



Rencontres pour l'approvisionnement local de la restauration collective

Bilan sur le département de l'Indre



Contexte

Approvisionnement en local : Quels bénéfices ?



- Favoriser une alimentation de proximité
- Créer du lien entre consommateurs et producteurs
- Promouvoir une alimentation de qualité
- Préserver l'environnement
- Soutenir le développement local
- Valoriser les métiers

Le cadre réglementaire



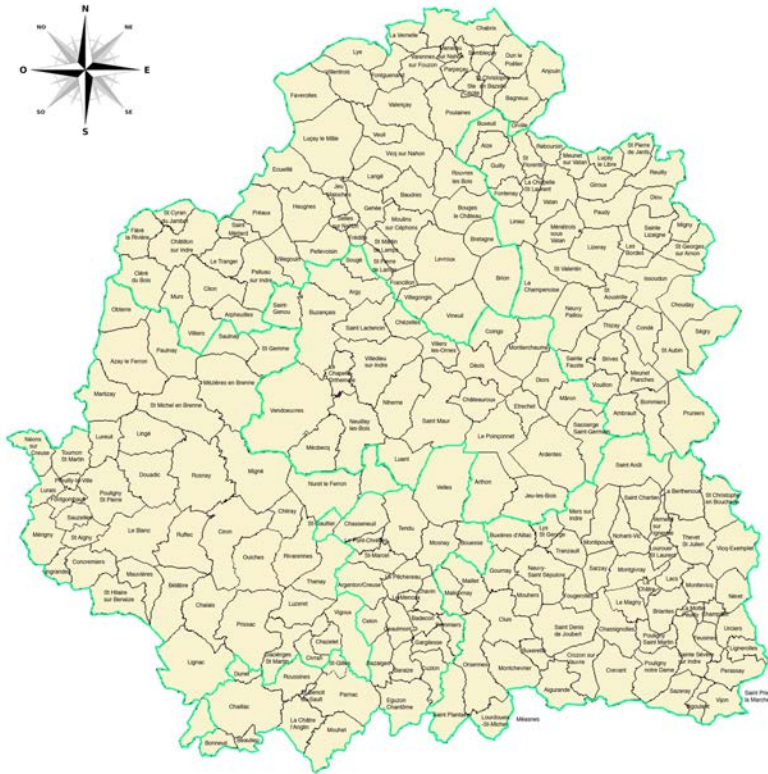
- Grenelle / Loi de modernisation de l'agriculture

- Le Programme National pour l'Alimentation

Loi de 2010, décret d'application de septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

- Règles à respecter visant à assurer l'équilibre et la variété des plats servis
- Souligne l'importance de travailler des produits de qualité, respectueux de l'environnement
- Favorise le développement des circuits courts
- Un des objectifs: l'approvisionnement en produits agricoles locaux et/ou bio dans la restauration collective à hauteur de 20 % des commandes en 2012

Le contexte local



La restauration collective en milieu scolaire dans l'Indre :
26 000 repas par jour
Soit 3 800 000 repas par an

