



Boucles locales alimentaires

* * *

Contribution à leur caractérisation en Ile-de-France

Exemples de réalisations

Juin 2010

Étude menée dans le cadre de la démarche @d aménagement durable®



@d aménagement durable®

Une contribution de la DREIF
et des EPA d'Ile-de-France
à l'aménagement durable de la ville

SYNTHESE

La boucle locale alimentaire est un concept qui illustre les nouveaux circuits courts d'alimentation qui doivent se mettre en place pour répondre aux enjeux du développement durable : changement climatique, mais aussi biodiversité, ressources naturelles, bien-être, économie durable, nuisances et risques. Ces enjeux, identifiés par le Grenelle de l'environnement, constituent la base sur laquelle a été élaborée la méthode **@d aménagement durable®**, fruit d'une collaboration entre la DREIF et les 8 EPA d'Ile de France, conçue pour contribuer à la traduction des enjeux planétaires en actions locales à portée de décision des collectivités locales.

« **Privilégier la boucle locale alimentaire** » constitue l'une des 12 lignes d'action qui structurent cette méthode, et sur laquelle des actions concrètes peuvent être construites, au plus près des réalités territoriales.

Le secteur de l'alimentation pèse environ un tiers des émissions de gaz à effet de serre à l'échelle nationale : production agricole, transformation, transport, commercialisation, déchets. L'agriculture intensive et de monoculture dominante, voire monopolistique, participe à l'effondrement de la biodiversité et à la disparition de certains paysages, qui assument une fonction écologique et sont aussi facteur de bien-être des populations. A contrario, l'étalement urbain grignote des terres agricoles fréquemment très productives et installe bien souvent une relation conflictuelle entre urbains, ou péri-urbains, et agriculteurs. Enfin le climat, la qualité des terres, exceptionnelle en Ile-de-France pour la culture de céréales, sont autant de paramètres déterminants dans la construction d'une boucle locale alimentaire.

Dans ce cadre, la mise en place d'une boucle locale alimentaire correspond à la création d'un réseau producteur – transformateur - consommateur, qui répond à une logique territoriale en même temps qu'elle répond à une logique économique. **La structuration d'un tel réseau peut être initiée par la puissance publique, en particulier via les approvisionnements des restaurants municipaux ou inter-administrations.** Ces mesures contribuent à structurer des filières locales en leur garantissant un débouché selon un circuit court, elles incitent à regarder différemment les rapports entre producteurs et consommateurs, entre ruraux et urbains. La collectivité locale peut également souhaiter protéger sa ressource en eau potable en incitant l'agriculture biologique sur les champs captants, et en garantissant l'écoulement de ces productions via les restaurations municipales des villes et bourgs.

Le concept de boucle locale alimentaire s'interprète différemment en fonction des régions : de quoi s'agit-il pour l'Ile-de-France ? C'est la première question posée à la Junior Entreprise d'Agro Paris Tech pour documenter la ligne d'action d'@d aménagement durable®. En l'état actuel des productions agricoles, la Junior Entreprise a identifié 3 boucles locales différentes, à rayon différencié : blé francilien, fruits et légumes dans un rayon de 150 km, viande dans un rayon de 1000km. Pour parvenir à des boucles locales plus proches, les infrastructures nécessaires aux diverses exploitations, qui ont été délocalisées hors d'Ile-de-France, supposent d'y être ré-implantées – les coopératives par exemple; en outre, produire des denrées en quantité suffisante pour faire du circuit court régional implique une évolution des cultures sur quelques pour cent des terres agricoles ; dans les deux cas, la question foncière est au cœur de la problématique.

La deuxième question posée à la Junior Entreprise d'Agro Paris Tech a porté sur les expériences réalisées en matière de boucle locale alimentaire: l'objectif de ces exemples consiste à fournir aux collectivités locales s'engageant dans une démarche telle que celle proposée par @d aménagement durable®, des informations utiles à la structuration de leur projet, pour une concrétisation qui impactera durablement le territoire.

Evidemment non transposables tels quels à n'importe quelle collectivité, les exemples d'approvisionnements locaux pour les restaurations municipales présentent des aspects divers, en termes de motivation initiale, de contexte partenarial, de solutions mises en place : **engagement affirmé de la collectivité, connaissance réciproque à bâtir entre producteurs et restauration municipale, confiance à créer dans la durée et grâce au projet, possibilité d'augmenter la qualité des aliments achetés, concomitamment au soutien à l'agriculture locale**, sont quelques-uns des enseignements tirés de ces projets réalisés. **Même si les cas de boucle locale sont plus fréquents dans le cas de régies municipales, la délégation de service public peut également s'y prêter**, les délégataires amorçant aujourd'hui un mode de fonctionnement qui répond mieux à cette demande. **Les distances des boucles locales se chiffrent à ce stade à quelques dizaines de kilomètres, pour 20% d'approvisionnement local à coûts maîtrisés.**

2^e Partie

Approvisionnement des restaurants municipaux en produits locaux.

Étude réalisée dans le cadre de la démarche **@d aménagement durable**® élaborée par la DREIF et les 8 établissements publics d'aménagement d'Ile de France.



@d aménagement durable®
Une contribution de la DREIF
et des EPA d'Ile-de-France
à l'aménagement durable de la ville

Introduction

Aux yeux du grand public, la restauration municipale reste surtout reliée à la cantine scolaire. Mais élus et directeurs de cuisines centrales revendiquent également d'autres valeurs et d'autres rôles. L'appellation restaurant scolaire est d'ailleurs régulièrement préférée au terme cantine, mettant en avant la qualité du service.

Au-delà d'assurer le repas des élèves de premier cycle, **la restauration municipale travaille souvent avec des crèches, des maisons de retraites ou des restaurants administratifs, et peut donc avoir un impact quantitatif important sur les sources d'approvisionnements alimentaires d'une commune.** La qualité des aliments est une préoccupation majeure de la restauration municipale, qu'elle soit sanitaire, nutritionnelle et de plus en plus gustative. Les sigles officiels de qualité font une apparition remarquée, notamment les produits bios.

Avec un état d'esprit similaire, des collectivités souhaitent s'engager en faveur d'un approvisionnement de la restauration municipale en produits locaux. Les circuits courts sont une réponse intéressante face aux enjeux du développement durable, notamment pour diminuer les émissions de gaz à effet de serre dues au transport des produits et retisser des liens économiques durables entre la ville et la campagne.

C'est dans cette logique que la méthode @d aménagement durable® a travaillé sur la boucle locale alimentaire. Elaborée en 2008 par la Direction Régionale de l'Équipement d'Ile de France et les 8 Etablissements Publics d'Aménagement présents en Ile de France, @d aménagement durable® est une méthode à disposition des collectivités locales, transformant des enjeux planétaires en actions à portée de décision. Elle contribue ainsi à la territorialisation du Grenelle de l'environnement, en fournissant une boîte à outils appropriable localement.

La présente étude fait ainsi partie des développements qui permettent aux collectivités locales d'utiliser cette méthode pour alimenter leurs projets territoriaux de développement durable. Le nombre de repas servis en restauration collective contractualisée, ayant intégré une part de boucle locale alimentaire, est l'un des indicateurs qui permettent au territoire de se situer par rapport aux enjeux. La présente étude contribue donc à documenter cette ligne d'action, pour que les collectivités d'Ile de France puissent plus facilement s'emparer du sujet.

Six démarches d'approvisionnement local ont ainsi été étudiées avec pour objectif de décortiquer le cheminement suivi, des attentes de la collectivité aux solutions mises en place. Le but de ce document n'est pas de proposer un plan d'action, encore moins d'offrir un projet clé en main probablement inadapté à un contexte territorial donné, mais bien d'illustrer ce type de démarche par des situations réelles, qui fonctionnent.

Après un rapide mémento de la restauration collective et de l'approvisionnement en produits locaux, les démarches des villes de Lorient, Annecy, Lons-le-Saunier, Besançon, Nemours et Brest, seront présentées.

Sommaire

I. Présentation des enjeux et du contexte de l'étude	4
A. Intérêts de l'approvisionnement local	4
B. Signes officiels de qualité et origine géographique	4
C. La restauration municipale en Ile de France	6
II. Six projets, des attentes de la collectivité aux solutions mises en place	8
A. Lorient : une démarche conséquente vers la qualité et une ville qui fait levier sur les collectivités locales voisines.....	8
B. Annecy : un service public de restauration municipale qui assume un rôle dans les politiques de développement territorial	12
C. Nemours : un embrayage décisif joué par la Chambre d'Agriculture pour créer des repas du terroir	14
D. Brest : des exigences d'approvisionnement local et biologique dans un contexte de délégation de service public.....	16
E. Lons le Saunier : quand qualité de l'eau et politique territoriale riment avec filières courtes.....	24
F. Besançon : un engagement inscrit dans l'Agenda 21, concrétisé par un nouveau directeur porteur de changements de pratiques	27
III. Enseignements/Conclusion	29

I. Présentation des enjeux et du contexte de l'étude

A. Intérêts de l'approvisionnement local

S'approvisionner localement, c'est réduire la distance entre producteurs et consommateurs. Les chiffres couramment évoqués sont 80 km (et parfois un seul intermédiaire). Les intérêts les plus souvent cités par les acteurs – collectivités locales, services de l'Etat, responsables de la restauration collective - sont des impacts environnementaux positifs (moins de transport donc moins de gaz à effet de serre et moins de pollution atmosphérique, bonnes pratiques agricoles), le développement des agricultures de proximité, un renforcement des liens sociaux, l'éducation au goût,...

Du côté des producteurs, travailler avec les restaurations municipales offre un nouveau débouché, avec plus de stabilité et des prix rémunérateurs. Cela leur permet également d'avoir une meilleure visibilité pour l'organisation des tâches de production, conditionnement et livraison.

B. Signes officiels de qualité et origine géographique

De nombreux projets d'approvisionnement de restaurants municipaux sont orientés vers la mise en place de produits de qualité, notamment de produits bios. Des signes officiels de qualité garantissent que les processus de production sont conformes à un cahier des charges qui regroupe plusieurs critères. Ces appellations sont gérées par l'INAO (Institut national des origines et de la qualité).



Les produits certifiés Agriculture Biologique (AB) sont issus d'un mode de production respectueux des équilibres écologiques et de l'autonomie des agriculteurs. Les pratiques des producteurs AB visent à la préservation des ressources naturelles, des sols, de l'environnement. Les mesures les plus célèbres sont l'absence d'engrais de synthèse et de produits phytosanitaires pour les cultures végétales.

