit les 35 000 yaourts / semaine ; fromager livre 300kg de fromage par mois en saison) car ces contrats leur ont permis d'investir.
 - Le service de la commande publique de la Ville a accompagné les producteurs à répondre aux marchés.

**FONCTIONNEMENT DE
LA REGIE AGRICOLE
& LIEN AVEC LES
PRODUCTEURS
LOCAUX**

Lien avec les autres producteurs locaux :

- Au départ, les producteurs n'étaient pas suffisamment structurés pour approvisionner avec une fréquence suffisante. Il y a eu des adaptations de part et d'autre pour faire correspondre l'offre et la demande (exemple : modification du conditionnement de certains produits de la part du producteur ; modification des fréquences de demande ou des quantités de la part de la restauration collective).
 - Progressivement, d'autres agriculteurs viennent solliciter directement la Ville.
- **Historique :**
 - Création de la régie en 1975 sur 1000 ha appartenant à la mairie, avec la mission d'entretenir à moindre coût des réserves foncières avec un objectif de temporalité de 30 ans.
 - Puis achat d'un domaine viticole de 90 hectares et récupération l'équipe en place dans ce domaine (dont un régisseur).
 - Les terres étaient consommées au fur et à mesure de l'urbanisation. La régie devait disparaître en 2012. Globalement les 300 ha de terres restantes étaient (et sont toujours) des terres en zone inondables et le domaine viticole.
 - Le lien avec la direction de l'environnement de la ville, la communication et le politique prend de plus en plus de place dans la gestion de l'outil et peu rendre plus contraignant le travail des salariés de la régie.
 - **Les statuts juridiques**
 - Datent de 1975
 - S'apparentent plus ou moins à ceux d'un SPIC sans en être un totalement (car la régie reçoit encore 250 K€ de la ville).



FONCTIONNEMENT DE LA RÉGIE AGRICOLE & LIEN AVEC LES PRODUCTEURS LOCAUX

- **Ressources humaines :**
 - La régie est composée de 9 personnes : 1 directeur (personnel ville), 1 chef de culture, 1 vigneronne, du personnel administratif et du personnel d'exploitation.
 - Elles sont toutes sous contrat privé (relevant de la convention collective des exploitations agricoles)
- **Budget :**
 - Le budget a toujours été très limité et le modèle agricole stricte n'a jamais vraiment fonctionné. A son arrivée, le directeur a fait un état des lieux et des propositions en termes de fonctionnement et d'exploitation avec une volonté de restructurer la vigne, d'associer agriculture et la nature, ou encore d'accueillir du public sur les terres.
 - Les budgets sont faits avec la mairie et présentés en même temps que le budget communal. Un budget annexe existe et est ordonné par la mairie.
 - Le budget de fonctionnement est de 750 K€, dont 500 K€ en autofinancement (prestation de gestion des fonciers appartenant à l'EPFL pur 60 K€, aides de la PAC pour 70 K€, ventes de céréales pour 90 à 150 K€, vente de vins et autres produits des vignes pour 170 K€ et 250 K€ en subvention de la ville). Les 130 K€ en dépense d'investissement sont lissés dans le temps sur 8 ans (des investissements en matériels importants en 2012/2013).
- **Les terres :**
 - Le *domaine de Candie* compte 226 ha de grandes cultures et 25 ha de vignes.
 - 391 hectares dont 250 ha en production : 12 ha de vigne, 90 ha de prairies et 160 ha de grandes cultures, gérés en propre, d'autres hectares appartiennent à l'EPFL gérés de manière transitoire.
 - Tout autour des terres agricoles, des espaces nature ont été aménagés et ouverts au public.
 - Présence d'apiculteurs sur le domaine (activité d'insertion), appuyés par des partenaires spécialisés.
 - La régie commence à être sollicitée pour gérer des espaces de compensation et des espaces « à l'intérieur de la ville ».
 - Suite aux élections, la régie développe un espace d'arboriculture destiné à la cueillette (et certainement à la vente) et ouvrira ensuite un magasin de producteurs.
- **Itinéraires techniques :**
 - Choisir par le directeur et son équipe
 - Exploitation très mécanisée
 - Des aides ponctuelles de la part de la ville pour l'entretien des bâtiments et des machines
 - Absence de serres.
 - A l'avenir : récupérer la farine issue des céréales produites afin d'impulser des dynamiques locales
- **Vente :**
 - Cette ferme publique a un client unique : la ville qui achète principalement le vin et raisin
 - Des céréales bio (blé, orge, soja, lin, sarrasin, pois, sorgho, etc.) vendues depuis 2014 à une coopérative car elles ne sont pas assez développées pour approvisionner les cantines
 - Jus de raisin, vin, achetés par la cuisine centrale pour réaliser des plats en sauce. Pour le vin, la régie est associée à l'interprofession du sud ouest.
 - Ponctuellement des lentilles, semence de luzerne vendues à la cuisine centrale, en s'alignant sur les prix de ses marchés (donc la régie était "perdante")
 - La régie est petite, elle ne concurrence pas un marché local.



