

# ASSEMBLÉE DES TERRITOIRES

**Jeudi 16 novembre 2017 – Villefranche-de-Lauragais**

**Atelier « Circuits alimentaires de proximité en restauration collective »**

*Viviane Artigalas, co-présidente de l'Assemblée des territoires, Cathy Cabot, directrice déléguée de la Direction de l'Action territoriale, de la ruralité et de la montagne à la Région Occitanie et Cindy Schultz, directrice adjointe de la Direction de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la forêt à la Région, ont animé cet atelier.*

Pour rappel : un 1<sup>er</sup> atelier avait été effectué à Frontignan, en mars dernier, sur cette thématique. Les besoins identifiés lors de cet atelier sont :

- Connaissance des outils existants et de ceux qui fonctionnent,
- Travail sur de propositions et des initiatives locales concrètes.

## **Éléments de contexte :**

La politique régionale en faveur de l'alimentation et des circuits de proximité doit concourir à la valorisation de l'agriculture régionale, répondre aux initiatives des territoires, participer à l'éducation à l'alimentation, proposer aux consommateurs une alimentation de qualité locale saine et durable.

La Région Occitanie lancera une grande concertation en 2018 pour inviter les citoyens, professionnels et acteurs des filières agricoles à bâtir une démarche « alimentation Occitanie ».

Par ailleurs, le contexte national actuel est foisonnant sur le sujet avec notamment les Etats Généraux de l'Alimentation.

L'objectif de cet atelier est de répondre à une saisine de la Région sur cette thématique afin d'alimenter le chantier régional sur les dispositifs d'appui aux investissements, d'appui à l'émergence et l'animation des territoires et la prise en charge des coûts des denrées dans les lycées.

## **Deux axes de réflexion ont été définis pour cet atelier :**

- Quelle place des territoires dans l'organisation des circuits alimentaires ?
- Quels facteurs clés de succès pour accompagner les territoires à pérenniser les circuits alimentaires vers la restauration hors domicile ?

## **Deux témoignages sont venus alimenter cet atelier :**

**TEMOIGNAGE 1 : Claire Deram et Donald Lecomte de la DRAAF Occitanie pour un rappel du contexte, des freins, des outils déjà existants, ...**

Ils ont posé la définition suivante : on peut parler des circuits courts de proximité comme un mode de commercialisation « qui valorise le lien social, la transparence, l'équité dans les échanges, la coopération des acteurs, le maintien ou la création d'emploi et qui préserve l'environnement ».

Quelques chiffres :

- ✓ 1,3 million de repas servis tous les midis en restau collective en Occitanie,
- ✓ 1 pers/3 est concernée,
- ✓ + de 200 structures au sein du réseau restauration collective

Parmi les outils existants :

Un guide de la commande publique a été publié en 2014 par le ministère de l'agriculture : [http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/1506-al-qui-restauecoll-bd\\_0.pdf](http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/1506-al-qui-restauecoll-bd_0.pdf)

Un panorama de l'ensemble des acteurs en région disponible est mis en ligne sur le site de la DRAAF : <http://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Developper-l-alimentation>

Un zoom a été fait sur les des projets alimentaires de territoire (PAT) : prévus par la loi d'avenir pour l'agriculture 2014, ils s'appuient sur un diagnostic partagé faisant un état des lieux de la production agricole et alimentaire locale, du besoin alimentaire du bassin de vie et identifiant les atouts et contraintes socio-économiques et environnementales du territoire.

Les PAT visent à donner un cadre stratégique et opérationnel à des actions partenariales répondant à des enjeux sociaux, environnementaux, économiques et de santé.

**TEMOIGNAGE 2** : Mme Coeurjoli, gestionnaire et M. Pararols, chef de cuisine - lycée hôtelier Christian Bourquin d'Argelès-sur-Mer

Le lycée sert 1000 repas / jour. Le prix du repas : au ticket, 4,1 € par élève.