Les produits AB n'offrent pas de garantie quant au lieu de production, et l'offre française n'est pas encore adaptée à la demande : la démarche perd ainsi beaucoup en cohérence d'ensemble par rapport au développement durable lorsque les produits AB s'avèrent importés de l'étranger (il existe bien entendu des productions locales certifiées AB, mais la France en général et l'Île de France en particulier importent beaucoup de produits AB).



Les produits Label Rouge possèdent un ensemble de caractéristiques leur conférant un niveau de qualité supérieure par rapport aux produits similaires. Le Label Rouge n'inclut pas non plus de critère géographique.



L'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) est un signe de qualité basé à la fois sur des critères de fabrication (production et transformation) et sur une zone de production. Les produits AOC témoignent du savoir-faire d'un terroir et certifient l'origine du produit.



Le logo Produit certifié a remplacé en 2009 l'appellation Critères Qualité Certifiés. Le logo Produit Certifié signifie que chaque produit répond à des critères qualitatifs significatifs, objectifs, mesurables, traçables, valorisables, vérifiables et vérifiés. Cette appellation est délivrée par des organismes membres de CEPRAL (association des organismes certificateurs pour la promotion des systèmes de certification de produits du secteur agroalimentaire).



Bleu-Blanc-Cœur est une démarche d'amélioration de la qualité nutritionnelle des aliments via une meilleure prise en compte de la chaîne alimentaire. En incluant des sources naturelles d'Oméga 3 comme le lin dans l'alimentation animale, les producteurs de la filière améliorent la teneur en acides gras Oméga 3 dans leurs produits.

Porteurs de valeurs de qualité, les signes officiels et notamment les produits AB sont sollicités par les consommateurs. Mais **seules les AOC (et leurs transpositions européennes, les AOP) sont garantes de la zone de fabrication des produits.** Attention aux « projets communication » qui incluent ponctuellement des produits de qualité : parfois complexes à mettre en œuvre pour les équipes des restaurants, ils perdent de l'intérêt si les produits ont des origines lointaines.

C. La restauration municipale en Ile de France

La restauration municipale comprend la préparation et le service de repas à destination d'élèves de premier cycle (85% des repas), de fonctionnaires et d'agents municipaux (10%), de malades ou encore de retraités (5%)¹. Lorsque plusieurs restaurants accueillent des convives, la préparation des repas est souvent assurée par une cuisine centrale qui délivre les plats aux différents sites.

Il existe deux grands modes de gestion de la restauration municipale :

Régie municipale ou autogestion

L'approvisionnement, la conception des repas et le service sont réalisés par une équipe des services municipaux, sous l'autorité d'un directeur.

Gestion concédée

L'organisation de la restauration est déléguée à une entreprise prestataire, retenue après mise en place d'une procédure d'appel d'offre.

Il existe également des organisations hybrides, par exemple avec la seule partie achat déléguée à une entreprise privée, mais ces cas sont minoritaires. **En France, 50% des restaurations municipales sont en gestion concédée.** Mais les structures concédées traitent généralement un nombre de repas très supérieur. Ainsi, en restauration scolaire, 68% des repas sont servis par des prestataires privés (donc 32% des repas sont assurés par des régies municipales).

¹ Source : Gira Foodservice

De manière générale, **l'approvisionnement en produits locaux semble plus compliqué à mettre en place lorsque le service est délégué à une entreprise privée.** En effet, ces entreprises ont souvent des plates-formes d'achat mises en place à l'échelle nationale et ne sont pas encore bien organisées pour répondre à des délégations de service public qui incluraient des clauses d'approvisionnement local. **L'exemple de la ville de Brest démontre que c'est néanmoins réalisable, et que c'est à l'initiative des collectivités locales que les prestataires des délégations de service public mettront en place un approvisionnement local.**

Ce changement dans les clauses de délégation de service public est d'autant plus important que **la part des prestataires privés en Ile-de-France s'élève à 75% des repas servis dans les restaurants scolaires.** Les particularités de l'Ile-de-France tiennent également à la taille de la zone urbaine que forment Paris et la zone agglomérée où :

- le nombre d'habitants est très important,
- la proportion de personnes mangeant hors foyer à midi est très élevée, induisant un très fort pourcentage d'élèves fréquentant le restaurant scolaire. Le nombre de repas servis quotidiennement par une restauration municipale atteint régulièrement 10 000, chaque cantine constituant ainsi un débouché quantitatif important pour les approvisionnements locaux.

Du côté agricole, en Ile-de-France :

- la surface agricole représente 48% de la superficie régionale (France : 53%)
- le territoire agricole est occupé à 96 % par les "grandes cultures" (céréales, oléo-protéagineux).

Ces quelques caractéristiques montrent que la répartition des activités agricoles sur le territoire nuance la perception du terme local : **l'offre alimentaire francilienne étant limitée en termes de diversité et de qualité de produits, la zone d'approvisionnement local est d'autant plus étendue.** Le pain est par contre un aliment local à privilégier, la production céréalière régionale étant importante.

La seconde difficulté majeure est la logistique nécessaire à l'approvisionnement de grosses unités en zone urbaine. Dans les exemples étudiés, la majorité des producteurs locaux livrent eux-mêmes les restaurations collectives, service difficilement imaginable avec les conditions de circulation franciliennes.

II. Six projets, des attentes de la collectivité aux solutions mises en place



Des 6 démarches présentées, 5 sont mises en place dans des communes ayant fait le choix de conserver la restauration municipale en régie municipale (autogestion).

La démarche d’approvisionnement local de la ville de Brest intervient, elle, dans le cadre d’une délégation à une entreprise privée (gestion concédée).

A. Lorient : une démarche conséquente vers la qualité et une ville qui fait levier sur les collectivités locales voisines

Données clés :

4200 repas par jour confectionnés au niveau d’une cuisine centrale, en régie, en liaison froide avec les restaurants scolaires. La restauration municipale assure la fourniture de repas aux enfants des écoles maternelles et élémentaires, au restaurant administratif, à trois foyers logement, par portage des repas à domicile de personnes dépendantes.

24 % du montant total des achats sont dédiés aux produits locaux avec label qualité. Parmi les produits sans label qualité, 70% sont achetés auprès de fournisseurs régionaux.

Acteurs clés :

M Christophe Bouillaux, directeur de la restauration municipale, en poste depuis 1986, principal porteur de la démarche.

M Christian Guyonvarc’h, conseiller régional de Bretagne, adjoint en charge de la santé et de la restauration municipale entre 2001 et 2004, historien et juriste.

M Yann Syz, adjoint au maire, Santé, prévention des conduites addictives, hygiène et salubrité, restauration scolaire, en poste depuis 2004.

Attentes de la municipalité et émergence du projet:

La démarche lorientaise s'inscrit dans une recherche d'amélioration de la qualité des aliments servis dans la restauration municipale. En 1998, la municipalité refuse les aliments OGM dans les restaurants municipaux au nom de la santé publique, tandis que du côté de la cuisine centrale, un yaourt AB est introduit sur proposition d'un fournisseur normand. En 2000, Lorient fait figure de pionnière car deux repas entièrement AB sont proposés tous les mois aux convives, l'origine de ces produits étant en outre majoritairement bretonne.

Souhaitant donner un ancrage plus local au projet d'introduction d'aliments AB, la municipalité s'est réunie à l'automne 2000 avec la Chambre d'Agriculture, les syndicats agricoles et le Groupement des Agriculteurs Biologiques du Morbihan (GAB 56), pour essayer de mieux utiliser le potentiel local et régional des filières d'agriculture biologique. Ces réunions ont débouché sur un protocole d'accord signé en 2001 par la ville et le GAB 56. D'une durée d'un an, il portait sur l'organisation de l'approvisionnement, des conseils en préparations culinaires, des actions de sensibilisation et de formation du personnel de cuisine, et un travail en direction des élèves.

Les échanges de savoir et de savoir-faire ont été fructueux. Mais l'approvisionnement local n'a pas été aussi important qu'espéré, notamment du fait d'une inadaptation de l'offre à la demande, et vice-versa : les producteurs ne pouvaient pas fournir de produits de 4^{ème} gamme (fruits et légumes épluchés, lavés, découpés) et la cuisine centrale n'était pas équipée d'une légumerie².

Parallèlement, une Charte de l'agriculture est mise en place en 2001 au sein de la communauté d'agglomération. Ce document a pour objectif d'aider à l'approvisionnement en produits AB de plusieurs communes de l'agglomération, afin de renforcer l'impact positif d'une agriculture biologique sur l'environnement et pour maintenir une agriculture périurbaine. Les différentes communes sont toutefois restées totalement indépendantes dans leurs démarches d'approvisionnement.

Mise en place du projet :

La démarche a été construite progressivement et pragmatiquement, en gardant un maximum de cohérence dans les actions menées, tenant le cap de l'amélioration de la qualité. Un réseau de relations avec les producteurs et artisans locaux s'est tissé et a permis de bien connaître les produits disponibles, permettant d'engager une collaboration fructueuse s'appuyant sur une confiance réciproque.

L'approvisionnement est aujourd'hui tourné, non pas uniquement vers des produits bio, mais plus globalement vers des produits de qualité, avec l'achat de produits AB, Label Rouge et Bleu Blanc Cœur. La grande majorité de ces achats avec label sont réalisés dans les départements bretons, directement auprès d'une vingtaine de producteurs, mais aussi auprès d'intermédiaires dont l'approvisionnement est essentiellement local (légumerie costarmoricaine, coopérative AB d'Ille et Vilaine).

² local de traitement des légumes terreux type pomme de terre & carotte, à l'intérieur duquel les légumes transitent dans un seul sens pour éviter les contaminations entre légumes bruts et épluchés

Grâce à la connaissance des artisans et producteurs locaux, beaucoup de produits conventionnels, c'est à dire sans label qualité, sont également achetés auprès de distributeurs locaux dans le cadre des marchés publics.

Un accord-cadre a en particulier été signé avec plusieurs opérateurs travaillant sur le port de Lorient pour la fourniture de poisson frais permettant d'officialiser ce mode d'approvisionnement, en place depuis plusieurs années (il représente 70% des achats de poisson de la restauration municipale). Cet accord permet de mettre officiellement en concurrence les différents acteurs de la marée de Lorient, au lieu de prendre des renseignements individuellement auprès de chaque acteur. Cependant, il n'engage pas la municipalité à un approvisionnement minimal auprès de ces acteurs.