Les exploitants en circuits courts dans l'Indre :
600 producteurs concernés

Etat des lieux

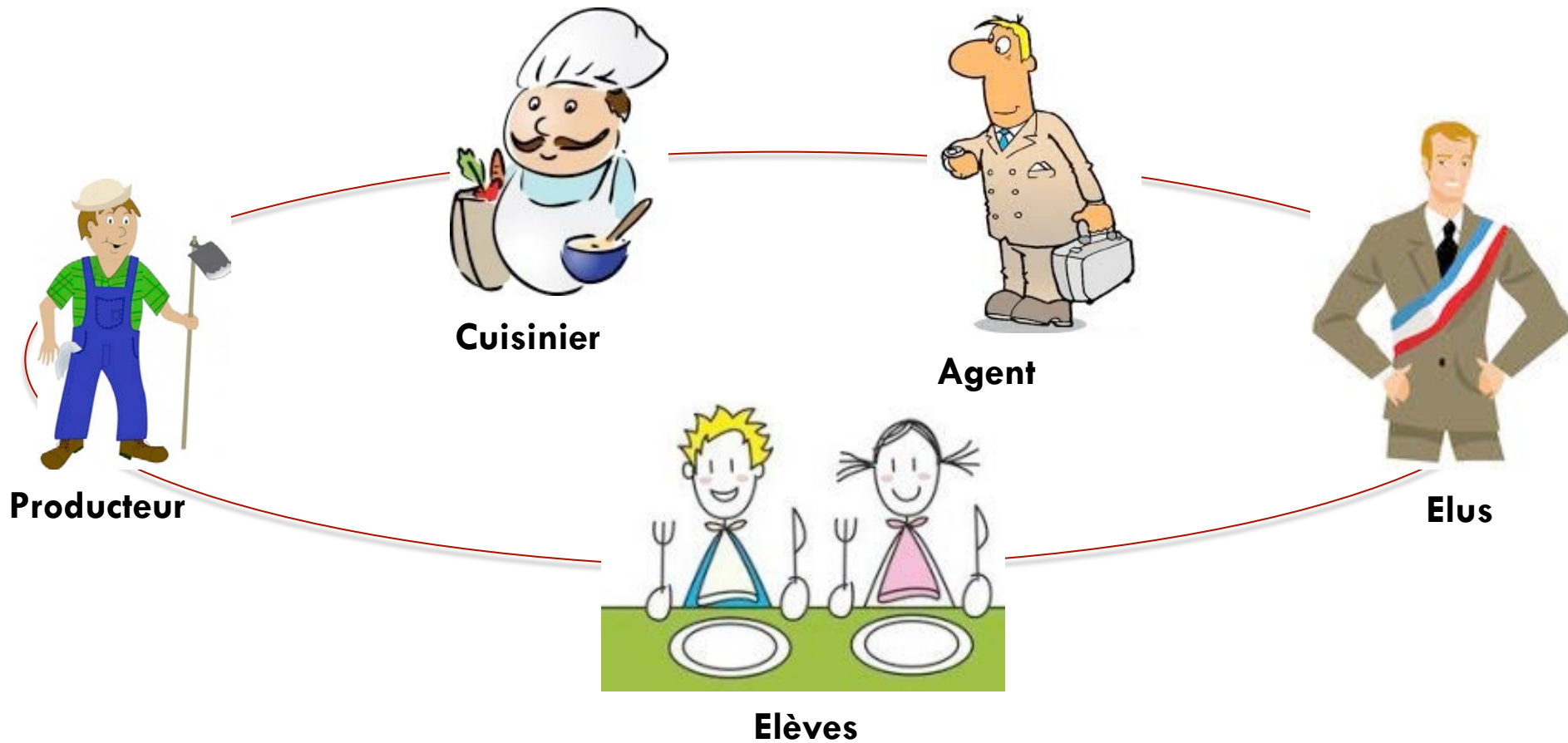


- L'approvisionnement des cantines scolaires en produits locaux:
 - déjà une pratique dans certaines cantines
 - écho favorable par les différents acteurs
 - mais reste marginal, très éloigné de l'objectif du Grenelle.
- Freins à l'approvisionnement en produits locaux:
 - Méconnaissance de l'offre du territoire
 - Peur de la réglementation sanitaire
 - Crainte par rapport à un surcoût éventuel