CONCLUSIONS PRINCIPALES

Remarques concernant la régie :

- Certaines terres cultivées sont loin du lieu de stockage du matériel nécessaire à leur exploitation, ce qui fait beaucoup de déplacements
- Aucun conseil scientifique
- La direction de l'environnement veut s'appuyer sur la régie pour développer des actions

Freins & difficultés

- Pas encore de dynamique massive d'évolution de la production locale
- Pas d'accompagnement logistique des producteurs locaux
- Le prix du bio et du local qui engendre généralement un surcoût
- Le temps nécessaire à la définition des marchés en ciblant les producteurs locaux
- Le bio non local qui propose des prix avantageux et qui peut s'emparer du marché
- Des volumes conséquents qui empêchent certains producteurs de s'introduire dans le marché.

Leviers & clés de réussite

- Une définition très fine des marchés pour un allotissement ciblé
- Un sourcing préalable des producteurs avec une phase d'échanges sur les contraintes des deux parties. Une communication permanente.
- 1 ETP dédié à ces deux premiers points
- Une cuisine centrale qui approvisionne l'intégralité des cantines de la ville : une centralisation des commandes avant redistribution par cantine
- Des marchés qui donnent de la visibilité aux producteurs (4 ans)
- Une réflexion globale pour réduire les coûts (lutte anti-gaspillage, menus, etc.) et compenser le surcoût du bio/local.
- Des menus composés à partir des contraintes des producteurs locaux
- Une démarche de long terme (en amélioration depuis 10 ans)

Liens utiles :

- Fiche de présentation du Domaine de Candie (PDF)
- Fiche de présentation de la régie agricole (PDF)
- DCE : 1 CCAP, 5 cadres réponse, 1 CCTP, 1 liste des lots, 1 RC
- Site : <https://www.toulouse.fr/web/education/restauration-scolaire>



REGIE AGRICOLE



Ville de Grande- Synthe

FERME URBAINE

Contact :

Pauline Blondeel – Chargée de projet
agriculture et alimentation durable

03 28 62 77 81

p.blondeel@ville-grande-synthe.fr

<p>LES GRANDES ETAPES DE CONSTRUCTION DU PROJET</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Historiquement, Grande-Synthe était une ville maraîchère avant d'être industrielle. L'ancien maire a souhaité mettre en place des « fermes urbaines » pour approvisionner les cantines scolaires avec des fruits & légumes 100% bio, sains, frais, locaux et de qualité, mais aussi pour créer des emplois agricoles pouvant perdurer ainsi que des lieux de formation, d'échange de savoirs et de savoir-faire. • 2017 : Diagnostic des sols et de leur pollution sur la commune. Intégration du service en charge de la restauration collective pour participer à la réflexion. Acquisition de terrains auprès de la SAFER. • 2018 : 1^{er} appel à candidature (installation de 3 maraîchers sur 8,5 ha) • 2019 : 2nd appel à candidature (+ 3 maraîchers dont un couple sur 5 ha) • 2021/2021 : le projet est poursuivi et d'autres appels seront lancés (pas forcément en maraichage). • Une étude a été conduite pour voir si la CUD allait reprendre la compétence restauration collective, mais les filières bio et locales ne sont actuellement pas assez solides pour produire des volumes suffisants (et diversifiés) et se coordonner.
<p>GOUVERNANCE & ACTEURS MOBILISES</p>	<p><u>Les autres acteurs/partenaires et leurs rôles</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De nombreux partenaires ont participé à la création des fermes urbaines : la Safer, la chambre d'agriculture, une couveuse d'entreprises (pour que les maraîchers puissent se lancer dans un cadre sécurisant), les jardins de Cocagne (une association d'insertion disposant notamment d'une légumerie), groupement « Bio en Haut de France », participation dans le groupe de travail d'un cadre fournisseur des cantines, etc. • Les différents partenaires interviennent encore régulièrement pour pérenniser l'action. • En coopération avec le lycée professionnel agricole de Dunkerque, le projet vise à développer un lieu de formation/qualification aux techniques agricoles alternatives.
<p>LES MOYENS MOBILISES</p>	<p><u>Financiers</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Au démarrage, investissement important de la ville pour l'achat des terres. • Puis investissement lié à la rénovation des bâtiments, installer les chambres froides (mutualisées entre eux), les bâtiments de stockage, etc.; avant de les louer aux maraîchers • Il n'y a pas eu d'augmentation du coût pour les parents (prix fixé entre 80ct et 1,5€/) : la municipalité a pris en charge le surcoût lié au bio estimé à +37%. Avec le passage au 100% bio le prix de revient des repas est estimé à 5€ sans compter les frais de surveillance et de transport des enfants, et le prix unitaire global de 7.70€ <p><u>Humains</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 chargée de projet. • Mobilisation des différents services de la ville (mise à disposition du foncier, disponibilité du service technique pour réparer les bâtiments et équipements, réalisation d'un bilan environnemental, implication du service de commande publique pour modifier le cahier des charges, etc.) <p><u>Matériels</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Foncier et bâtiments mis à disposition (réhabilitation de serres existantes sur 1000 m2, hangar, etc...) et loués aux producteurs.