Aujourd'hui, la municipalité voit cette démarche comme l'une de ses actions de politique agricole locale, qu'elle lie par ailleurs à la préservation de la qualité de l'environnement.

A la suite de la ville de Lorient, la communauté d'agglomération s'engage, elle aussi, pour l'approvisionnement local. Elle a organisé de nombreuses rencontres et sollicitations entre les différents acteurs : agriculteurs du pays de Lorient, personnels des restaurations municipales, parents et élèves, élus, etc. Des groupes de discussion composés de gestionnaires et d'élus ont permis de stimuler la demande : 10% des repas servis dans l'agglomération comprennent au moins un ingrédient AB. Mais l'offre locale n'est pas assez importante pour répondre à cette demande et des projets de structuration de l'offre sont envisagés (possiblement dans le cadre du programme européen LEADER).

Liste des produits locaux par type de fournisseur :

Producteurs et artisans locaux : pommes, rhubarbes, kiwis, tomates, pain, pâtisserie, lait cru, viande de bœuf, poissons frais, poulets

Distributeurs (se fournissant localement) : fruits et légumes frais et 4^{ème} gamme, œufs battus, fromage, viande surgelée, épicerie AB (sauces, condiments, conserves, féculents, etc.)

Éloignement producteurs/cuisine centrale :

Une majorité de producteurs se trouvent dans un rayon de 60km. Quelques distributeurs se situent à 150 km, par exemple la structure qui fournit l'épicerie AB (les volumes étaient trop importants pour les producteurs du GAB 56 au moment de l'appel d'offre). Ces distances assez élevées peuvent être relativisées par la localisation littorale de Lorient.

Procédures d'approvisionnement en produits locaux :

La majorité des produits locaux sont achetés via des marchés publics (92%), le reste étant négocié en gré à gré. L'appel d'offre est très souvent réalisé pour une période de 1 an reconductible 3 fois. Les produits alimentaires sont répartis en 30 lots dont 6 visent des produits AB (viande bœuf et porc, épicerie, légumes 4^e gamme, beurre-œufs-fromage), 3 des Label Rouge (viande bœuf et porc, volaille) et 2 des Bleu Blanc Cœur (viande de porc, volaille).

Les critères d'attribution de ces 11 lots avec label qualité portent sur la traçabilité à 70% et le prix à 30%. **Le descriptif du produit faisant l'objet de l'appel d'offre permet de**

cibler certains producteurs locaux : par exemple, un fromager morbihannais conditionne le fromage blanc nature en seaux de 5L, au contraire de la majorité des distributeurs.

Les autres 19 lots, portant sur des produits conventionnels, ne comportent pas de conditions particulières en direction des producteurs locaux. Les critères des appels d'offre sont soit 50% qualité gustative, 20% traçabilité et 30% prix pour les produits directement consommables (pain, pâtisseries, boissons), soit 70% traçabilité et 30% prix pour la viande non certifiée notamment ou encore 100% prix pour les produits les plus courants (produits laitiers à cuisiner par exemple). Ces critères n'ont pas vocation à systématiser un approvisionnement local, mais ils appellent une réelle qualité des produits, aussi bien gustative et nutritionnelle que pratique (comme par exemple la qualité de la découpe des viandes et poissons, alors plus faciles à travailler par les cuisiniers). Cela peut expliquer que les petites structures locales, pouvant passer plus de temps sur la finition du produit, remportent plus souvent les appels d'offres.

Prise en charge du surcoût :

La démarche d'approvisionnement en produits de qualité locaux a été étalée dans le temps, ce qui a lissé l'augmentation du coût des produits. **L'augmentation annuelle du budget a toujours été maîtrisée autour de 2,5%**. La municipalité n'a jamais remis en cause la démarche pour des raisons financières.

Le prix de revient d'un repas est de 6,22€ (ou 3,89€ sans les coûts de personnel de service), dont 1,44€ pour les denrées alimentaires.

Difficultés rencontrées et solutions mises en place :

La rigidité du Code des Marchés Publics constitue un frein à ces innovations dans l'approvisionnement. **Le recours aux mentions environnementales, à des spécificités concernant le produit, son emballage, son délai de livraison, etc. permettent de viser préférentiellement des producteurs locaux à travers les appels d'offre. (voir en annexe I le tableau de la fiche n°5 du guide édité par CIVAM-FNH)**

La structuration de la filière AB locale a également été une limite au partenariat avec ces producteurs. La municipalité a donc décidé de se tourner vers d'autres labels de qualité, comme le Label Rouge.

Quand les prix des produits agricoles ont énormément augmenté en 2007, la réponse de la restauration municipale a également été de se tourner vers d'autres filières comme les produits Bleu Blanc Cœur ou les produits dits C2, issus d'exploitations en deuxième année de conversion à l'Agriculture Biologique (année financièrement difficile pour les producteurs car les produits ne sont pas valorisés AB mais les contraintes de production sont celle de l'AB).

Conseils, mises en garde, revendications :

Une démarche axée sur une amélioration de la qualité des produits et sur un approvisionnement local doit être mûrie longuement et les changements introduits progressivement : **il est impossible de mettre en place une démarche pérenne, comportant de gros changements, sur une courte période.**

Dans ce type de démarche, des difficultés vont inévitablement surgir mais il est possible d'y répondre avec de l'adaptabilité au niveau des attentes de la collectivité et de la persévérance dans la réalisation, les modes d'approvisionnement locaux pouvant être fragiles (nombreuses interactions entre beaucoup d'acteurs qui évoluent sans cesse).

B. Annecy : un service public de restauration municipale qui assume un rôle dans les politiques de développement territorial

Données clés :

3700 repas par jour confectionnés au niveau d'une cuisine centrale, en régie, en liaison froide avec les restaurants scolaires. 2200 pour les écoles publiques d'Annecy, 550 pour les établissements de personnes âgées, 450 pour les repas portés à domicile, 280 pour les centres de loisirs, 20 pour une crèche.

7% (estimation de la restauration municipale) du montant total des achats dédié aux produits locaux.

Acteurs clés :

Mme Marylène FIARD, adjointe chargée des personnes âgées et de la restauration municipale. Elle exerce la profession d'infirmière.

M. Vincent, directeur de la restauration municipale depuis 1998. Il est également trésorier de l'ANDRM (Association Nationale des Directeurs de Restaurants Municipaux).

Tous deux ont passé leur jeunesse dans un contexte rural : cela a certainement contribué aux bons rapports entretenus avec les producteurs.

Attentes de la municipalité et émergence du projet :

La ville d'Annecy est engagée dans une politique de service public fort : elle a décidé de conserver un grand nombre de services municipaux en régie et de très peu déléguer au secteur privé. Cette politique se retrouve dans la gestion des restaurants municipaux.

A l'occasion de la présentation d'une étude par la Chambre d'Agriculture au début des années 2000, plusieurs élus ont été informés de la situation difficile d'agriculteurs proches de l'agglomération. La municipalité a alors pensé que l'approvisionnement des restaurants municipaux auprès de producteurs locaux pourrait leur offrir un nouveau débouché et, en quelque sorte, soutenir leur activité (cette prise de conscience n'a toutefois pas débouché sur une politique territoriale visant spécifiquement les exploitations agricoles en difficulté).

Mise en place du projet :

La municipalité trouvant peu intéressante la démarche de « repas locaux » ponctuels (beaucoup d'organisation pour un seul repas, démarche peu efficace en terme de dynamisme territorial, etc.), **elle a tout de suite préféré s'orienter vers l'introduction régulière de quelques produits d'origine locale.**

Mme Fiard et M Vincent côtoyant régulièrement des producteurs et artisans locaux, la prise de contact par la municipalité a été simple. Le personnel en charge des restaurants municipaux s'est également approprié cette démarche, car elle se rapprochait des principes du développement durable qu'il souhaitait porter.

Liste des produits locaux par type de fournisseur :

Producteurs et artisans locaux : pain, reblochon, tomme de Savoie, yaourts, fromages blancs, miel, courges, betteraves, choux, pommes de terre

Distributeurs (se fournissant localement) : pommes, poires

Éloignement producteurs/cuisine centrale :

Les producteurs locaux sont localisés dans un rayon de 30km autour d'Annecy.

Procédures d'approvisionnement en produits locaux :

La direction des restaurants municipaux ne réalise pas d'appels d'offre pour ses approvisionnements en produits locaux. Tous les achats sont réalisés en gré à gré, même lorsque le montant des achats dépasse 4000€. Ce caractère dérogatoire par rapport au Code des Marchés publics actuel est assumé par la municipalité du fait de l'aspect exploratoire de la démarche. La ville est d'ailleurs engagée dans une démarche de revendication nationale en faveur d'une augmentation du plafond au-delà des 4000€ actuels.

La prise de contact avec les producteurs est réalisée par le directeur de la restauration municipale lors de ses déplacements sur les marchés ou directement chez les producteurs. La plate-forme www.achatlocal-consorhonealpes.com* permet également de trouver des producteurs locaux et est très appréciée par les utilisateurs.

Tous les 3 ou 4 mois, un planning d'approvisionnement est transmis aux fournisseurs qui, pour la majorité, livrent la cuisine centrale directement. Un tel fonctionnement permet aux producteurs d'éviter des pointes de travail, ou du moins facilite l'organisation de ces pointes de travail (fabrication de produits laitiers, conditionnement de légumes, etc.). Les producteurs trouvent habituellement l'approvisionnement de la restauration scolaire assez contraignant, en particulier à cause de son caractère épisodique. La visibilité à 3 mois mise en place à Annecy semble bien répondre à ce problème. **La part de la production livrée à la restauration municipale est assez faible** (de 1,3 à 7,5% en fonction des agriculteurs). Les tarifs appliqués sont les mêmes que pour les autres débouchés des producteurs.

* Mise en place et gérée par la Chambre d'Agriculture Régionale de Rhône Alpes, elle permet de déposer des annonces pour mettre en contact producteurs de la région et collectivités locales.

Prise en charge du surcoût :

Les tarifs des produits d'origine locale sont souvent un peu plus élevés que ceux proposés par les grossistes conventionnels. Cependant, le budget de la restauration municipale n'a pas augmenté, l'approvisionnement en produits locaux s'accompagnant d'un programme de réduction des gaspillages.

Le prix de revient d'un repas est de 3,78€ sans le coût de personnel de service, dont 1,52€ pour les denrées alimentaires.

Difficultés rencontrées :

La principale difficulté évoquée est la limitation des achats en gré à gré à un plafond de 4000€ par producteur et par an.