L'établissement fait partie d'un groupement de marché (« Nourrir ma tribu ») qui regroupe 45 établissements et compte 16 lots.

Ce groupement n'avait pas vocation à faire apparaître les produits de proximité. Pour avoir des produits locaux, un travail de sensibilisation a été effectué auprès des fournisseurs. Aujourd'hui, les produits de proximité sont privilégiés (ex : 100% de l'agneau proposé au self est local).

Pour les viandes, fruits et légumes : facile. Pour les laitages : + compliqué mais une recherche de producteurs locaux est faite par l'intermédiaire des fournisseurs.

Il peut exister des problèmes d'approvisionnement. Un travail avec les producteurs doit être fait avant de lancer les marchés.

L'enjeu financier est très important. Il faut être vigilant pour tirer les prix et garantir aux producteurs la commande et le prix. Une confiance réciproque doit s'installer.

Le lycée a par ailleurs créé un concept de distribution original : il y a un buffet en libre-service pour les crudités ; et pour le plat : volonté de dissocier les légumes / féculents et la viande. Pour les légumes, l'élève prend ce qu'il veut, peut se servir en petite quantité, avec la possibilité de se resservir.

Bilan très positif : les élèves sont satisfaits à la sortie du self. Ils mangent et goûtent de tout.

Ce travail a permis de diminuer le gaspillage.

Par ailleurs, avec le fonds d'aide de la Région, des élèves qui ne mangeaient pas ou peu ont retrouvé le chemin du self.

Le lycée est sur le bon chemin, et il faut encore développer de nouvelles idées. Il y a une très grande motivation de l'équipe.

- ⇒ C'est un choix important pour un lycée hôtelier qui nécessite un engagement fort de l'ensemble des parties (chefs cuisiniers, gestionnaires...).
- ⇒ Il est important de travailler avec les fournisseurs, et, en amont, avec les filières et les producteurs, pour qui l'aspect administratif est un frein.
- ⇒ C'est toute la filière qu'il faut sécuriser pour garantir les achats et pour qu'une relation de confiance s'installe.

**Avec ces 2 témoignages et les échanges qui ont suivi, plusieurs réponses ont pu être apportées aux 2 questions qui avaient été posées au début de l'atelier :**

- Quelle place des territoires dans l'organisation des circuits alimentaires ?
  - Nécessité d'une volonté forte du territoire de s'engager, à toutes les échelles et de travailler sur l'ensemble de la filière pour une meilleure répartition des richesses.
  - C'est le territoire qui fixe les objectifs et donne l'impulsion en réunissant tous les acteurs
  - Le territoire permet la mise en relation avec les acteurs, il doit anticiper les complémentarités possibles et identifier les freins.
  - Nécessité d'identifier également les concurrences possibles sur un même territoire.
  
- Quels facteurs clés de succès pour accompagner les territoires à pérenniser les circuits alimentaires vers la restauration hors domicile ?
  - Accompagnement des collectivités dans l'ingénierie de projets (faisabilité, fonds d'amorçage et business plan, animation).
  - Soutien aux outils de mutualisation, du côté de l'offre avec les groupements d'achat (ex des lycées), les coopératives et les outils de transformation (ex de la légumerie créée sur le PETR Figeac Quercy Vallée de la Dordogne en lien avec une entreprise de réinsertion, pour approvisionner des cantines scolaires).
  - Animation et accompagnement nécessaire des outils de mise en relation (exemple : Agrilocal...).
  - Formation de tous les acteurs (gestionnaires, chefs de cuisine, acheteurs, agriculteurs,...).
  - Evolution des pratiques avec la réorganisation de la distribution des produits en self, pour éviter le gaspillage (ex du lycée C Bourquin).
  - Nécessité de sécuriser tous les acteurs dans la démarche qui peut prendre du temps dans sa mise en œuvre.

Pour information, le 9 janvier prochain : ce groupe de travail sera auditionné par la Région.

*Lors de cette séance, M. Philippe Hortala a été désigné co-pilote de cet atelier suite à une démission.*

---