<p>APPROVISIONNEMENT DES CANTINES</p>	<p><u>Les volumes consommés et les publics concernés</u> 24 000 habitants</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1000 repas/jour (sur 5-6 cantines) sont fournis par un prestataire dans le cadre d'une DSP • 200 repas/jour gérés en régie au Centre de culture populaire, confectionnés en partie à partir des légumes produits par les fermes urbaines. Repas majoritairement à destination des scolaires, des centres de loisir, et des seniors (depuis septembre 2021). <p><u>Les modalités d'approvisionnement</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour les repas en régie : contrat de gré à gré avec les maraîchers de la ferme urbaine (commande est inférieure à 40 000€)
<p>IMPACT DE L'APPROVISIONNEMENT LOCAL SUR LE FONCTIONNEMENT DE LA RESTAURATION</p>	<p><u>Formation des équipes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Il y a eu des entretiens avec les différents gestionnaires de la restauration. • L'approvisionnement local n'a pas changé la manière de cuisiner car les équipes travaillaient déjà avec les produits frais et la légumerie présente sur le site du Centre de culture populaire aide à la préparation <p><u>Logistique / livraison</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les maraichers livrent directement au centre de culture populaire <p><u>L'évolution des menus</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Mise en place d'1 repas végétarien par semaine
<p>GESTION DE LA COMMANDE PUBLIQUE</p>	<p><u>Critères du marché et leviers pour favoriser les circuits courts</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Le cahier des charges pour le prestataire a été réécrit l'an dernier (on lui demande de s'approvisionner au maximum dans les fermes urbaines pour encourager le projet de la ville, ou dans un rayon d'échelle régionale) • Le service de la personne interrogée n'a pas la main sur les cahiers des charges



FONCTIONNEMENT DE
LA REGIE AGRICOLE

En quelques chiffres

- 13 ha situés en périphérie de la ville ; 2 sites séparés par une route ; 5 exploitations agricoles pour 6 ETP
- Les 6 maraichers proposent les mêmes types de production mais utilisent des techniques de culture différentes.

Sélection et accompagnement des agriculteurs (appel à candidature, critères, etc.)

- 1^{er} temps : **convention de mise à disposition (2 ans)** > contrat moral entre la ville et le maraicher : produire en bio, favoriser les circuits courts, accueillir du public
- Ensuite : **baux ruraux environnementaux (9 ans)** : exigences plus fortes en termes de pratiques de production
- Certaines terres de la ferme urbaine sont propriétés communales mais encore en **gestion par la SAFER** : c'est la SAFER qui fixe les conditions d'usage de la terre avec les maraichers.
- Déploiement en cours d'un réseau d'irrigation par la collectivité

Modalités de rémunération et de logement

- La rémunération des producteurs est **uniquement liée à leurs débouchés**.
- Les maraichers vendent à la **restauration collective en régie, mais aussi en vente directe à la ferme, via des plateformes vendant des paniers, et des marchés dans plusieurs villes.**
- **La ville a créé des marchés de producteurs** pour promouvoir leurs productions.
- Certains producteurs étaient déjà logés sur la commune, 2 d'entre eux louent une maison à la ville sur le site.

Organisation et liens entre producteurs

- Les maraichers bénéficient d'un accompagnement de la part de « BIO en Haut de France ».
- Recherche de **création d'un collectif** : des rencontres entre producteurs sont régulièrement organisées par la ville afin de les entraîner dans une dynamique collective.
 - Quelques producteurs travaillent ensemble et échangent régulièrement
 - Objectif : désigner un seul interlocuteur pour le fournisseur des cantines.
 - Une **tentative de mutualiser les plans de cultures** pour répondre plus facilement à la demande en termes de volumes
 - Il y a eu une **discussion pour la mise en place d'une CUMA** (partage des outils de travail)
- La collectivité prépare des animations dans le cadre du « DD Tour » afin de présenter les fermes à différents publics. Les agriculteurs sont très souvent sollicités pour accueillir des visiteurs.



CONCLUSIONS PRINCIPALES

Freins & difficultés

- Le projet a été développé très rapidement, sans que tout soit techniquement prêt
- Les contraintes des maraîchers et des cantines ont été sous estimées.
- Des volumes produits par la ferme urbaine insuffisants.
- Les maraîchers ont dû trouver d'autres débouchés car la restauration collective n'est pas encore capable de communiquer clairement sur ses besoins

Leviers & clés de réussite

Approvisionnement local

- Des marges de manœuvre bien plus importantes pour moduler l'appro des restaurants en régie
- Prendre le temps de poser et d'analyser les éléments du diagnostic : multiplier les temps d'échanges sur les contraintes réciproques
- Prendre le temps d'acculturer les partenaires de la restauration collective (notamment sur leur capacité à transformer des produits locaux)
- Mobilisation d'une grande quantité de services de la collectivité

Régie agricole

- Temps à dédier à l'animation relationnelle (entente des producteurs) pour former un collectif
- Vérifier les installations avant d'accueillir des agriculteurs sur des terrains
- Aborder la question du logement : prévoir des solutions de location si besoin
- Accompagnement sur d'autres débouchés si la restauration collective ne suffit pas
- Garantir l'émergence d'un collectif qui puisse organiser des volumes intéressants pour la restauration collective et ne représenter qu'un seul interlocuteur

Liens utiles :

- 1 Dossier de presse sur les fermes urbaines, détaillant l'appel à candidature (PDF)





Ville de Romainville

FERME URBAINE

Contact :

Yuna Conan- Directrice de la cité
maraîchère

01 49 15 55 00

yconan@ville-romainville.fr

2007 : Souhait de l'ancien maire (resté pendant 20 ans) de répondre à un appel à projet ANRU pour faire de l'agriculture urbaine

2019 : Appel à projet de la ville pour recruter l'exploitant de la partie maraichage dans les serres, des espaces pédagogiques, des jardins à l'extérieur. Le café cantine a été externalisé finalement à l'arrivée des nouveaux élus.

