



PNA du Vendômois

Rapport final

Juillet 2013

Fiche de capitalisation CEN-2011-AAPN-Vendômois – Pour une restauration saine et de proximité en Vendômois

Référence à (aux) l'action(s) du PNA : **Codif PNA : I.2, II.3, II.6**

Région : Centre

Département : Loir et Cher

Rédacteur de la fiche et contact : Sylvie MAINO – Agent de développement
Syndicat Mixte du Pays Vendômois – 2 avenue des citées Unies d'Europe – 41100 VENDOME
02.54.89.41.19
syndicatmixte@pays-vendomois.org

Date de rédaction : juillet 2013

Dernière mise à jour :

Mots-Clés :

Maître d'ouvrage :

Nom et fonction du contact : Structure / organisation : Syndicat Mixte du Pays Vendômois
Adresse postale : 2, avenue des Cités Unies d'Europe 41100 Vendôme
Téléphone : 02.54.89.41.19
Courriel : syndicatmixte@pays-vendomois.org

Type de bénéficiaire / public cible : Jeunes

Coût du projet : 83 000€

Indicateurs

- **De réalisation :**
 - 5 comités de pilotages
 - 11 cantines et classes pilotes
 - 22 interventions sur sites
 - 2 jours de sensibilisation/formation
 - 10 outils diffusables
 - 243 enfants sensibilisés au goût
 - 10 producteurs agricoles engagés

- **De résultats :**
 - 11 panneaux de communication réalisés avec Bobo la Terre
 - Des partenaires volontaires pour continuer
 - Une présentation du programme à la commission Restauration Collective de l'Association des Maire de France
 - Une participation de l'université de Tours et du journaliste Laurent TERASSON
 - Des projets à venir : site internet ; « drive » circuits-courts ; réponses à appels d'offre ou programmes

Calendrier du projet

- **Date de début de l'action :** septembre 2011

- **Date de fin de l'action :** juillet 2013

Présentation résumée (5 à 6 lignes maximum) :

Une volonté des élus du Pays Vendômois, en cohérence avec l'Agenda 21, de préserver une restauration collective de qualité en milieu rural, en régie directe, de proposer des repas équilibrés s'appuyant sur une sensibilisation au goût des élèves, de favoriser les circuits courts en marchés publics, en synergie avec la politique régionale, et campagne de communication intégrée dans l'approche Agenda 21.

Partenaires associés : APASP, Chambre d'Agriculture, animatrice du goût, association Bobo la Terre, Conseil Général, Jean-Pierre COBEAU (sociologue du goût de l'université de Tours).

Objectif(s) visé(s) :

Formation du personnel, mise en réseau, découverte de produits locaux, structuration de filières locales, sensibilisation des élus, concertation avec les écoles, diminution des déchets

Contexte

Une étude réalisée en 2009 dans le Pays Vendômois par une diététicienne a démontré les difficultés à respecter les recommandations du GEMRCN.

Dans le cadre de l'Agenda 21 du Pays Vendômois, deux priorités sont affichées : les circuits-courts et la santé. Cela rejoint les préoccupations du PNA de maintien en milieu rural de restaurants scolaires en régie directe, tout en développant les circuits-courts et l'implication des élèves. Les petites structures de restauration collective, avec peu de moyens, ont besoin d'un accompagnement professionnel pour s'adapter aux évolutions réglementaires. La Présidente du Syndicat Mixte du Pays Vendômois, Madame MAINCION, a profité de l'appel à projet national du PNA pour présenter un projet ambitieux, pour développer des outils d'appui aux communes rurales.

Description détaillée de l'action

Une enquête sur les pratiques de restauration collective a été réalisée par l'APASP dans 6 écoles primaires, auprès des personnels de cantine, élèves, gestionnaires, à partir de différents outils : observation, interview, jeux... Le diagnostic a été présenté collectivement, a ensuite fait l'objet avec chaque établissement d'un plan d'action.

Les outils d'analyse, ainsi affinés, ont ensuite été réutilisés dans 5 établissements complémentaires, selon une approche similaire. La lutte contre le gaspillage alimentaire constituait un des points d'attention : l'observation a montré que les taux de perte s'avèrent très faibles dans les cantines où les repas sont préparés sur place, compte tenu de la bonne connaissance par les cantinières des attentes des élèves. Les pertes sont plus importantes lorsque les repas sont livrés par une cuisine centrale.

MO : l'APASP

Des ateliers du goût ont été proposés au moment du repas, ainsi qu'une visite d'exploitation et la découverte d'un produit local, pour permettre de mieux comprendre le processus de fabrication et découvrir les métiers associés.

Mo : Animatrice du goût

En parallèle, la Chambre d'Agriculture rencontre des exploitations agricoles afin d'identifier les impacts (économiques, organisationnels, humains, ...) pour ces entreprises et développer de nouvelles pratiques favorisant l'approvisionnement en circuits courts.

Réalisation de fiches de référence « Impact économique et organisationnel dans les exploitations agricoles »

MO : Chambre d'Agriculture

Recensement des volumes et des pratiques d'achats des collectivités, dans la perspective d'une mutualisation des achats en circuits courts, pour permettre une structuration des approvisionnements.

L'étude précise sur la création d'un groupement de commande dans le domaine de la viande fraîche, donne les outils à mettre en place.

La détermination d'un seuil de viabilité économique est incontournable.

Mo : APASP

Un comité de pilotage constitué des élus du Pays Vendômois, des partenaires et organismes associés (DRAAF, Conseil Général, Université de Tours) a été créé ; ainsi qu'un comité technique restreint, avec une présence nombreuse des participants à chaque réunion.