Solutions mises en place :

La grande majorité des achats de produits locaux sont réalisés en gré à gré, y compris lorsque le montant facturé est supérieur au plafond de 4000€, compte tenu du caractère exploratoire de la démarche. La seconde solution mise en place est de trouver un accord avec le distributeur ayant remporté un appel d'offre afin qu'il s'approvisionne localement (exemple des pommes et poires).

Conseils, mises en garde, revendications :

Les revendications de la ville d'Annecy, pour l'augmentation du plafond de 4000€ des achats en gré à gré, sont également portées par l'Association Nationale des Directeurs de Restaurants Municipaux (ANDRM).

C. Nemours : un embrayage décisif joué par la Chambre d'Agriculture pour créer des repas du terroir

Données clés :

650 repas par jour confectionnés au niveau d'une cuisine centrale, en régie, en liaison froide avec les restaurants scolaires.

8% (estimation) du montant total des achats dédiés aux produits locaux.

6% du volume des achats (1 repas sur 16 mensuels en moyenne)

Acteurs clés :

Mme Valérie Lacroute, maire de Nemours

Mlle Rose-Hélène Aldegon, adjointe en charge des Affaires Scolaires, attachée de direction dans un groupe pharmaceutique

Mme Suzanne Miatello, directrice du service scolaire

Mme Isabelle Chanclud, Chambre d'Agriculture 77, Pôle Économie et Terroir

Attentes de la municipalité et émergence du projet:

Début 2009, Mme le Maire a souhaité introduire des produits AB dans les repas servis par les restaurants municipaux. Lors d'une réunion intercommunale, le sujet est abordé et la Chambre d'Agriculture propose alors son soutien organisationnel. Après des recherches effectuées par la Chambre, la municipalité est avertie que l'offre francilienne en produits AB n'est pas suffisamment conséquente pour répondre à la demande. Il a alors été décidé d'orienter l'approvisionnement vers des produits locaux. Cette démarche est apparue cohérente à la municipalité car elle permet d'engager une politique territoriale (soutien aux agriculteurs en leur proposant un nouveau débouché, meilleure connaissance du monde agricole par la population, etc.)

Mise en place du projet :

La mise en relation avec les producteurs a été réalisée par la Chambre d'Agriculture. Leur intervention a essentiellement porté sur la mise en contact de l'offre et de la demande. **La Chambre d'Agriculture a réalisé un catalogue répertoriant les différentes productions locales** durant l'été 2009. Elle a ensuite contacté les producteurs en leur proposant de s'associer à cette démarche : 15 producteurs se sont montrés intéressés et se sont engagés dans le projet. La recherche des producteurs et le choix des produits ont été réalisés en collaboration avec le personnel de la municipalité (élus, directrice cuisine centrale, diététicien, etc.).

La municipalité s'est alors orientée vers l'organisation d'un « repas du terroir » par mois, composé uniquement de produits du Gâtinais. En septembre 2009, une réunion entre la municipalité, la Chambre d'Agriculture et les producteurs intéressés a permis de définir les menus des 10 « repas du terroir » de l'année. **Cette réunion a permis de faire se rencontrer les souhaits de la commune et les contraintes des 15 producteurs engagés.** En plus de l'approvisionnement en produits, 2 producteurs présentent leurs produits aux enfants à l'occasion de chaque repas du terroir.

Les producteurs sont très satisfaits de l'organisation de la démarche, l'élaboration des menus dès septembre leur permettant de planifier la livraison, voire la mise en production pour des aliments spécifiques (ex : canard gavé). **Montrer à la population qu'il existe des producteurs dynamiques réalisant des produits de qualité dans le département**, initier les enfants au goût de produits typiques et de qualité ; voici les deux motivations les plus évoquées par les producteurs du Gâtinais. Economiquement, les prix sont aussi élevés que leurs autres débouchés, ce débouché ne représentant toutefois qu'un très faible pourcentage de leur production.

Les producteurs semblent plutôt intéressés par un développement de la démarche en termes de quantité (nombre de repas du terroir servis). La municipalité semble également favorable à une augmentation de la fréquence des repas du terroir.

Liste des produits locaux par type de fournisseur :

Producteurs locaux : Pomme de terre, betterave, salade, concombre, carotte, navet, poireau, persil, échalote, oignon, pomme, poires, cerises, mouton, bœuf, pintade, faisselle de brebis, fromage de chèvre, pain, pain d'épices, miel

Distributeurs (se fournissant localement) : rien

Éloignement producteurs/cuisine centrale :

Les producteurs se trouvent dans un rayon de 20 km autour de la ville de Nemours (cf annexe II). Les producteurs les plus éloignés se trouvent à environ 50 km de Nemours : leur production n'existant pas dans les 20 km, cela explique leur intégration au projet (yaourts, poires, cerises). Ces producteurs ayant déjà une tournée de livraison, ils n'ont eu qu'à intégrer la cuisine municipale de Nemours à cette tournée.

Procédures d'approvisionnement en produits locaux :

Les achats sont réalisés en gré à gré, les montants des transactions avec les différents producteurs n'excédant pas 4000€. La cuisine centrale réalise une commande ferme un mois avant le « repas du terroir », les tarifs des différents aliments étant fixés au moment de la commande.

D'après la directrice de la restauration municipale, la commande et la facturation aux 15 producteurs n'entraîne pas de travail supplémentaire dérangeant : la réunion de début d'année a permis de réaliser une bonne partie du travail (choix des aliments, dates exactes des repas du terroir, quantité approximatives,...) et il ne reste plus qu'à régler les détails au passage de la commande.

Prise en charge du surcoût :

La municipalité a prévu de réaliser une évaluation financière du projet durant l'été 2010. Selon la directrice de la cuisine centrale, les tarifs ne semblent pas vraiment plus

élevés, certains produits s'avérant même plus intéressants à l'achat que ceux du distributeur habituel. On peut donc s'attendre à un coût raisonnable pour la municipalité. Avec les premiers résultats de cette évaluation, le coût de revient se monterait à 2.94€ pour un repas du terroir (approvisionnement et personnel), contre 2.24 pour un repas classique

Difficultés rencontrées :

La principale source de difficultés a été la connaissance initiale limitée entre les différents acteurs. La municipalité ne connaissait pas les productions locales et les producteurs n'avaient aucun contact avec les élus, la responsable des affaires scolaires ou la directrice de la cuisine centrale.

Solutions mises en place :

L'intervention de la Chambre d'Agriculture pour faire se rencontrer municipalité et producteurs est perçue comme décisive dans la réussite du projet. Elle s'est proposée en tant que soutien au projet, la démarche étant une action pilote entrant dans le cadre des actions d'animation de territoire accompagnées par la Chambre d'Agriculture. Cet accompagnement n'est pas facturé aux collectivités.

Conseils, mises en garde, revendications :

L'originalité du projet de Nemours et sa réussite tiennent en l'intervention de la Chambre d'Agriculture, en particulier au moyen d'un interlocuteur référent pendant tout le montage du projet. Mme Chanclud est en effet la référente du projet ; elle était présente à son émergence, elle a supervisé la recherche de l'offre effectuée par une stagiaire pendant 3 mois (accueillie conjointement par l'association de communes du Val de Loing et la mairie de Nemours), elle coordonne les interventions des producteurs auprès des enfants et accompagnera la municipalité dans l'évaluation du projet. La Chambre développe cette activité d'appui aux projets d'approvisionnement local des communes.

D. Brest : des exigences d'approvisionnement local et biologique dans un contexte de délégation de service public

Note : cette analyse est tirée du travail de Vincent Bottois intitulé « *L'introduction de produits biologiques locaux en restauration collective* », la structure de l'analyse est donc différente des autres cas étudiés

Structures contactées :

- MAB 29 : Maison de l'Agriculture Biologique du Finistère (association interprofessionnelle) – Chargée de mission restauration collective
- Ville de Brest - Responsable du service périscolaire
- Société de restauration Sodexo - Directeur de la cuisine centrale
- Entreprise Le Saint (Distributeur de produits alimentaires) - Responsable des achats de produits biologiques
- APFLBB : Association des Producteurs de Fruits & Légumes Bio Bretons (organisation de producteurs)

Les chiffres de la restauration brestoïse :

77 % des élèves scolarisés mangent à la cantine ce qui représente 6 000 repas par jour préparés en cuisine centrale et livrés en liaison froide dans 46 établissements (95% de scolaires et 5% de personnes âgées).

9 ingrédients issus de l'agriculture biologique ont été introduits de manière systématique : le pain, les agrumes, la pomme, la banane, la salade, la pomme de terre, la carotte, les yaourts et le fromage blanc. Le coût de ces ingrédients bio est de 400 000 € (chiffres année scolaire 2007-2008) ce qui représente environ 20% du montant des achats alimentaires.

Contexte et facteurs d'émergence de l'introduction du bio en restauration collective :

Depuis les années 80, la ville de Brest est équipée d'une cuisine centrale en liaison froide avec les établissements scolaires et a fait le choix de la délégation de service public en affermage pour gérer la restauration.

A la fin des années 90, une réflexion sur la qualité de l'eau servie en restauration scolaire est engagée par la municipalité et fait l'objet de débats publics et de conférences sur les liens alimentation-santé. **Selon l'avis des médecins interrogés à l'époque, il est plus pertinent sur le plan de la santé, de s'intéresser à la consommation des fruits et légumes chargés en eau pouvant contenir des substances nocives, qu'à l'eau de boisson.**

A la suite de ces conclusions, l'introduction de produits bio est envisagée par certains élus (surtout des élus verts) et ils constituent en 2005 un groupe de travail pour travailler à cet objectif. Le but de ce groupe est de construire un argumentaire solide (s'appuyant sur des bases scientifiques concernant la santé et l'environnement) destiné à convaincre l'ensemble du conseil municipal de l'intérêt de la démarche d'introduction du bio dans la restauration collective de la ville. Plusieurs acteurs sont sollicités à cette occasion : la Maison de l'Agriculture Biologique 29 pour ce qui concerne la filière biologique et le personnel de la cuisine centrale, Sodexo à l'époque, pour connaître sa vision en tant que prestataire.

Le projet de ce groupe est finalement validé et le conseil municipal demande aux techniciens de rédiger un nouveau cahier des charges intégrant des produits biologiques à l'occasion du renouvellement de la délégation de service public (DSP) pour la rentrée 2007. A l'issue de la procédure de renouvellement, c'est la société Sodexo qui est retenue comme prestataire pour 5 ans.