2020 : Passage en régie. Au départ, la maîtrise d'ouvrage était un bailleur social, mais le projet a ensuite été récupéré par la ville dans le cadre d'un renouvellement urbain, avec création de logement social, de centre social, etc.

2021 : fin des travaux et ouverture. Aucune extension sur le bâtiment n'est prévue, mais on constate déjà une insuffisance luminosité sur certains étages problématiques pour les cultures. Peut-être que la ferme produira des insectes plus tard et qu'il y aura une partie complémentaire en extérieur sur un lieu à proximité.

Projet futur : Une cantine expérimentale

- GOUVERNANCE & ACTEURS MOBILISES**
- Service municipal avec un élu référent (lié au développement local, social et solidaire). Les élus demandent de valoriser ce qui est fait pour la politique social de la ville (scolaire, périscolaire, maisons des retraités, etc...), ce qui est une animation assez innovante d'une politique publique (ateliers gratuits).
 - Comité scientifique, technique & insertion (en amont du projet) : chercheurs d'AgroParisTech et de l'INRAE, institutions, entreprises d'insertion, chaire AU, etc.. Le modèle économique n'avait pas du tout été pensé en amont, entraînant une mise en arrêt du comité technique suite à des erreurs, etc.
 - Actuellement, il s'agit plutôt d'un partenariat local (événementiel, animation, appel à projet menuisier urbain, brasserie locale pour faire un jardin du houblon, etc.)
 - Travail d'animation auprès de 8 écoles maternelles (76 classes en atelier isolé avec 5 parcours par an), 9 écoles élémentaires (51 classes qui viennent 1 fois par an, selon 22 parcours), 2 collèges et 1 lycée (64 séances à la carte selon les demandes des professeurs, séminaire pour les éco-délégués)
 - Actuellement : phase intermédiaire avec premiers bilans fin 2021.



LES MOYENS MOBILISES

Moyens financiers :

- Investissement initial : 8 000 000€, somme injustifiée car il y a eu de nombreuses erreurs, mais regroupant des financements privés (promoteurs), européens (H2020 pour les bacs de culture), départementaux ou issus du Grand Paris, etc.
- Budget de 500 000€ annuel, incluant 150 000€ d'aide de l'État pour la prise en charge des postes en insertion
- Vente des légumes en fonction des quotients familiaux (9 tranches à Romainville), ce qui favorise la mixité sociale, les tranches plus basses ont 75% de réduction. Cette approche est plutôt une réussite.
- Pour les établissements scolaires, les ateliers sont gratuits mais on peut penser des ateliers payants pour les entreprises, etc...
- Le café cantine (porté par des indépendants) paye une redevance qui est liée au chiffre d'affaires.
- La ferme obtient 50 % de valorisation de ce qu'elle fait par la ville (qui achète des ateliers pour les écoles, etc...)
- Objectif : être à l'équilibre et réduire ce % de 50% à 25% d'ici la fin de la mandature, en faisant des recettes et en vendant à l'extérieur.

Moyens humains :

- 1 responsable/directrice
- 1 animatrice technique
- 8 animateurs en insertion
- 1 chef de culture
- 4 maraichers
- 3 porteuses de projet sur café cantine

APPROVISIONNEMENT DES CANTINES

- Toute la production va en vente directe via environ 204 clients.
- 3,5T de maraichage, 4 tonnes de champignons espaces trop peu productifs a cause de l'exposition du bâtiment notamment).
- L'agriculture n'est pas AB car se situe sur des technosols, un substrat écologique qui reprend le résonnement du biologique mais qui n'est pas de la pleine terre



<p>LIEN AVEC LES PRODUCTEURS LOCAUX</p>	
<p>CONCLUSIONS PRINCIPALES</p>	<p>Freins & difficultés :</p> <p>Leviers & clés de réussite :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Avoir des AMO qui jouent le jeu et s'entourent de personnes compétentes pour dimensionner les expérimentations (conception du bâtiment, des volumes de prod, choix financiers, etc...) • L'insertion fonctionne bien, il faudrait accompagner le projet via un financement de la formation. C'est l'agence communale territoire ACT qui est en charge de l'insertion et qui a pour objectif de créer une 100 aine de postes sur les métiers de la transition écologique. • La transversalité des métiers est un élément très intéressant.

Liens utiles :

- Site : <https://www.lacitemaraichere.com/cite-dagriculture-urbaine-et-dalimentation-solidaire-pxl-11.html>
- Plan des espaces cultivés (JPEG)



**POLITIQUE
D'APPRO LOCAL**

REGIE AGRICOLE



Commune de Mouans-Sartoux

Contact :

Gilles Perole – Adjoint au Maire, délégué
enfance-éducation-alimentation
gilles.perole@mouans-sartoux.net

LES GRANDES ETAPES DE CONSTRUCTION DU PROJET

- Mouans-Sartoux est une commune des Alpes maritimes avec un arrière-pays très montagneux (élevage ovin-caprin) et située au cœur de 3 villes (Cannes, Grasse, Antibes) avec pour seule possibilité de développer l'agriculture au centre.
 - Le territoire compte seulement 2% d'autonomie alimentaire car une partie majeure des zones agricoles a été urbanisée.
- Depuis 40 ans :** le Maire se bat pour préserver les espaces naturels et agricoles (en allant à l'encontre des projets d'autoroute, etc.) Le dernier canton de gauche du département porte une politique locale sur le long terme. Rares sont les transferts en urbanisme, qui restent en régie quoiqu'il en soit. Différentes régies existent pour de nombreux services dans la commune (régie des eaux, des pompes funèbres, etc.) et ont pour but de rendre service à la population en restant hors du système marchand et concurrentiel.