Le Pays Vendômois assure la coordination des acteurs et le suivi du programme et reste force de propositions pour les suites à donner.

Aujourd'hui, il reste à affirmer la question de la structuration des circuits-courts, côté offre et demande.

Les missions sont réalisées.

Résultats

Le plan d'action est terminé.

Les nombreux échanges lors des réunions entre différents partenaires de l'opération (élus, personnels de cuisine, DRAAF, université de Tours, Conseil Général) témoignent de l'intérêt qu'ils ont, soit à être accompagnés sur le terrain, soit à suivre les comptes-rendus des ateliers ou recherche effectuées.

La présence de Jean-Pierre CORBEAU apporte un plus par sa manière de commenter et apprécier les débats du vendômois au travers de son expérience du goût, de même que la présence du journaliste Laurent TERRASSON, rédacteur en chef de « Cuisine collective » au dernier comité de pilotage.

Ce travail débouche sur la réalisation de plusieurs outils (tableaux de bords, fiches –ateliers goût, fiches référentes agricoles, reportages, documents de Plans Alimentaire et de Sécurité Alimentaire adaptés au milieu rural, outils d'analyse et informatique pour la validation des menus sur 20 jours), qui pourront être valorisés plus largement en Région, et même au niveau national.

Un travail de communication important est assuré par Bobo la Terre.

Une réserve apparaît quant à la détermination du bon seuil de viabilité économique pour le développement des circuits-courts. L'échelle du Vendômois n'est pas suffisante pour organiser un groupement de commande, le seuil de rentabilité n'étant pas atteint.

Le travail en concertation avec le Conseil Général amène des pistes pour l'avenir à l'échelle départementale, échelle qui apparaît plus réaliste, tout en raisonnant toujours par bassin de vie, dont le Vendômois.

Les restaurants scolaires pilotes de l'opération réclament une suite pour approfondir et amplifier les actions initiées en commun.

Principaux enseignements

Le constat de qualité de restauration dans les petites cantines rurales, avec peu de déchets et une bonne connaissance des enfants.

Le point fort du PNA du vendômois est la concertation importante autour des différentes actions et entre les partenaires, dont la DRAAF.

Le lien avec le Conseil Général et la Chambre d'Agriculture est une piste d'avenir essentielle, le Vendômois ne représentant pas un poids économique suffisant pour susciter la structuration des filières agricoles locales et le besoin de rapprocher l'offre et la demande d'où la volonté de réalisation d'un site internet, de création d'un « drive » circuits-courts

Les enseignements principaux sont :

- ① la qualité de la restauration dans les cantines rurales et leur bonne gestion (peu de déchets).
 - ② le besoin de rencontre entre les personnels de cuisine et élus pour échanger les bonnes pratiques et les aides à se mettre en conformité avec les nouvelles réglementations grâce à un accompagnement de terrain et de rencontres collectives.
 - ③ les freins à la mise en place d'un groupement de commande en circuits-courts (perte de liberté, commandes existantes auprès du commerce local, multiplication des fournisseurs), organisation logistique des circuits-courts, packaging et détermination des seuils de viabilité économique.
- Les atouts : un soutien indispensable à la structuration des filières locales et à la pérennité de la restauration collective en milieu rural.
- ④ la nécessité de travailler ensemble, à une échelle économique viable (+ le Département que le Vendômois)
 - ⑤ la prise de conscience de la responsabilité de tous, « nous sommes tous acteurs de ce que l'on mange »
 - ⑥ la volonté manifeste de continuer à travailler tous ensemble sur le thème de la restauration collective à l'échelle du Vendômois.
 - ⑦ la nécessité de faire appel à des compétences extérieures (ex : APASP, animatrice du goût, chargé de communication) pour maintenir une restauration collective en milieu rural en régie directe.
 - ⑧ la prise en compte de tous les maillons de chaîne (amont-aval) pour une mise en cohérence des différents acteurs.
 - ⑨ les potentiels de développement économique en packaging, logistique, première transformation, et les besoins en matière d'éducation au goût, de mobilisation des enfants et des parents.
 - ⑩ la réalisation d'outils adaptés aux cantines rurales et diffusables et l'intérêt des élus de travailler ensemble sur le thème de la restauration collective en étant rassurés sur la capacité à offrir une restauration de qualité.
 - ⑪ la valorisation des différents métiers : personnels de cuisine, gestionnaires, producteurs agricoles et la parole donnée « à ceux qui font ».

En conclusion

Il est essentiel d'avoir une vision d'ensemble pour agir sur tous les maillons de la chaîne : éduquer au goût, limiter les déchets, développer les circuits-courts (10 à 20% des commandes), cuisiner autrement, valoriser les métiers des personnels de cuisine, des gestionnaires et agriculteurs et créer du lien avec les enfants et les parents ; tout en gardant une maîtrise des budgets publics, une animation collective et une professionnalisation des acteurs.

La professionnalisation des petites structures de restauration collective passe par un accompagnement de terrain, des rencontres de proximité et la mutualisation de certaines actions (ex : la création d'un groupement de commande en viande fraîche)

Le développement de circuits-courts passe par un rapprochement de l'offre et de la demande, la détermination de seuils économiques viables en s'appuyant sur les projets en cours de création d'un site internet et d'un « drive ».

La volonté de tous est de continuer à travailler ensemble dans ces directions et de conforter et développer l'emploi local.