

Un nouvel outil à votre disposition !

Vous êtes producteurs et vous souhaitez faire connaître votre production auprès des restaurants collectifs ? Vous êtes élus, gestionnaires de cantine ou cantinières et vous souhaitez vous approvisionner auprès de producteurs locaux ? **Alors cet outil est fait pour vous !**

L'ADAR et le CPIE mettent à disposition des acteurs de la restauration collective un catalogue de producteurs afin de faciliter l'approvisionnement en produits locaux. Il rassemble une liste non exhaustive des produits que vous pouvez trouver sur les Pays de la Châtre et Val de Creuse Val d'Anglin avec mention de leurs disponibilités, des conditions de livraison, des prix indicatifs...



Ce catalogue est amené à évoluer !

Cet outil est téléchargeable sur les sites internet de l'ADAR et du CPIE Brenne-Pays d'Azay

Le CIVAM de Valençay réalise en ce moment un inventaire sur le même modèle que le catalogue ci-dessus et sera disponible prochainement.

Les perspectives du projet par Pays :

Pour le CIVAM de Valençay :

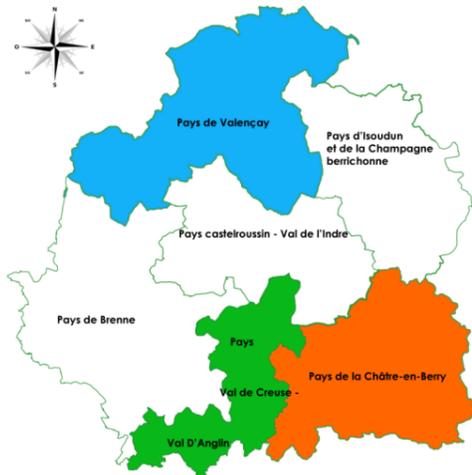
- Réaliser un inventaire des producteurs du Pays de Valençay
- Enquêter les épiceries travaillant ou ayant le souhait de travailler avec les cantines scolaires
- Poursuivre l'action « Ce midi c'est d'ici ! » avec de nouveaux restaurants scolaires
- Expérimenter avec des restaurants scolaires l'approvisionnement en viande locale via les bouchers-charcutiers

Pour le CPIE Brenne-Pays d'Azay :

- Animation d'espace de concertation entre producteurs et cantines sur le Pays Val de Creuse Val d'Anglin
- Identification de nouveaux producteurs et de nouvelles cantines vers un approvisionnement en produits locaux
- Poursuite du programme d'animations en classe

Pour l'ADAR de la Châtre :

- Promouvoir des espaces de concertation entre producteurs, gestionnaires de cantine et cantinier(ère)s
- Répondre aux différents besoins de formation sur la réglementation sanitaire (éleveurs et cantinier(ère)s)
- Poursuivre les animations "Ce midi c'est d'ici !"
- Accompagner les éleveurs dans la commercialisation de leurs produits vers la restauration collective



Nous nous tenons à votre disposition :

Pays de Valençay :

Léa Cubaynes, CIVAM de Valençay
7 rue des Templiers, 36600 Valençay
Tel : 02 54 00 13 99

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 / www.cpiebrenne.org

Pays de la Châtre :

Anne Claude Moisan, ADAR -CIVAM
Rue d'Olmor, 36400 La Châtre
Tel : 02 54 48 08 82 / www.adar-civam.fr

La lettre de l'approvisionnement local en restauration collective dans l'Indre

N°2

Cette lettre est réalisée dans le cadre du projet d'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux sur les Pays de Valençay, la Châtre et Val de Creuse Val d'Anglin par les associations référentes sur chacun de ces territoires.

EDITO

« Producteurs et gestionnaires de cantines, comment travailler ensemble ? »

C'est à cette question que sont venus répondre maraîchers, éleveurs, cantinières et élus le 25 octobre dernier. Avant de travailler ensemble il est essentiel de se connaître, de communiquer, d'envisager la situation de son interlocuteur pour mieux répondre, ensemble, à l'exigence de qualité des repas proposés aux enfants. Voilà à quoi nous avons travaillé, voilà à quoi continuent de travailler le CPIE Brenne Pays d'Azay, le CIVAM de Valençay et l'ADAR-CIVAM. La mutualisation des actions de ces structures de développement à l'échelle des différents Pays, enrichit chacun de l'expérience de l'autre (interventions pédagogiques, relation avec les producteurs...) et permet la diffusion d'outils communs et identiques sur 3 territoires d'action, pour plus de cohérence.