1995 : Les réflexions sur l'alimentation démarrent suite à la crise de la vache folle, les élus décident rapidement de passer le bœuf en AB (herbe, foin). Le Festival du livre a ensuite permis l'émergence de débats avec des penseurs afin de déclencher une succession de petits changements sur les pratiques quotidiennes. Les objectifs étaient ambitieux et il a fallu déployer une grande énergie pour mettre en œuvre le projet. Mais avec le recul, ce n'était pas si compliqué. Les élus s'accordent sur 4 engagements : 1) Qualité gustative ; 2) Respecter les 9 règles du PNNS ; 3) Enjeu de santé de santé publique et de développement durable ; 4) Eduquer les enfants aux enjeux de santé ;

2011 : Création de la régie agricole, apparue comme un système plus simple qu'une mise à disposition de terres à des agriculteurs, avec plus de souplesse concernant les volumes à fournir et leurs évolutions.

2012 : Les cantines atteignent le 100% bio et deviennent un levier pour le projet alimentaire territorial. Moins de 10ha de terres agricoles sont recensées comme "actives" sur la commune. Un plan de relance est donc lancé afin d'accompagner des porteurs de projets dans l'installation en AB. 1/3 des terres sont municipales mais sur des zones de reconquête qui ont besoin de défrichements importants. La commune achète des terres sur le domaine de Hautecombe (4ha constructibles) par préemption.

2014 : Création de l'observatoire de la restauration durable, visant d'une part à : 1) Dresser des bilans d'étape pour mettre en lumière les freins et leviers ; 2) Produire un instrument de prospective au service des changements futurs, capable de documenter techniquement le projet de transition, de fournir des outils d'analyse aux parties prenantes et d'offrir des arguments à d'autres collectivités pour franchir le pas. La ville a perdu en finance mais a gagné en autonomie et indépendance.

2016 : Création de la **Maison d'Education à l'Alimentation Durable (MEAD)**, avec 5 piliers.

- 1) Cultiver (achat de 6ha de terres agricoles pour créer une régie fournissant la restauration collective et atteindre l'autosuffisance alimentaire)
- 2) Transformer (création d'un atelier de transformation pour les producteurs locaux)
- 3) Eduquer tous types d'acteurs à l'AB, l'alimentation durable et la diversité culturelle des modes d'alimentation
- 4) Rechercher (échanges et recherche-action multi-acteurs au croisement de disciplines comme l'agronomie, le droit à l'alimentation, la sociologie, l'entrepreneuriat, etc.)
- 5) Essaimer (diffuser les projets développés au sein de la collectivité et les exporter hors du territoire)



- **Travail en partenariat avec de nombreux experts et structures**, notamment avec :
 - **l'association "Un plus bio"**, qui a été créée en 2002 pour développer la restauration collective bio, en organisant un "Club des territoires" regroupant 400 collectivités ayant des systèmes très hétérogènes comme des DSP, des régies, de grandes cuisines centrales. Ce club est un lieu d'échange d'expertise qui
 - participe à la création d'un observatoire de la restauration collective durable et documente sur les politiques publiques.
 - argumente sur le fait que : manger bio ne coûte pas forcément plus cher, se trouve relativement facilement en local, que l'augmentation du bio demande d'augmenter la part de repas végétarien et permet d'acheter plus de viande bio et locale ("moins de viande pour une meilleure viande).
 - développe des outils, notamment au service de la gouvernance locale et contribue à la représentation d'une vision macro.
 - dresse un annuaire qualifié pour échanger avec des collectivités (adhésion : 0,0125 cts par habitant).
 - porte un rôle de représentation des collectivités à un niveau nationale.
 - Dans le cadre de l'appel à projet sur le PNA, l'association menée avec 4 territoires une recherche action sur les PAT multi niveaux (communal, intercommunal, départementale) et tente de dresser des méthodologies afin que ces PAT fonctionnent en synergie et en complémentarité, mais aussi de proposer des outils adaptés à chaque échelle
 - **LUMIA (école supérieure hébergée dans les locaux)**, délivrant une formation de 2 ans qui accueille des apprenants intergénérationnels (de 26 à 52 ans) issus de parcours très diversifiés (CAP, direction de recherche, etc.).
 - L'objectif est d'engager une transformation radicale pour réinventer des modes de prise en charge humaine sur l'espace plus justes (besoins humains dont personne ne devrait manquer) et plus sûrs (limites planétaires). La formation s'axe sur le "Reboot" (donner l'ensemble du bagage technique nécessaire à la construction de nouveaux modèles économiques) et sur la "Reliance" (vitalité intérieure, assise personnelle, capacité à se transformer intérieurement pour transformer son environnement).
 - Il s'agit également d'un centre de formation pour des personnes cherchant à se former pour faire évoluer leurs structures (9 mois présentiel/ distanciel).
 - Les modèles économiques de la transformation étudiés sont "Basse intensité matière / énergie (réduire)", "Modèle économique des communs", "Modèle économique post croissance", Modèles économiques régénératifs"
 - **Des chercheurs** : 2 projets de recherche action permettent l'analyse de modèles
 - **Animateurs** : ETA, Montsagri coopérative (ESS), AgriBio 06, ADDEAR, Terres de Liens, etc.