La rentrée 2007 se fait donc avec un cahier des charges intégrant des produits biologiques de manière systématique. Très vite, la démarche d'introduction du bio nécessite la création d'un groupe de suivi informel.

En mars 2009, une convention est signée entre les opérateurs finistériens de la filière biologique afin de se coordonner pour approvisionner la restauration scolaire en produits biologiques locaux.

Démarche d'introduction de produits bio :

Mode d'introduction du bio dans la restauration collective

Lorsque le groupe de travail en 2005 a commencé à réfléchir sur la manière d'introduire des produits bio en restauration collective, la MAB 29 et le directeur de la cuisine centrale (salarié de Sodexo), consultés séparément, ont fait la même proposition :

celle d'introduire des produits bio de manière systématique et non pas de faire des repas 100 % bio événementiels. Ce choix, singulier à l'époque pour une collectivité de la taille de Brest, était soutenu par de nombreux arguments des deux côtés.

Pour la MAB 29, il s'agissait de construire une filière locale d'approvisionnement de la restauration collective en produits biologiques. Concrètement cela consistait à la mise en place d'une planification de la production et d'une logistique assurée par des opérateurs appropriés, avec la perspective d'un débouché croissant, tout cela concourant au développement de l'agriculture biologique sur le territoire finistérien.

Selon l'avis du directeur de la cuisine centrale, il était plus aisé de construire une filière d'approvisionnement par produit ou famille de produits introduits régulièrement dans les menus, plutôt que de faire de l'événementiel. En effet, une fois la filière montée pour un produit, on peut la solliciter chaque fois qu'on utilise ce produit, plutôt que de jouer avec de multiples interlocuteurs pour gérer des commandes de produits variés de manière événementielle. De plus, le travail de ces produits bio en cuisine devient régulier ce qui limite les risques de problèmes de préparation (adaptation des techniques culinaires).

D'autres arguments en faveur de ce choix sont avancés par l'ensemble des interlocuteurs rencontrés. Le premier est la **sécurisation de l'approvisionnement**. En effet, la mise en place de ces filières par produit aboutit à une communication efficace entre les acteurs qui permet les ajustements nécessaires. Celui de la **limitation du surcoût**, car en introduisant les produits bio de manière régulière, il est lissé sur l'année : comme on s'engage sur des quantités importantes, l'effet volume joue dans la négociation du prix, la logistique est organisée en routine et ne prend pas une forme exceptionnelle et événementielle qui ferait augmenter le coût. Cela facilite la communication autour des produits bio, on sait que cet aliment ou cet ingrédient, s'il est présent dans l'assiette sera toujours bio, ainsi l'impact du message est plus durable dans le temps. Le changement des habitudes alimentaires peut être entrepris progressivement contrairement à ce qui se passe lors d'un menu 100% bio. Le risque du menu tout bio est qu'il ne soit pas consommé par les enfants, simplement parce qu'ils refusent de le consommer au moment où il est servi, de plus il est vite oublié. Et au niveau de l'impact sur la santé, préoccupation à l'origine de la démarche, cela semble tout à fait pertinent d'introduire les produits bio de manière régulière.

Procédure juridique et mise en oeuvre

Dans une situation de délégation de service public (choix qui n'a pas été remis en cause), l'étape qui demande le plus de travail à la collectivité est la rédaction du cahier des charges. Il doit être le plus précis possible si l'on veut que la prestation corresponde au mieux à la demande de la collectivité. Le cahier des charges entré en vigueur à la rentrée 2007 a été rédigé en collaboration avec plusieurs acteurs, notamment un cabinet de conseil en restauration (Afhor Omnires Consultants). Celui-ci a été sollicité pour assistance à maîtrise d'ouvrage sur l'écriture du cahier des charges, la sécurisation financière et juridique du contrat, ainsi que son suivi au cours de la prestation. **De plus, les techniciens du cabinet de conseil travaillaient en interface entre le service des marchés de la ville et la MAB 29 afin de transposer les spécificités du bio dans le cahier des charges.**

Finalement cela a abouti à un cahier des charges qui comportait 11 options qualitatives portant sur un lot alimentaire, dont 9 concernaient l'introduction de produits

biologiques. Une option dans un cahier des charges est un outil offert par les lois régissant les contrats administratifs qui : « *oblige les candidats à chiffrer une solution alternative ou complémentaire à la solution de base [...] L'intérêt peut être par exemple de comparer une offre conventionnelle à une offre respectueuse du développement durable.* »²². Dans le cas présent, l'alternative était la fourniture de produits bio pour 9 lots prédéfinis et l'intérêt pour la ville était d'avoir une estimation du surcoût que cela engendrerait selon les offres des différents candidats, sans avoir à se décider immédiatement. Ainsi, la ville se laissait ensuite le choix des options qu'elle désirait retenir en fonction du surcoût estimé et de ses capacités de financement de ce surcoût. A l'époque il y avait vraiment peu de références sur ces données de coût, aussi ce choix dans la rédaction du cahier des charges s'est révélé très judicieux et finalement grâce à la mise en concurrence ainsi effectuée, les élus ont validé 100% des options qualité.

Cependant, la procédure de DSP reste soumise aux grands principes de la commande publique c'est pourquoi il n'a pas été possible lors de la rédaction du cahier des charges, d'exiger par une clause un approvisionnement local pour la restauration brestoïse.

Néanmoins il existe dans l'écriture d'un tel document, des critères qui permettent de formuler une demande explicite mais on peut réussir à introduire une demande implicite sur laquelle le prestataire peut s'engager de manière commerciale dans son offre. Ici, cela s'est traduit par la mention qui rappelait dès le début que le développement durable devait être un fil rouge de la proposition des candidats. **Cette demande implicite qui visait notamment les questions d'approvisionnement de proximité semble avoir été bien comprise par les candidats. La preuve en est que lors de l'audition des candidats, ceux-ci se sont présentés avec la liste des fournisseurs envisagés pour l'approvisionnement en produits biologiques.** Cette phase d'audition permet, à condition de traiter tous les candidats de la même manière, de détailler finement les différentes propositions et de voir jusqu'où chaque prestataire potentiel est prêt à s'engager. Au terme de cette procédure, c'est la Sodexo, déjà détentrice de la DSP auparavant, qui a remporté le nouveau marché pour 5 ans à partir de la rentrée 2007.

²²Intégrer le développement durable dans les achats de textile, RGO, 2008

Choix des produits (provenance locale et saisonnalité)

Le choix des produits à introduire est vraiment important et délicat. Dès le début des réflexions sur la rédaction du cahier des charges, les techniciens de la ville de Brest se sont rapprochés de la MAB 29, notamment pour ce qui concerne ce choix. La MAB 29 était en effet l'organisme le plus à même de les renseigner à ce sujet, car elle représente l'ensemble des acteurs de la filière biologique sur le Finistère en tant qu'association interprofessionnelle départementale. **Sa connaissance du tissu des opérateurs locaux lui permet donc d'aiguiller les choix de la collectivité vers des produits disponibles localement et de repérer d'ores déjà des opérateurs pouvant fournir ses produits de manière adaptée aux contraintes de la restauration collective.** La saisonnalité était aussi mise en question, en essayant de choisir des produits disponibles sur une longue période de l'année, c'est par exemple le cas de la carotte, pour laquelle **si les producteurs coordonnent la planification de leurs productions, il est possible d'en fournir presque toute l'année.**

Un exemple emblématique en restauration scolaire et illustrant bien cette difficulté de choix du produit est celui de la tomate. Il a été envisagé un temps de sélectionner la tomate comme un produit à introduire systématiquement en bio local, cependant cela serait

revenu à ne presque plus servir de tomates aux convives, or c'est un légume très apprécié. En effet, la saison de production de la tomate bio en Finistère s'étale de juin à septembre mais difficilement au-delà²³.

Un compromis a été réalisé en choisissant :

- le pain
- certains fruits : agrumes, pommes, bananes (pour l'argument santé)
- certains légumes : salade, pommes de terre, carottes, (développement filière locale)
- des produits laitiers : yaourts et fromages blancs

Cependant pour l'année scolaire 2007-2008, première année d'entrée en vigueur du nouveau cahier des charges, la décision a été prise de ne pas se préoccuper outre mesure de la provenance des produits, considérant qu'il s'agissait d'une phase exploratoire transitoire. Cela faisait beaucoup de nouveautés simultanément pour le service de restauration : l'introduction des produits bio avec l'adaptation des techniques culinaires et de la logistique, le changement de goût pour les convives, la mise en service de la nouvelle cuisine centrale... De plus la filière bio n'avait pas planifié la mise en culture des quantités nécessaires à l'approvisionnement de la ville de Brest à ce moment là. En effet, les producteurs bio ont généralement pour habitude de ne mettre en culture que ce qu'ils savent pouvoir écouler sur leurs débouchés. **Cette année « test » a permis de recueillir les éléments nécessaires à la mise en place d'une filière locale adaptée avec succès dès l'année suivante, notamment les quantités de produits.**

Un élément supplémentaire de la démarche de Brest est l'intégration des produits dits C2, c'est-à-dire issus d'exploitation en 2^e année de conversion à l'agriculture biologique. **Jusqu'à 20% des produits biologiques introduits pourront être des produits en C2, de manière à mieux soutenir les producteurs en conversion, phase difficile économiquement.**

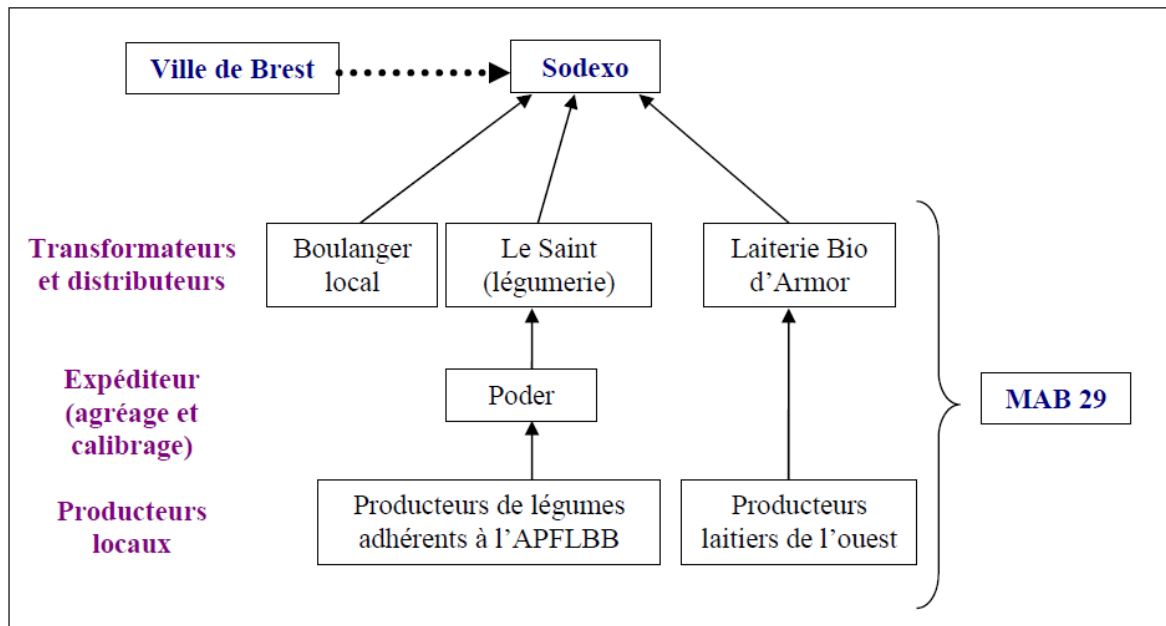
²³ Cf. Calendrier de saisonnalité de la MAB 29 téléchargeable sur son site internet.

