

La réunion de nos différentes structures de développement dans le cadre de ces rencontres Croq'local a donné lieu à la création d'un catalogue de producteurs départemental, qui regroupe 66 producteurs et référence 270 produits. Vous y trouverez une liste non exhaustive de produits que l'on peut se procurer dans l'Indre, avec mention de leurs disponibilités, des conditions de livraison, des prix indicatifs...

Ce catalogue est à disposition des acteurs de la restauration collective afin de faciliter l'approvisionnement en produits locaux : il est téléchargeable sur les sites internet de nos différentes structures.

Ce catalogue est amené à se compléter au fur et à mesure.

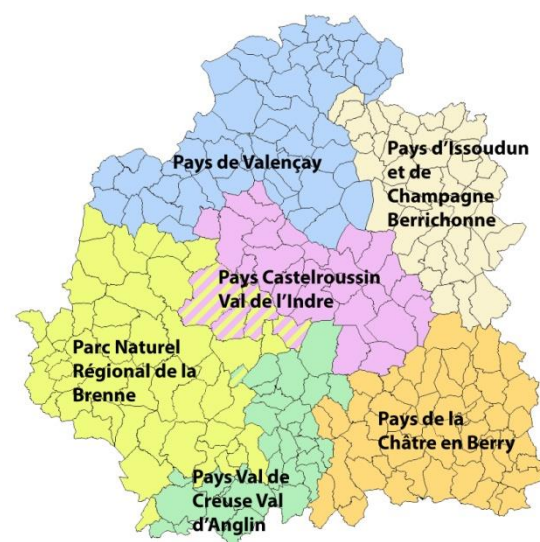


Les perspectives

Si les résultats des projets mis en œuvre peuvent aujourd'hui être considérés comme satisfaisants, dans le sens où ils ont permis d'initier un approvisionnement en produits locaux dans de nombreux restaurants scolaires, beaucoup reste à faire pour **pérenniser et développer ces pratiques** :

- A présent il s'agit d'**élargir à de nouvelles cibles**, en intégrant d'une part de **nouveaux producteurs** afin de diversifier la gamme de produits proposée, et **en développant le nombre de restaurants scolaires** impliqués. On cherchera également à élargir le projet à **l'ensemble de la restauration collective**, en y incluant les collèges, lycées, restaurants administratifs, mais également des acteurs privés (auberges, restaurants, etc.)
- Parallèlement, il est nécessaire de **répondre aux nouveaux besoins** ayant émergé au cours de projet. Une **charte de qualité** sera notamment mise en place sur l'un des territoires concernés, afin de qualifier plus précisément les produits et modes de production. Des **formations spécifiques** vont être développées.
- Enfin, il s'agira d'**organiser la commande et la livraison des produits**. Cela peut s'envisager soit par la mise en place de **circuits de livraisons pertinents** à l'échelle des territoires, soit par la **création d'une plateforme, physique ou virtuelle**.

Nous nous tenons à votre disposition :



Indre :

- **Céline Sanz**, GDAB 36
24 rue des Ingrains, 36022 Châteauroux cedex
Tel : 02 54 61 62 51
- **Fanny Moyse**, URGC
Place du Général De Gaulle, 36400 La Châtre
Tel : 09 64 09 06 66

Pays de Brenne :

Cyril Chapelon, PNR de la Brenne
Maison du Parc, Le Bouchet, 36300 Rosnay
Tel : 02 54 28 12 12

Pays Castellois - Val de l'Indre :

- **Sylvie Quillon**, Pays Castellois
47 route d'Issoudun, 36130 Déols
Tel : 02 54 07 74 59
- **Vanessa Haudebert**, GD CIVAM et APFPC
24 rue des Ingrains, 36022 Châteauroux cedex
Tel : 02 54 61 62 58

Pays de la Châtre :

Maud Oberlin, ADAR CIVAM
10 rue d'Olmor, 36400 La Châtre
Tel : 02 54 48 08 82

Pays Val de Creuse Val d'Anglin :

Mélanie Couret, CPIE Brenne Pays d'Azay
35 rue Hersent Luzarche, 36290 Azay-le-Ferron
Tel : 02 54 39 29 10

Pays de Valençay :

Léa Golleret et Marjorie Tissot, CIVAM de Valençay
7 rue des Templiers, 36600 Valençay
Tel : 02 54 00 13 99

La lettre de la Resto-Co

Février 2014

N°3



Le développement de l'approvisionnement local de la restauration collective engendre de nombreux bénéfices reconnus : la qualité des repas servis, la préservation de l'environnement par la diminution des transports, le développement local en valorisant les métiers (producteurs, cuisiniers...). Il permet également de créer du lien social entre consommateurs et producteurs.

Les rencontres Croq'Local, qui ont eu lieu le 27 novembre 2013 à Déols, sont l'œuvre d'une réunion d'acteurs, impliqués dans le développement de l'approvisionnement en produits locaux de la restauration collective à l'échelle de leur territoire ou du département.