LES MOYENS
MOBILISESMoyens financiers

- **Achat des terres :**
 - Objectif de financer un fond qui permettrait aux collectivités de racheter le foncier agricole dans les zones tendues (avec prix bonifié, 60 / 80 euros au lieu de 30 euros le m²).
 - Financement d'un animateur foncier, espaces tests financés aussi par le plan de relance (pas possible en AURA)
- **Programme d'aide à l'installation d'agriculteurs bio :** financement à hauteur de 20% des investissements des équipements de gestion économe de l'eau. Il y avait seulement 10 exploitations agricoles sur Mouans Sartoux dont des toutes petites.
- **Le coût de revient d'un repas est :**
 - de 8,39 € (achat aliments, service frais annexes) et dépend du type de public (+10-20 % pour les collégiens, mais moins de dépenses pour l'encadrement qu'avec les primaires).
 - 67 % du coût d'un repas correspond au personnel employé, 25% pour l'achat de produits alimentaires
 - Le coût denrée avec 100 % de bio représente 2,11 (2,13 aujourd'hui).
- **Coût d'Animation :** 6,62€/repas
- Pour pouvoir obtenir ces chiffres, il faut **mettre en place des habitudes et des outils avec les gestionnaires.**
- **Economie de 25 cts par repas** en passant de 25% à 100 % de bio grâce à la réduction du gaspillage alimentaire (30g de gaspillage en 2014, soit 0,20 euros d'économie par repas. Les protocoles se sont basés sur un document de recommandations regroupant des références de grammages pour les chefs de cuisines et les diététiciens.
- **Menu :**
 - **Plat végétal :** 50% moins cher qu'un plat carné (2 par semaines) sous réserve que ce soit des produits bruts et cuisinés (sinon c'est plus cher !)
 - 2 fois de la viande (1 rouge 25euros le kg), 1 fois du poisson, 1 fois des œufs et 1 fois du végétal
- **Education :** projet financé par le FEADER (club des entrepreneurs du Pays de Grasse en chef de fil) pour travailler sur l'Alimentation durable en entreprise.
- **Investissement** pour la régie : 90 000 euros sur les 7 premières années.
- Pour 1300 repas, **97 000 euros de fonctionnement annuel** avec les 3 emplois.



LES MOYENS
MOBILISESMoyens humains :

- **Création d'un cahier des charges** pour travailler avec des offres alimentaires locales et bio, puis créer une marque pour valoriser les entreprises et commerces de bouche.
 - **Groupe de travail sur 4 grands dossiers** : les réunions se déroulent dans des restaurants auxquels on demande en amont de bosser sur le cahier des charges (Education salariés)
 - **Recensement des bonnes pratiques** (café équitable au potager en entreprise, Appro bio en livraison d'une AMAP ou de producteurs dans l'entreprise)
- **Stages** : pour enfant pendant une semaine au domaine, puis actions ponctuelles dans les écoles
- **Epicerie sociale** : essayer de diversifier l'offre (uniquement revendus des supermarchés), mise en place d'un partenariat avec Biocoop
- **Grand public** : évènement annuel « printemps des possibles » avec des stands sur la restauration durable et zéro déchets, ciné débats, organisation de conférences
- **3 emplois avec la régie** : en CDD au début. Le responsable de l'exploitation a réussi le concours de fonctionnaire. Les 2 autres sont en CDI maintenant.
- **Maraichers historiques de la commune** : œuvrer en motivation, aider le passage en AB, la vente en marché (10 emplois).
- **Restaurants** : par la commande publique (mais ce n'est pas souvent) un repas dans le restaurant de la commune (bio, local et pas cher) ou Discuter avec les restaurateurs (lobbying)
- **MEAD (Maison d'Education à l'Alimentation Durable)** : entre 6 et 8 personnes., dont 1 ETP financé par la commune et les autres sur appel à projet en CDD. Ils ont le statut de fonctionnaire ou « sous contrat ».
- **Agents municipaux des espaces verts** pour donner des coups de main lors des coups durs, ce qui donne du sens à leur travail (nourrir leurs enfants. Attention à garder des compétences et du suivi en cas de coup dur (arrêt maladie de l'exploitant principal).
- **Clé du succès** : implication & valorisation du travail.
- **Frein** : il est difficile de maintenir le personnel (gestion RH compliquée).

APPROVISIONNEMENT
DES CANTINES

- Le collège de Mouans Sartoux atteint le **100% bio** grâce à un projet impulsé par les enfants et le proviseur. Il devient le 1er collège 100% bio de France.
- **Marché public** : une annexe est ajoutée à chaque lot, avec des critères comme 40 pts sur les valeurs environnementales, 30 pts sur..., 20 pts sur le prix, 5 pts sur la visite à la ferme (questionnaires disponibles sur demande)
- Il faut **plus d'équité** entre la restauration publique et privée
- **Vente** à Sodexho ou à Elixor mais pas répondre aux marchés publics
- **Gestionnaires** : utiliser des plateformes de producteurs est très efficace. Il est important d'accompagner les gestionnaires, notamment sur les enjeux de logistique et les questions sanitaires (formation "œufs", utilisation ponctuelle des œufs coquille, etc.)
- Les **producteurs** doivent se faire référencer dans les groupements d'achats.