Logistique d'approvisionnement

Avant de comprendre comment la logistique s'est mise en place pour l'approvisionnement en produits bio locaux, il est intéressant de rappeler les principes de fonctionnement de la logistique chez Sodexo. Les achats se font à l'aide d'un catalogue national et la logistique est assurée jusqu'à des plates-formes régionales réparties sur le territoire. Dans le cas de Brest, les produits frais sont acheminés de leur lieu de production jusqu'à une plate-forme Sodexo basée à Auray (Morbihan), avant d'être répartis en Bretagne dans les différents restaurants gérés par Sodexo. Les produits surgelés transitent quant à eux par le dépôt de Pomona à Nantes. Le système de référencement au catalogue de fournisseurs de Sodexo est basé sur un certain nombre d'exigences notamment vis-à-vis de la qualité sanitaire et de la traçabilité des produits. En ce qui concerne les produits biologiques introduits, la logistique a été adaptée au cas par cas, mais l'idée de base a été de continuer à fonctionner avec les fournisseurs déjà référencés par Sodexo, tant que ceux-ci proposaient les produits biologiques concernés.

Ainsi, les produits laitiers demandés par la ville de Brest (yaourt et fromage blanc) étaient disponibles auprès de la laiterie Bio d'Armor, un opérateur de transformation laitière

local spécialisé en bio. Les produits Bio d'Armor étaient déjà référencés dans le catalogue Sodexo et distribués à la cuisine par l'intermédiaire de Biofinesse, un important grossiste de produits bio à l'échelle nationale. Le seul changement pour continuer à obtenir ces produits bio a été d'ordre logistique : afin que les produits soient livrés directement de la laiterie Bio d'Armor à la plateforme d'Auray, au lieu de transiter par le grossiste Biofinesse. Cela a été fait dans un souci de cohérence globale : raccourcir le trajet parcouru par les aliments était cohérent et la laiterie avait la capacité logistique pour livrer directement la cuisine.



L'approvisionnement de Brest en produits bio

Pour les fruits et légumes, Sodexo s'est adressé à l'entreprise Le Saint qui appartient au groupe Créno un des leaders de la distribution de fruits et légumes à destination du secteur de la restauration collective au même titre que Pomona ou Hexagro. L'entreprise Le Saint était déjà agréée en bio, référencée par Sodexo et fournisseur habituel des fruits et légumes pour la ville de Brest ce qui a facilité les choses. Même l'exigence de produits bio prêts à l'emploi (4^e gamme car la cuisine de Brest ne possède pas de légumerie) n'a pas posé de problème car l'entreprise Le Saint venait de racheter Elbefruit avec sa plateforme de transformation « La Légumière » basée à Quimper. Cette entité qui permet d'éplucher, laver, ébouter les légumes, a été très utile à Le Saint pour monter une filière où les produits peuvent être achetés localement, transformés sur Quimper et consommés à Brest. Malgré ce contexte favorable, quelques difficultés ont été rencontrées notamment en ce qui concerne le lavage de la salade ou le calibrage des produits avant leur transformation sur la plateforme. Pour la partie production, dès l'année 2008 les produits sont venus du Finistère le plus souvent possible. Un partenariat a été institué entre l'organisation de producteurs APFLBB pour planifier la mise en culture, puis l'entreprise Poder est chargée de la collecte des produits chez les producteurs et de leur transport jusqu'à la plateforme de transformation.

Pour le pain, l'objectif était de fonctionner avec des boulangers locaux. Cependant au départ, aucun de ceux qui faisaient du pain bio ne pouvait livrer l'ensemble des établissements de Brest. Et il n'était pas envisageable que la cuisine centrale assure cette

logistique, car le pain ne peut pas être transporté dans les mêmes camions que les repas qui sont livrés en liaison froide. Ainsi, la municipalité a proposé à un boulanger local (le fournil de Penfeld) d'engager la démarche de certification bio afin de pouvoir livrer la cuisine de Brest. Ce dernier a accepté et explique aujourd'hui que cela l'a « tiré vers le haut », la vente de pain bio sur les volumes de la ville de Brest a permis à l'activité de repartir alors qu'elle était menacée. Il a cependant fallu six mois pour mettre au point la bonne recette, les farines biologiques souffrant d'un problème de régularité, elles ne se ressemblent pas et réagissent différemment. Au départ ils utilisaient de la farine T80 mais cela donnait du pain trop brun pour les convives, alors ils ont changé pour de la T65. Finalement, ils sont repassés en T80 avec une farine moins colorée. Les enfants sont en effet sensibles à l'aspect des aliments et les personnes âgées encore plus (la coloration foncée leur rappelait le pain de guerre). La démarche finale est cohérente, car la farine vient majoritairement de France et la préparation du pain est assurée par un opérateur local.

La gestion du surcoût

La ville facture les repas aux familles le même prix qu'avant, mais les achète plus cher qu'avant à la Sodexo. Selon la municipalité, le coût global a augmenté de 10%. Cela peut être expliqué par un lissage des prix sur l'année grâce à l'effet volume, et la mise en place d'une logistique s'appuyant sur des circuits déjà existant.

Selon Sodexo, le coût matières premières a augmenté de 25% avec l'intégration des options qualitatives. Le pain bio impacte le plus dans l'augmentation du coût car il est servi tous les jours. Le bilan de la 1^{ère} année montre qu'il y a eu 400 000€ d'achats de produits bio dont 135 000€ pour le pain, soit 30%. Ces 400 000€ représentent 20% des achats totaux ce qui signifie que la ville a atteint les objectifs du Grenelle.

Accompagnement du changement et formation (cuisiniers et personnel de service)

Le personnel de cuisine étant celui de Sodexo, les adaptations à trouver pour les techniques culinaires et la transmission de l'information se sont faits en interne.

Concertation et suivi de la démarche

Lorsque Sodexo a été retenue pour la DSP et que le lancement de la démarche d'introduction du bio a été effectif, **la nécessité de créer un groupe de suivi pour le projet s'est imposée immédiatement**. Ainsi la ville de Brest a convié autour de la table la MAB 29 et le directeur de la cuisine centrale pour **former un groupe de suivi informel qui vise à contrôler la réalisation de la prestation selon le cahier des charges établi, à travailler en collaboration à la résolution des problèmes et l'amélioration de l'organisation** (démarche de progrès). C'est au sein de ce groupe que sont discutés les aspects relatifs à la saisonnalité ou à la construction de l'approvisionnement en cohérence avec la filière agricole biologique locale.

On assiste alors à la rencontre de deux mondes qui s'étaient éloignés : celui de la restauration collective et celui de la filière agricole, représentée au départ par l'interprofession (MAB 29). Chacun apprend à mieux connaître le métier de l'autre et ses contraintes, ils échangent des informations et des idées. **Dans le cadre de ce groupe de suivi, des visites sur le terrain (exploitation agricole, plateforme de transformation, cuisine centrale) ont été effectuées pour que la prise de conscience soit ancrée dans la réalité.**

Très vite, le tour de table s'est élargi : d'autres opérateurs de la chaîne ont été conviés pour discuter de la construction d'une filière adaptée aux contraintes de la cuisine centrale de Brest. Par exemple, en ce qui concerne les fruits et légumes, la cuisine ne possède pas de légumerie donc les légumes doivent arriver prêts à l'emploi (4^e gamme) c'est-à-dire au minimum lavés et épluchés si nécessaire. Pour cela une étape de transformation est nécessaire entre la phase de production et l'arrivée du produit à la cuisine centrale. Cette étape de transformation nécessite pour être efficace et rentable un calibrage du produit brut. Par exemple, la perte lors de l'épluchage des pommes de terre par une parmentière (centrifugeuse aux parois abrasives) peut aller de 40 à 60% si on néglige le calibrage alors qu'elle peut-être limitée à moins de 30 % si le produit est homogène.

Ce groupe de suivi est aussi un lieu d'engagement entre les opérateurs. Par exemple, en ce qui concerne les carottes, le directeur de la cuisine centrale s'est engagé (et avec lui la société Sodexo qu'il représente) à acheter des carottes au producteur ne sachant pas combien il allait les payer. En effet, le producteur lui-même ayant investi dans de nouveaux outils (dont une calibreuse) et planifié sa mise en culture pour pouvoir fournir la cuisine centrale, ne connaissait pas son coût de production donc ne pouvait pas a priori s'engager sur un prix de vente. A cette occasion on remarque une prise de risque de la part de certains opérateurs qui s'engagent sur la base d'une confiance construite à partir de la concertation élaborée au cours de la première année. Un commentaire est souvent revenu lors des entretiens : « construire cette confiance, cela prend du temps... ».

Toutes ces informations nécessaires à la création d'une filière (en circuit long mais local) adaptée sont échangées au sein de ce groupe puis des actions sont mises en place. En cela la démarche de la ville de Brest aura un effet stimulateur pour la filière légumes finistérienne, qui aboutira à une **convention signée en mars 2009 par des opérateurs décidés à se concerter pour développer l'approvisionnement de la restauration collective en bio produit localement. Une des idées fortes de cette convention porte sur la transparence des prix, élément assez novateur dans le milieu de la distribution alimentaire, l'objectif étant une juste rémunération de chacun des opérateurs d'un bout à l'autre de la chaîne.** De plus, un objectif supplémentaire de stabilité des prix proposés à l'année est mis en place, c'est un 2^e élément novateur car les cours alimentaires ont plutôt tendance à varier au gré des marchés spéculatifs. Ce tarif stable, ré-évaluable en cours d'année est favorable à la fois aux producteurs et artisans locaux mais aussi au restaurateur qui peut mieux chiffrer les choix sur lesquels il s'engage.