Leurs initiatives couvrent presque l'ensemble du département de l'Indre. Elles ont été principalement soutenues financièrement dans le cadre du dispositif régional ID en Campagne.

Il est à souhaiter que cette première étape réalisée, permette à tous ces partenaires de continuer à développer cette filière de façon tout aussi efficace...

Je félicite tous les acteurs qui ont œuvré pour la réussite de cette action. Le Pays Castellois reste à leur côté pour l'avenir.

Michel Blondeau,
Maire de Déols, Vice-Président du Conseil Général, Président du Pays Castellois.

Retour sur la journée Croq'local du 27 novembre 2013 à Déols

Le 27 novembre dernier une soixantaine de participants, tous **acteurs de l'approvisionnement local de la restauration collective (producteurs, cantiniers, élus, parents d'élèves)** se sont réunis à Déols pour l'événement **Croq'local**. L'objectif de cette journée était de **faire le point sur les avancées** de l'approvisionnement local de la restauration collective, **pour la première fois au niveau départemental** grâce à la réunion de nos différentes structures de développement travaillant sur le sujet dans l'Indre.

Au cours de la journée, les participants ont pu **visiter des initiatives locales d'approvisionnement de proximité** : le restaurant scolaire de Déols, la visite de la boucherie à la ferme de Châteauroux, ou encore la ferme de Beaumont, en production bio de fromage de chèvre AOP Valençay.

Par la suite, chacun a pu participer à **3 ateliers** de la liste suivante qui ont tenté de répondre à des préoccupations répandues chez les acteurs de la restauration collective :

- *Comment privilégier les produits locaux dans le cadre des marchés publics ?*
- *Comment concilier dans son budget introduction de produits locaux et coût de matière première ?*
- *Circuits courts et école : exemple du projet éco-école du RPI Concremiers - St Hilaire et des foulées du Parc*
- *Comment faire prendre conscience au public scolaire de l'intérêt de consommer des produits locaux ?*
- *Comment mettre en place une planification adaptée à la restauration collective ?*
- *La sucrose, un trésor facile à cuisiner*
- *Comment mettre en place concrètement une restauration collective responsable ?*
- *Comment concilier réglementation du GEMRCN et introduction de produits locaux ?*
- *Comment agir sur l'approvisionnement local quand on est parent ?*



En fin de journée, un **bilan des actions réalisées** ces 2 dernières années pour développer l'approvisionnement local de la restauration collective dans l'Indre a été présenté. Puis une **ouverture sur d'autres territoires** a permis à l'assemblée de connaître l'expérience de deux intervenants, l'un venant de Poitou-Charentes et l'autre d'Ariège (*ce bilan ainsi que les deux interventions sont détaillés dans les pages intérieures du livret*).

Enfin, la journée a été clôturée par un **buffet de produits locaux**, comprenant notamment de la sucrose appâtée sous toutes ses formes par le maître restaurateur de l'Auberge de la Forge à Lys St Georges, Eric Gaulon.

Les réalisations, à l'échelle du département de l'Indre

Dans un premier temps, il s'est agi à l'échelle de chaque territoire d'**identifier les producteurs** pouvant être concernés, de **recenser l'offre** et de **la porter à connaissance des restaurants scolaires**. Ce travail a donné lieu à la **diffusion de catalogues** recensant les produits disponibles, et indiquant toutes les informations nécessaires à la commande : disponibilité des produits selon les saisons, conditions de livraison par les producteurs, prix indicatifs...

Au-delà de la connaissance de l'offre, il s'est avéré nécessaire de **favoriser une compréhension mutuelle entre les différents acteurs** concernés. C'est pourquoi des **visites d'exploitations agricoles** et de **restaurants scolaires** ont été organisées à plusieurs reprises. Elles ont permis aux différents acteurs de se connaître, d'échanger autour de leur façon de travailler, et ainsi de mieux comprendre les contraintes réciproques de chacun.

Au cours de ces rencontres, des besoins ont émergé sur des points spécifiques, qui ont donné lieu à la **mise en place de formations spécifiques** : la réglementation sanitaire, l'équilibre nutritionnel, ou encore l'introduction de produits en circuits courts dans le cadre des marchés publics.

Enfin, la **sensibilisation des élèves** a constitué un axe essentiel de ces démarches. Un accompagnement pédagogique a été mis en place, visant à faire découvrir aux enfants les différentes saveurs, le parcours d'un aliment « De la fourche à la fourchette », la saisonnalité des produits et l'impact sur l'environnement des choix de consommation. C'est ainsi toute la communauté éducative qui s'est trouvée impliquée autour de ce projet concret.