Equipements de cuisine :

- Le seuil se situe à la liaison chaude : il faut mutualiser la compétence et la gestion du personnel mais pas forcément l'outil de production. Pour les villes intermédiaires périphériques, la mutualisation grande échelle peut impacter la qualité.
- 1 cuisine / école n'est pas plus coûteuse qu'une cuisine centrale avec des satellites. Il paraît important de s'affranchir de ce modèle industriel, et cela apporte aussi des contraintes en termes de qualité nutritionnelle, de goût, sanitaire, etc.
- **Achat de matériel de surgélation & de transformation** pour 4T sur les 25T produites : les légumes sont découpés crus sauf les tomates laissées entières, etc.
- L'équipement en matériel représente un investissement de 40 000 euros/cuisine.
- L'objectif est d'augmenter le volume de stockage de froid négatif. La surgélation est préférée à la conserve car elle s'avère plus simple, moins chronophage et avec moins de risques sanitaires. La légumerie est adaptée à la taille de la cuisine, ce n'est pas d'énormes investissements : matériel de découpe et des fours qui cuisent trois fois plus vite (pour gain de temps par rapport au temps de préparation des légumes frais le matin). Les haricots verts sont très souvent surgelés pour étendre le temps de travail.

Evolution des menus et lutte contre le gaspillage:

- Un calcul des déchets par plat a été réalisé en utilisant 4 seaux différents (dessert/ plat/entrée/pain) pour les repas servis et 4 seaux pour le non servi, puis une analyse sur un tableur. Des leviers par type de produit sont trouvés :
 - une pomme entière par enfant, c'est trop. On distribue donc des quartiers et la marge dégagée permet d'acheter des pommes bio
 - Pour l'entrée, on propose des ramequins ronds (petite portion) et des rectangulaires (grande portion), en donnant la possibilité de se resservir.
 - Pour le plat chaud, on dispose 2 assiettes qui indiquent aux élèves le volume pour une petite et une grande portion (assiettes témoins servant de support de dialogue avec l'enfant)
 - Un accompagnement pédagogique sur la juste quantité pour chaque morphologie.
 - Création d'un cahier de bonnes pratiques en cuisine éducative (fiches ressources sur le gaspillage disponible sur le site de la MEAD).
- **Au menu hebdomadaire** : 2 fois de la viande (1 viande rouge à 25€/kg), 1 fois du poisson, 1 fois des œufs et 1 fois du végétal
- Il y a un **plan alimentaire mensuel**. Le jeudi qui précède chaque semaine, les menus sont décidés (volumes et urgences sur les légumes à passer). **La commande est inversée, ce sont les cuisines qui s'adaptent à la production.**
- Points clés : **fluidité d'informations** entre la cuisine et la production.



GESTION DE LA COMMANDE PUBLIQUE

- Manger bio à Mouans-Sartoux ne passe pas que par la régie agricole.
- Mais même si les légumes bio et locaux font la fierté des équipes en cuisine et des convives, l'autonomie alimentaire n'est pas encore une réalité.

Allotissement :

- La commune a divisé son marché alimentaire en **lots** afin de **favoriser la réponse de petits producteurs**. Le montant de ce marché s'établit **environ chaque année à 240 000 €** pour un peu plus de 150000 repas dans l'année. Un **coût en baisse** depuis quelques années.
- En se tournant vers le marché, la ville prend également **soin de contenir ses budgets**.
- Achats de grands volumes **en vrac** plutôt qu'en portions, regard porté sur **le cours des denrées** au moment de la commande (la mercuriale), **définition de plans alimentaires à court terme pour profiter des variations de prix**, grande attention portée à la **saisonnalité**.

Critères & pondération :

- Les critères de sélection ne privilégient pas seulement le prix des denrées : 40% vont à la **qualité** (traçabilité, maturation et diversité), 30% au prix et 30% à la valeur environnementale (mode production, emballage, transport, pédagogique).
- **Pour favoriser l'accès des opérateurs locaux** au marché sans enfreindre le droit à la libre concurrence européenne, diverses astuces ont été imaginées comme **prévoir la possibilité de visiter l'exploitation ou l'atelier de transformation dans un cadre pédagogique**.
- Manger 100% bio nécessite ainsi une vigilance accrue et requiert **des choix de bon sens au bon moment**.



FONCTIONNEMENT DE LA RÉGIE AGRICOLE & LIEN AVEC LES PRODUCTEURS LOCAUX

- **Historique:**
 - **2004** : Achat du domaine de Hautecombe (4ha constructibles), avec quelques arbres fruitiers mais principalement du maraîchage
 - **2010** : Début de la régie et possibilité d'extension sur un terrain voisin (+2ha), négocié directement par le maire
 - **2021** : 3,4 ha de production, 2500 m² de serres
- **Production & itinéraires techniques :**
 - légumes, cerisiers, abricotiers, pruniers, huile d'olive. Jamais de surproduction, quand cela arrivait, ils faisaient des dons à l'épicerie.
 - Irrigation : le plan de relance va payer le forage. Ils passent de plus en plus d'un système d'aspersion à un système de goutte à goutte.
 - Amendement : purin issu du centre équestre à proximité (50T par an).
 - Rotations des cultures, travail avec des engrais verts.
- **Vente & livraison :**
 - Vente interdite pour ne pas être en concurrence avec les agriculteurs
 - La production ne nettoie aucun légume et ne livre pas. Ils donnent un coup de main pour le chargement.
 - C'est un temps d'échange intéressant entre les producteurs et les cuisinier·es.
 - Il y a une chambre froide sur l'exploitation pour le stockage.
- **Emplois :**
 - 3 ETP, en CDD au départ, puis 1 fonctionnaire et 2 en CDI
 - 10 ETP pour la vente en marché
 - Le prix du logement est très élevé dans ce secteur.
 - Un projet de hameau agricole sur des terres municipales agricoles a été étudié, en utilisant un bail emphytéotique pour faire du locatif pour des habitats agriculteurs (Terres de liens).
- **Pédagogie & éducation :**
 - La régie est un outil pédagogique pour les enfants et population et les élus.
 - Accueil de stagiaires de lycées agricoles et d'apprentis dans la régie agricole.
- **Points clés :**
 - Intégrer des surfaces couvertes pour avancer les productions (approvisionner plus longtemps), travailler par toutes les météo et éviter le gel.
 - Adaptabilité très forte.
- **Points de vigilance :**
 - les pommes de terre demandent trop de surfaces (besoin de rotation)