Facteurs de réussite

Le groupe de suivi a joué un rôle prépondérant dans le succès de la démarche de Brest, ceci de l'avis de tous les acteurs rencontrés. Il a contribué à la reconnaissance de valeurs communes et au respect des intérêts personnels de chacun, ce qui a instauré la confiance et motivé les acteurs pour travailler ensemble. Un des acteurs clef dans la représentation des intérêts de chacun a été la MAB 29 en tant qu'organisme interprofessionnel unique pour représenter l'ensemble de la filière bio. Le professionnalisme et la reconnaissance de chacun des rôles dans la filière d'approvisionnement ont aussi été très positifs. Une autre réflexion des acteurs est que même si cela reste du « business », il y a une « relation humaine » supplémentaire dans cette démarche qui n'existait pas avant.

Un des interlocuteurs rencontrés nous a expliqué que les mentalités finistériennes sont plus ouvertes qu'ailleurs vis-à-vis des opérateurs des industries agro-alimentaires. Pour

eux, monter des filières avec des opérateurs n'est pas incompatible avec une démarche de qualité.

En dernier lieu, les acteurs du territoire impliqués dans ces circuits en tirent une certaine satisfaction, certainement due à la reconstruction d'un lien de proximité entre agriculture et alimentation. Le producteur sait où va son produit, très important pour les producteurs bio ; et le restaurateur sait d'où ils viennent et comment ils ont été produits (visites...)...

Reproductibilité

Sodexo est actuellement en cours de mutualisation des expériences de ce type à l'échelle nationale et le cas de Brest est une situation exemplaire. Bien que les « copier – coller » de telles démarches soient inenvisageables, s'inspirer des principes de mises en œuvre est tout à fait concevable. D'ailleurs, la ville de Brest a d'ores et déjà été sollicitée par de nombreuses collectivités pour partager son expérience.

Il est vrai que les retombées sur l'organisation de la filière locale ont été particulièrement satisfaisantes dans le cas de Brest et la charte signée pour la filière légumes pourra être bénéfique pour les autres collectivités qui souhaitent se lancer. Elle pourra peut-être même être exemplaire pour structurer d'autres productions sur le Finistère.

E. Lons le Saunier : quand qualité de l'eau et politique territoriale riment avec filières courtes

Données clés :

5000 repas par jour confectionnés au niveau d'une cuisine centrale, en régie, en liaison froide avec les restaurants scolaires. Approvisionnement des écoles, centres aérés, entreprises, foyers pour personnes âgées, personnes à mobilité réduite ainsi que l'hôpital. Cafétéria ouverte à environ 400 personnes par jour.

20 à 25% du montant total des achats dédié aux produits locaux (estimation de la restauration municipale).

Acteurs clés :

M Jacques Lançon, adjoint au maire depuis 1989, en charge des questions Environnement et Développement durable

M Didier Thévenet, directeur de la restauration municipale depuis 1999.

Attentes de la municipalité et émergence du projet:

Le projet d'approvisionnement local découle d'un problème environnemental de qualité de l'eau. Le service d'eau potable de Lons-le-Saunier est assuré par une régie communale. Dans un souci de qualité de l'eau distribuée, la municipalité a souhaité limiter les résidus de nitrates et de produits phytosanitaires dans l'eau captée : elle a pour cela appelé les agriculteurs de la plaine de captage à limiter l'utilisation de produits phytosanitaires et d'engrais de synthèse.

La commune a convaincu certains de ces agriculteurs de cultiver du blé AB en leur garantissant un volume d'achat et un prix pour approvisionner la restauration municipale. La majorité des projets menés par la municipalité sont maintenant en lien avec cette plaine de captage des eaux.

Mise en place du projet :

Parallèlement à l'engagement des agriculteurs à cultiver du blé AB, une boulangerie locale a accepté de se certifier pour produire du pain AB. Une minoterie familiale s'est également greffée au **projet qui réunit désormais la filière pain complète, de la production à la consommation**. La minoterie est livrée par 3 agriculteurs faisant partie d'un GIE (Groupement d'Intérêt Économique) pour une production mensuelle de farine de 6T (capacité d'écrasement : 100T blé/24h soit environ 75T farine blanche/24h).

Après la filière pain, la démarche a été étendue aux produits laitiers et à la viande. Sur les produits laitiers, **la restauration municipale se fournit auprès d'une école d'industrie laitière** située à environ 30km. Les commandes sont passées 2 semaines avant la livraison, et, chaque semaine, entre 3000 et 4000 yaourts AB et plus de 50kg de fromage AB sont livrés à la cuisine centrale. Cela représente 4,6% du chiffre d'affaire de l'école. Le lait provient quant à lui d'une exploitation AB qui livre environ 400L à l'école chaque semaine. Cela représente une très faible proportion de sa production annuelle.

Pour l'approvisionnement en viande bovine, une démarche ambitieuse a été lancée en 2009. La restauration municipale prévoit annuellement l'achat de 300 bovins AB sur pied de race montbéliarde qu'elle se charge ensuite de faire abattre puis découper par les outils locaux. **La restauration municipale est en contact avec une quarantaine d'agriculteurs qui livrent leurs vaches montbéliardes** (race mixte lait et viande) de réforme (fin de carrière pour une vache laitière) à l'abattoir. Les bas morceaux (collier, plat de côtes, ...) sont cuisinés par l'équipe de la cuisine centrale, les aloyaux étant commercialisés par les agriculteurs.

Les commandes sont passées environ 3 mois à l'avance, les agriculteurs se répartissant les commandes et choisissant les bêtes à préparer pour l'abattage. Pour certains producteurs, ce débouché représente plus de la moitié des vaches de réforme de l'année. Le prix d'achat au kg est le même pour tous les agriculteurs.

La restauration utilise aussi la farine de la minoterie pour approvisionner son atelier pâtisserie. Enfin, elle se fournit auprès de fromagers locaux pour compléter l'approvisionnement provenant de l'école d'industrie laitière, et des contacts existent avec des producteurs locaux qui ne sont pas localisés au niveau de la plaine de captage (porcs AB par exemple).

Liste des produits locaux par type de fournisseur :

Producteurs et artisans locaux : pain, farine, toute la viande bovine, yaourts, beurre, fromages régionaux, pomme de terre, chou, carotte, navet

Distributeurs (se fournissant localement) : rien

Éloignement producteurs/cuisine centrale :

Les producteurs se trouvent dans un rayon de 20 km autour de la ville de Lons-le-Saunier.

Procédures d'approvisionnement en produits locaux :

L'intégration poussée des différents acteurs des filières repose sur des contrats moraux entre municipalité et producteurs/transformateurs. Quelques produits sont achetés après appel d'offre mais la majorité des transactions sont réalisées de gré à gré.

Cette situation peut parfois amener au dépassement du plafond fixé à 4000€ par le Code des Marchés Publics. Cette procédure d'achat est à rapprocher de celle mise en place à Annecy, les deux municipalités étant associées dans la revendication en faveur d'une augmentation du plafond fixé aujourd'hui à 4000€.

Prise en charge du surcoût :

L'estimation du surcoût a été faite sur l'approvisionnement en pain : la première année (en 2000), le surcoût s'est élevé à 17 000€. En 2009, les achats de pain s'élèvent environ à 85000€ et, avec le perfectionnement de la filière, il n'y a pas de surcoût par rapport à un approvisionnement en pain conventionnel. Cet exemple illustre comment un circuit court permet une maîtrise des coûts efficace (malgré des volumes traités moins importants que les grands groupes de restauration). Le prix de revient d'un repas est de 4,22€, dont 1,9€ pour les denrées alimentaires, le reste étant consacré aux dépenses de personnel et les charges.

Difficultés rencontrées :

La principale difficulté évoquée par la ville est l'adhésion des acteurs aux différentes démarches. La légitimité de l'action n'allait pas de soi pour les producteurs, les artisans et les transformateurs. Ils n'avaient aucune garantie sur la pérennité des actions entreprises. Cette situation est sûrement à relier au rôle assez pionnier joué par la ville de Lons-le-Saunier.

La seconde difficulté est la limitation des achats en gré à gré à 4000€ par fournisseur.

Solutions mises en place :

Les responsables de la restauration municipale (élu et directeur) ont été très dynamiques dans leurs démarches. Avec le temps, ils ont tissé une relation de confiance avec les autres acteurs. Ils ont également beaucoup communiqué sur ces initiatives, sollicités par de nombreux médias dans le contexte de l'intérêt croissant porté aux circuits courts, à la protection de l'environnement et aux produits de qualité.

Les partenaires de la restauration municipale sont certainement rassurés par le bon fonctionnement de ces filières courtes et par la pérennité dans le temps des actions mises en place.

Conseils, mises en garde, revendications

Par rapport aux achats supérieurs à 4000€ réalisés en gré à gré, la municipalité met en avant le caractère exploratoire et d'intérêt général de la démarche, tout en portant ces revendications au niveau national. Il est également question de la signature d'une charte préfectorale qui mettrait en avant les avantages de l'approvisionnement local.

F. Besançon : un engagement inscrit dans l'Agenda 21, concrétisé par un nouveau directeur porteur de changements de pratiques

Données clés :

4500 repas par jour confectionnés au niveau de trois cuisines centrales en régie, en liaison froide avec les restaurants scolaires.

14% du montant total des achats dédié aux produits locaux.

Acteurs clés :

Mme Françoise Fellmann, adjointe au Maire, Education, Petite enfance, famille, commission de sécurité.

M. Rousseau, directeur de la restauration municipale, ancien cuisinier dans des restaurants gastronomiques. Il a pris ses fonctions en 2006 en amenant de nombreux changements au sein des cuisines centrales de Besançon.

Attentes de la municipalité et émergence du projet :

L'introduction de pain bio local a été réalisée au début des années 2000, suivie de la mise en place d'un repas bio annuel avec un souci de sensibilisation à la qualité des aliments.

Suite à ces initiatives modestes, la municipalité et la communauté d'agglomération font figurer en 2006 dans **l'Agenda 21 une action qui s'intitule « Développer l'approvisionnement en produits locaux et/ou en produits biologiques dans la restauration collective »**.