Au-delà des catalogues et de l'identification de l'offre, il s'est agi de trouver des solutions permettant à terme, de **pérenniser l'approvisionnement en produits locaux** initié. Cela passe par des **commandes anticipées et régulières**, et le **développement des volumes**. Cela s'est traduit par la réalisation de **tableaux prévisionnel d'approvisionnement** détaillant, à l'échelle d'un restaurant et par produit, les quantités consommées mois par mois et comparant les prix des matières premières avec les tarifs des fournisseurs habituels. Sur la base de ces prévisionnels, il est alors possible de proposer des scénarios d'introduction de produits locaux détaillés au cas par cas.



Un dispositif spécifique pour l'introduction de produits bios

Une Charte « Du nouveau dans mon assiette » propose aux communes de s'engager sur l'introduction progressive de produits bio dans les menus. Actuellement la commune de Le Poinçonnet s'est engagée sur le Pays castelroussin. Des formations, animations pédagogiques et visites de fermes sont proposées en accompagnement de cette démarche.

Des menus 100% locaux et de saison

A l'échelle du Pays Castelroussin, les producteurs ont conçu avec l'appui d'une diététicienne du CODES, 8 menus 100% locaux et de saison. Pour ces menus proposés à dates fixes, la commande et la livraison des produits sont coordonnées par les producteurs. Plus de 7000 menus locaux ont ainsi été servis depuis 2012, dans les restaurants scolaires de 6 communes.

Structuration de la filière Sucrine du Berry

Ce projet sur l'approvisionnement en produits locaux a également intégré la question de la préservation de variétés locales, comme la fameuse Sucrine du Berry. Un travail de structuration de filière a été réalisé conjointement, autour de 13 producteurs et 10 restaurateurs. Une caractérisation organoleptique et un guide pratique à destination des cantinières ont notamment été réalisés. A ce jour 500 sucres ont été vendues dans ce cadre.



Les résultats

59 communes dans le département ont initié un approvisionnement en produits locaux, un chiffre significatif et encourageant. Des retours très positifs ont été faits quant à la qualité des produits proposés par les producteurs. Ces démarches ont permis la découverte et l'introduction de nouvelles saveurs. On observe d'ailleurs que les communes qui intègrent le projet tendent à instaurer un approvisionnement régulier auprès des producteurs.

Des initiatives en dehors de l'Indre

• En Poitou-Charentes (Alexiane Spanu, animatrice et formatrice à l'AFIPAR¹)

Le **Réseau Régional des Circuits Courts Poitou-Charentes²** (RRCC) est porté par l'AFIPAR et InPACT Poitou-Charentes. Il a été créé il y a 2 ans, partant du constat que les circuits courts (CC) sont en plein développement (de multiples initiatives existent, issues d'acteurs très variés), mais les connaissances sur ce type de commercialisation sont encore trop partielles, et il est important de mener des réflexions et des actions à des échelles complémentaires (de l'échelon micro-local jusqu'à régional).

Le RRCC vise à accompagner au mieux le développement des CC et à consolider les démarches existantes, en offrant aux producteurs, artisans, commerçants, consommateurs et collectivités une **plateforme de services** pour le développement de leurs projets en CC, ainsi qu'en produisant des **connaissances sur les CC** dans la région. Dans le département des Deux-Sèvres un **outil d'approvisionnement de proximité de la restauration collective** est en construction depuis 2011, il s'agit du **projet RésALIS³**. Des produits issus de producteurs locaux sont proposés sur une **plateforme virtuelle**, et les acheteurs de la restauration collective peuvent commander leurs produits via internet.

• En Ariège (André Rouch, président de la Communauté de communes du Séronais)

En 2000, les parents d'élèves de la Communauté de communes (CDC) du Séronais se sont inquiétés de la qualité insuffisante des repas proposés à leurs enfants à la cantine. Une rencontre a alors été initiée par la CDC pour réunir les différents acteurs de la restauration (transporteurs, cuisinier, producteurs, etc.) et réfléchir à des pistes d'amélioration. Les acteurs concernés ont alors pu suivre une formation auprès du CIVAM Bio de l'Ariège sur le thème « Comment inclure des produits de qualité issus/non issus de l'agriculture biologique dans les menus ? ».

Le travail effectué avec des producteurs locaux a permis d'**introduire progressivement des produits locaux et/ou bio à la cantine**. Aujourd'hui, deux repas par semaine sont 100% bio et deux autres repas sont bio et/ou locaux. Le surcoût initial entre un repas bio et un repas local était de 35 centimes, aujourd'hui il n'est plus que de 10 centimes. Ceci est possible notamment en proposant parfois des repas alternatifs sans viande (lasagnes aux légumes par ex.). Tous les ans, une réunion permet de faire le point sur les problèmes rencontrés pendant l'année (approvisionnement, contrôles, etc.).

¹ Association de Formation et d'Information des Paysans et des Ruraux

² Plus d'informations sur <http://reseaucpc.org/>

³ Plus d'informations sur <http://www.resalis.com/>

Partenaires à l'origine du projet :



Partenaires financiers :