FONCTIONNEMENT DE LA REGIE AGRICOLE & LIEN AVEC LES PRODUCTEURS LOCAUX

Organisation du travail :

- **Réunion annuelle entre les cuisinier-es et les producteurs permet de décider du le plan de culture.**
- Les 3-4 premières années ont été plus compliquées car il a fallu comprendre les contraintes de chacun.
- Aujourd'hui le plan de culture est **quasiment identique d'année en année (quantité et diversité)**. Les producteurs peuvent décider de changer de variété mais cela n'a pas d'influence sur la cuisine. Ils produisent aussi leurs propres plants sauf pour les plants compliqués et qu'ils n'arrivent pas à élever. Ils se fournissent auprès d'un **jardin de Cocagne** et d'un **maraicher spécialisé en plants**.
- La régie agricole a un sens dans les territoires ruraux. Par exemple, à Cougarneau (4000 ha), il y a 75% de SAU et aucun approvisionnement pour la cantine (fonctionnement en filières longues qui sont contraintes à des marchés publics). Il y a des exceptions pour l'achat local de gré à gré avec des producteurs locaux.
- **L'urbanisme est un réel enjeu**. Les surfaces agricoles ont triplé passant de 40 à 112 ha. Aujourd'hui, la municipalité aimerait passer atteindre 200 ha. Cette **reconquête des terres agricoles est un travail de dentelle** sur le territoire car il ne faut pas que ce soit le même propriétaire.
- Sur le territoire, il y a presque une sur-offre de bio (en termes de commerces).



CONCLUSIONS PRINCIPALES

Autres points développés :

- Communication du savoir-faire de la commune à travers un site Internet dédié, les réseaux sociaux, une brochure, un dépliant, des séquences filmées.
- Participation au côté du programme européen de Urbact Agri-Urban et Urbact Good Practice, de l'OFSP - Organic Food System Program-, de Un Plus Bio, etc.
- Sur le plan national et international, la MEAD s'ouvre volontiers aux citoyens et aux collectivités, via des visites, des ateliers, des expositions, des rencontres officielles, scientifiques, etc.
- En 3 ans, la commune a reçu des représentants de 470 communes grâce à une réception organisée 1 fois par mois.
- Travail engagé avec les restaurants avec les entreprises, en travaillant parfois sur la commande publique pour fournir un repas dans le restaurant de la commune (bio, local et peu coûteux) et en exerçant une action de lobbying avec les restaurateurs.
- Des ETA sont en projet. Ce seront des ETA éphémères où ils ont un accompagnement sur le terrain qu'ils ont trouvé. Accompagnement technique de production et administratif.

Freins & difficultés :

- Difficulté pour libérer le foncier (très contraint et prisé dans cette région)
- Difficulté pour loger les agriculteurs

Leviers & clés de réussite :

- Commencer par les produits les plus consommés par les enfants : pain, laitages, céréales, fruits et légumes.
- Faire du bio sans surcoût.
- Réduire le gaspillage alimentaire

Liens utiles :

- Présentation du projet (PPT)
- Brochure du projet (PDF)
- Résultats du diagnostic de l'offre et de la demande (PDF)
- Liste des lots (JPEG)
- Détails des lots "Bœuf", "Œuf", "Surgelés" (PDF)
- Détail des Menus de novembre 2021 (PDF)
- 7 Fiches actions "Créer une régie agricole", "Manger 100% bio, sans surcoût", "Gaspillage alimentaire", "Gouvernance", "Classes alimentaires", "Manger Bio local s'apprend!", "Les classes alimentation durable" (PDF)
- Site de l'observatoire de la restauration durable : <https://www.oscarsante.org/provence-alpes-cote-d-azur/action/detail/15284>
- Site de l'association "Un plus bio" : <https://www.unplusbio.org/>
- Site de la Maison d'Education à l'Alimentation Durable : <https://mead-mouans-sartoux.fr/>
- Reportage BRUT : <https://www.youtube.com/watch?v=XPHPwb3NTwA>



Documents généraux :

- Règles de la commande publique (PDF)
- Recommandation Nutrition GERCN (PDF)
- Etude sur la logistique alimentaire (PDF)
- Guide pour une cantine durable (PDF)
- Guide des ceintures alimentaires (PDF)
- Guide des menus végétarien (PDF)



www.urbalyon.org



Agence d'**Urbanisme** de l'aire
métropolitaine **lyonnaise**