Retour sur la soirée d'échange entre producteurs, cantinières et gestionnaires de cantines

Plus de 70 personnes étaient présentes le jeudi 25 octobre à Neuvy-St-Sépulchre pour avancer sur leur démarche d'approvisionnement local.

En introduction, Annabelle Desaix, diététicienne auprès du CODES (Comité Départemental d'Education à la Santé) à réaffirmé, Code rural à l'appui que la réglementation en vigueur encourageait :

- la conception de menus respectant les saisons
- la valorisation des recettes traditionnelles
- l'utilisation des produits du terroir

en cherchant à impliquer tous les acteurs dans la démarche de développement durable.

Un temps en groupes de travail confrontant producteurs, gestionnaires et cantinières à leur réalité respective a permis d'instaurer un dialogue entre ces professions qui se connaissent peu, de l'avis général.

Après avoir listé les freins à l'approvisionnement local, bien connus par ces acteurs, chacun a pu évoquer des idées, pistes et solutions pour simplifier les relations entre producteurs et cantines.

Outils de planification et d'anticipation, espace de concertation entre intéressés, formation sur la réglementation sanitaire, sont autant d'éléments à mettre en œuvre et pour lesquels l'ADAR et le CPIE Brenne-Pays d'Azay (Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement) apportent leur soutien.



Pour cette rencontre, un catalogue des producteurs des Pays de la Châtre en Berry et Val de Creuse, Val d'Anglin a été réalisé et diffusé. Le buffet de clôture a été l'occasion d'apprécier quelques-unes des productions qui y sont recensées. Eric Gaulon, maître restaurateur à l'Auberge de la Forge de Lys-St-Georges a quant à lui couronné ce buffet en valorisant la sucrose du Berry sous toutes ses formes, pour le plus grand bonheur de nos papilles !



BRENNE-PAYS D'AZAY

Ce qu'il nous reste à faire face aux constats et questions les plus récurrentes ! (bilan de la soirée d'échange du 25 octobre)

Comment lire ce schéma :

Chaque bulle représente les relations entre deux types d'acteurs : Gestionnaires, Producteurs, Cantiniers.

Un code couleur permet de faire le lien entre les constats et questions récurrentes par les acteurs locaux (liste ci-dessous) et les leviers évoqués par ces mêmes acteurs dans les bulles.

Constats et questions récurrentes :

S'approvisionner localement c'est trop cher !

Quelle fiabilité dans la relation producteur/cantine ?
Le producteur pourra-t-il me fournir en quantité ?
Comment avoir l'assurance que la cantine prendra bien mes produits lorsqu'ils seront prêts ?

Les commandes sont trop petites, la livraison n'est pas possible, le producteur ne s'y retrouve pas !

Les produits frais c'est plus de travail !

La différence de goût ou l'aspect des produits rebute les enfants !

La réglementation diététique et sanitaire bride l'approvisionnement en produits locaux !

On ne connaît pas les producteurs du territoire !

Comment ma production peut-elle intéresser une cantine ? Comment fonctionne une cantine ?

Pour fournir des légumes j'ai besoin de connaître 6 mois à l'avance la teneur de la commande !

- Construire un partenariat pérenne entre producteur et gestionnaire, en introduisant progressivement des produits locaux.

- C'est un bon moyen de se tester mutuellement et d'aborder dans le temps la question du prix.

S'organiser entre cantines d'un même secteur pour commander le même jour un même type de produit.

S'organiser entre cantines pour proposer des menus identiques, quelques jours par semaine, afin de grouper les commandes.

- S'organiser entre producteurs pour livrer les cantines à tour de rôle ou profiter d'autres trajets pour ce faire.