Mise en place du projet :

L'arrivée fin 2006 d'un nouveau directeur de la restauration municipale a permis de concrétiser ce projet, l'étendant à d'autres aliments locaux que le pain. Il a bouleversé les achats, délaissant le catalogue du fournisseur principal pour les producteurs locaux. L'appel d'offre désignant le fournisseur était en effet peu contraignant et principalement basé sur le critère prix.

Le rapport avec les fournisseurs a beaucoup évolué, le directeur ayant une grande expérience de l'approvisionnement direct auprès des producteurs. Le directeur effectue en effet des déplacements auprès des artisans et producteurs qui sont de potentiels fournisseurs. Au cours de ces déplacements, une discussion technique permet de s'assurer de la qualité des produits qui seront proposés, de gré à gré ou via les marchés publics.

La gamme de produits s'est étendue et le choix des recettes s'est diversifié (24 soupes différentes, de nombreuses préparations différentes des légumes, ...). De nombreux menus à thèmes sont également organisés dans le souci d'éduquer les enfants à des goûts nouveaux. Le personnel des cuisines centrales a eu besoin d'un peu de temps pour s'adapter à ces nouvelles pratiques mais a fini par y adhérer assez largement.

Les cuisines centrales ne disposent pas de légumerie. Un partenariat est envisagé avec une ADAPEI (Association Départementale d'Amis et Parents d'Enfants Inadaptée) qui dispose de cet outil : la restauration municipale achèterait alors les légumes terreux épluchés, l'approvisionnement de l'ADAPEI étant local.

Pour les légumes type courgettes & aubergines, un approvisionnement auprès de producteurs AB bourguignons est à l'étude.

Liste des produits locaux par type de fournisseur :

Producteurs et artisans locaux :

- pain tous les jours (bio à la farine franc-comtoise)
- lait, yaourt, crème, beurre
- produits issus de lait de chèvre
- saucisse de Morteau, palette (désossée déroulée) et échine fumée salée à l'ancienne, saucisse de Montbéliard à façon, saucisse de choux
- divers biscuits artisanaux
- chocolats de pâques et de Noël
- pâtisseries orientales
- produits chinois achetés chez un commerçant chinois de Besançon

Distributeurs (se fournissant localement) : rien

Éloignement producteurs/cuisine centrale :

La plupart des producteurs locaux sont situés dans un rayon de 30 km, les plus éloignés étant localisés à environ 60 km de Besançon.

Procédures d'approvisionnement en produits locaux :

Quelques produits sont achetés en gré à gré. Tous les autres aliments sont répartis par lots et sont attribués après appel d'offre. Les critères de ces appels d'offres portent à 45% sur la qualité des aliments, à 15% sur le prix à 25% sur la valeur technique et à 15% sur les emballages (biodégradables, consignés, réutilisables, etc.). Les aliments locaux repérés par le directeur de la municipalité répondent à ces critères. Les produits standards sont ainsi moins adaptés (et moins facilement adaptables) que les produits issus de petites unités de production locales, et ne sont donc pas retenus.

Prise en charge du surcoût :

Le budget alloué à la restauration municipale est une enveloppe couvrant les achats de denrées, le fonctionnement des structures et la gestion du personnel. L'augmentation des frais dus aux achats est gérée au sein de l'enveloppe globale.

Le prix de revient d'un repas est de 7,2€, dont 1,67€ pour les denrées alimentaires, soit un coût qui reste faible pour les denrées.

Difficultés rencontrées :

L'offre limitée en produits locaux constitue un frein à l'augmentation de la part des produits locaux.

L'adaptation du personnel aux nouvelles denrées a été un problème pendant les premiers mois.

Solutions mises en place :

Des initiatives pour structurer l'offre locale sont envisagées par la municipalité mais le problème reste aujourd'hui entier. Par exemple, les maraîchers ne lancent pas de

production supplémentaire sans commande, mais il est difficile pour la restauration municipale de commander sans garantie sur les volumes effectivement fournis.

L'investissement dans un matériel perfectionné est une manière de combler le manque de savoir-faire du personnel par rapport à des pratiques nouvelles.

Conseils, mises en gardes, revendications :

Le directeur de la restauration municipale considère qu'à terme, une augmentation du budget global sera une nécessité pour financer les innovations apportées à la restauration municipale.

Il lui paraît essentiel que le responsable des achats ne soit pas un personnel administratif mais un cuisinier avec une formation et une expérience solide, qui soit capable de négocier les critères techniques des aliments, de dialoguer de façon constructive avec les distributeurs.

III. Enseignements/Conclusion

Les attentes de la municipalité conditionnent beaucoup la nature et la mise en place des démarches d'approvisionnement local. Trois motivations ressortent : qualité gustative et santé publique, politique territoriale, communication.

-une démarche en faveur d'une alimentation plus saine et de grande qualité gustative fera souvent appel aux produits du terroir, mettant à contribution des producteurs locaux reconnus pour la qualité de leurs aliments.

- une politique agricole territoriale forte pourra utiliser l'approvisionnement local des restaurants municipaux comme levier de soutien aux agriculteurs et artisans locaux, ou comme incitation à des modes de production raisonnés

- une équipe municipale souhaitant communiquer sur l'introduction de produits bio mettra en place des repas événementiels 100% bio. Mais elle ne fera pas systématiquement appel aux produits locaux pour fournir la cuisine centrale.

Les modalités d'approvisionnement ne sont pas les mêmes selon la motivation. Les repas événementiels vont être compliqués à organiser, les producteurs n'étant ni équipés, ni habitués à livrer ponctuellement de grands volumes de produits finis. L'introduction progressive d'éléments locaux s'avère plus simple à gérer, que ce soit la mise en place systématique d'un aliment local (ex : pain, salade, pomme de terre, agneau, ...) ou bien un repas local régulier qui nécessite néanmoins une bonne organisation (cf Nemours).

Ces démarches sont souvent confrontées à des problèmes d'offre lorsque la fréquence d'introduction de produits locaux augmente (cf Lorient). La structuration de l'offre est alors nécessaire et peut-être accompagnée par les municipalités (cf Lons-le-Saunier).

Les contraintes fixées par le Code des Marchés Publics deviennent souvent un frein lorsque les commandes deviennent importantes. Deux stratégies sont alors mises en place ; **des critères environnementaux, de traçabilité, d'emballage, etc. permettent assez aisément de cibler des producteurs locaux, le cahier des charges pouvant être adapté à leurs contraintes propres et rester dans la légalité.** La revendication d'une adaptation du Code des Marchés Publics aux objectifs du Grenelle de l'environnement est en outre formulée par de nombreuses collectivités locales.

La connaissance des producteurs locaux, de leurs productions, de leurs différentes contraintes semble être une condition sine qua non pour la réussite d'une démarche d'approvisionnement local. Des contacts doivent être recréés entre le monde agricole et la restauration municipale. Les Chambre d'Agriculture semblent motivées par ce sujet et sont souvent prêtes à être des intermédiaires moteurs des projets.

Enfin, le partage de l'information avec le personnel, les convives, les parents d'élèves semble donner une assise au projet, regroupant une partie de la population communale autour d'une démarche qui crée du lien social, en agissant pour la santé des convives et le raccourcissement des boucles alimentaires.

Pour aller plus loin

1) BOTTOIS Vincent, *L'introduction de produits biologiques locaux en restauration collective*, 71p. Mémoire fin d'étude : Ecole Nationale d'Agronomie : AgroCampusOuest : 2009.

Note : De cette étude est issue l'analyse de l'approvisionnement de Brest. La structure d'analyse présentée dans cette étude est inspirée de la grille de lecture de V. Bottois, avec son aimable autorisation.

Cette étude présente, outre l'exemple de Brest, les cas d'introduction de produits bios des villes de Nantes, Angers et Langouët (35), traitant en particulier de l'intermédiation entre offre et demande.

2) CIVAM-Fondation Nicolas Hulot, *Guide de la restauration collective responsable à l'attention des collectivités et des entreprises*,

Ce guide présente les grandes étapes de mise en place d'un projet d'approvisionnement responsable. Il présente en outre, de nombreux organismes capables d'aider les municipalités dans leurs projets.

3) AFIP Bourgogne-ranche-Comté/CFPPA de Montmorrot, *Construire ensemble des circuits alimentaires de proximité*

Ce document est destiné à des **animateurs, agents de développement** et **élus** de territoire qui souhaitent aborder dans leur politique locale la question de l'agriculture et faire émerger des projets de circuits alimentaires de proximité.

ANNEXE I : Tableau des critères d'appels d'offre permettant de viser les produits locaux

Introduire des critères environnementaux

Des pistes concrètes pour tendre vers un approvisionnement plus local

THÉMATIQUE D'ACTION	LEVIER / CRITÈRE SPÉCIFIÉ	EXEMPLES	DOMAINE D'IMPACT
Saisonnalité	Fruits et légumes de saison.	Demander de garantir la saisonnalité des fruits et légumes.	Saisonnalité. Proximité (relative).
Livraison et fraîcheur	Délais courts entre cueillette et livraison et ultra fraîcheur des produits (fruits et légumes). Si possible, produits animaux peu voire pas transformés (ou vivants).	« Récolté et acheminé sur un délai de deux jours ». (Exemple de la ville de Lons-le-Saunier : vache livrée vivante le lundi matin, prise directement en charge par l'abattoir municipal).	Qualité. Proximité. Saisonnalité.
Choix des races et variétés	Races et variétés locales et localisées.	Un restaurant situé dans le Limousin demanderait un approvisionnement en viande de bœuf de race limousine pour optimiser les chances d'un approvisionnement de proximité.	Proximité. Qualité.
Fournisseur avec activités à vocation sociale	Souhait de travailler avec les centres sociaux qui peuvent transformer les produits locaux et/ou de qualité.	Un Centre d'Aide par le Travail (CAT) avec activité d'épluchage de produits bio.	Proximité. Qualité.
Caractéristique particulière d'un produit	Caractéristique précise d'un produit.	Taux de sucre de 5% dans les yaourts (recommandé par le Plan National Nutrition Santé).	Proximité. Qualité.
Traçabilité	Traçabilité du producteur à l'assiette.	Souhait de connaître le chemin du produit proposé aux convives.	Proximité. Qualité.
Qualités gustatives	Demander à goûter les produits lors de l'analyse des marchés.	Demander à goûter les produits lors de l'analyse des marchés.	Qualité.

ANNEXE II : Localisation des producteurs du Gâtinais



Cantines du Terroir 2009/2010
« La Seine-et-Marne dans votre assiette »



Localisation des Producteurs