- Étudier les capacités de stockage et envisager la livraison en quantités plus importantes et donc moins fréquentes les produits de longue conservation.

- Se tester, afin de constater que le surcoût lié à l'approvisionnement local n'est pas systématiquement vérifié.

- Éviter la spéculation du revendeur en favorisant l'achat en vente directe, pour les produits qui le permettent.

- Prendre le temps de s'organiser pour les cantinières avec l'appui de leurs employeurs pour envisager le temps de préparation des éléments des menus et ainsi ne pas générer de charges trop importantes sur un même repas.

- Tout est affaire d'éducation ! Plus on commence tôt, plus c'est simple ! S'appuyer sur les équipes pédagogiques et les animations proposées par le CPIE ou les CIVAM pour accompagner un changement d'habitudes alimentaires.

- Prendre le temps de se former à la réglementation sanitaire, afin pour les cantinier(ères) d'appréhender positivement leurs marges de manœuvre.

- Se saisir du catalogue des producteurs locaux !

- Créer et investir des espaces de concertation entre gestionnaires de cantines et producteurs, avec l'appui des animateurs de structures de développement.

- Envisager un conventionnement souple entre les parties faisant état : du timing des livraisons, des délais pour informer en cas de défaut d'approvisionnement, des marges de manœuvre de chacun...

- Anticiper les besoins en produits maraîchers avec l'aide des outils existants : calendrier de production, tableau simplifié d'anticipation des menus.

Gestionnaires, élus

Producteurs

Cantiniers

Formation des cantinières

La loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche (LMAP) de juillet 2010 a établi des règles en matière de qualité nutritionnelle des repas servis en restauration collective et incite ces établissements à **favoriser les produits de saison dans les menus** qu'ils proposent.

Afin d'accompagner au mieux les petites structures, **une formation pour les cantinières, gestionnaires et élus de petites cantines** a été proposée par DRAAF Centre et organisée en partenariat avec le CIVAM de Valençay et le CPIE Brenne Pays d'Azay.

Cette formation a été dispensée mercredi 4 juillet à la mairie de Saint-Christophe-en-Bazelle (Pays de Valençay). 7 cantines y étaient représentées. Une diététicienne missionnée par le CNFPT a proposé entre autre de nouveaux outils facilitant la **planification des menus**.



Sensibilisation des enfants : des animations en classe

« Pourquoi ma cantine a-t-elle décidé de s'approvisionner en produits locaux ? »

C'est la question à laquelle les élèves de cycle 3 vont essayer de répondre au cours d'un programme pédagogique de 3 demi-journées d'animations proposé par le CPIE Brenne Pays d'Azay. Ce programme doit amener les enfants à **découvrir les enjeux liés à notre alimentation**.

Les élèves ont découvert le **parcours** de plusieurs aliments **de la fourche à la fourchette** lors de la première animation en Novembre. Les animations suivantes auront lieu au mois de mars et mai de l'année prochaine. Au travers d'une **initiation à la cuisine**, les enfants prendront conscience de l'impact des choix de consommation sur **leur environnement et leur territoire**, en fonction du transport, du mode de production des aliments...

À l'heure actuelle, 6 classes de 3 écoles, soit 150 élèves environ, participent à ce projet sur le Pays Val de Creuse Val d'Anglin.



« Ce midi c'est d'ici ! »

Porté par l'ADAR de la Châtre et le CIVAM de Valençay, il s'agit :

- de proposer un **repas composé de produits locaux** aux enfants
- et d'animer un **temps en classe** pour aborder autour du **jeu** (1h30 à 2h) : la saisonnalité des fruits et légumes, la provenance des éléments du repas du jour à la cantine, le nom des producteurs (maraîcher, apiculteur, éleveur caprin, etc).

L'animation se termine par un petit **débat** où sont ainsi abordés avec les enfants les productions propres au territoire (lentilles vertes du Berry, sucrose du Berry...), l'intérêt pour notre santé de connaître l'origine de ce que l'on consomme, et le bénéfice environnemental de privilégier une consommation locale.

Sur l'année scolaire 2011-2012, près de 150 enfants ont pu bénéficier de cette animation sur le Pays de la Châtre.