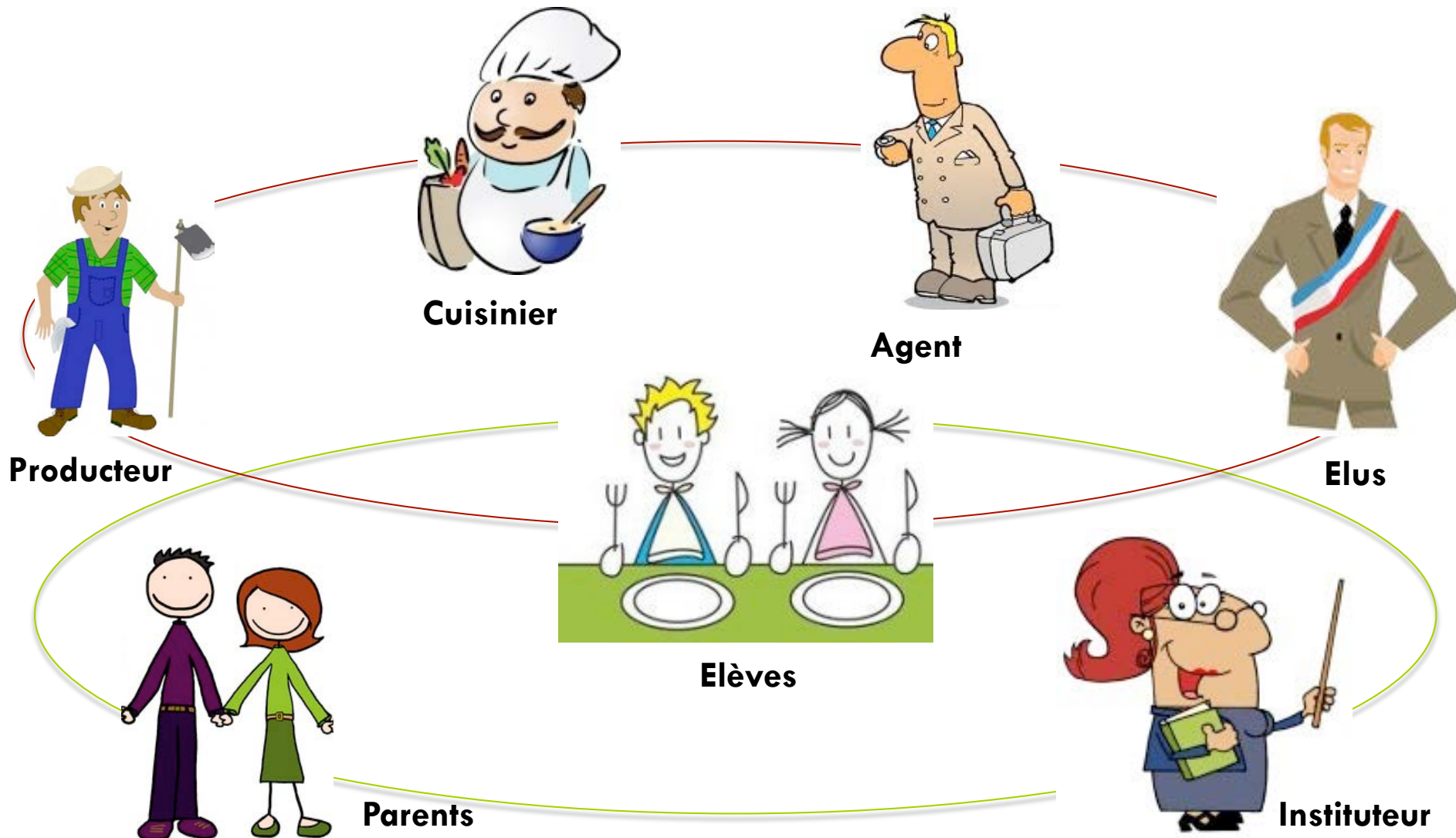


Les acteurs de l'approvisionnement

Les acteurs de l'approvisionnement



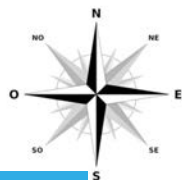
Les acteurs de l'approvisionnement





□ Reportage de BIP TV

Des initiatives locales depuis 2009



CIVAM de Valençay et
du Pays de Bazelle

- GDAB 36
- URGC
- CODES 36

PNR Brenne

APFPC et GDCIVAM

CPIE Brenne Pays d'Azay



ADAR-CIVAM



Les réalisations dans l'Indre

Informier / faire connaître le projet



□ Des temps d'échanges

Faire connaître le projet

Impulser une dynamique

Associer le plus grand
nombre d'acteurs



Recenser l'offre et la porter à connaissance des cantines



Catalogue des produits locaux

de l'Association des producteurs fermiers
du Pays Castelroussin

2013-2014



Liste non exhaustive des produits avec mention :

- de leurs disponibilités,
- des conditions de livraison,
- de commande,
- des prix indicatifs

« Un outils au service de la Restauration Hors Domicile : restauration collective et restauration classique »

Catalogue des producteurs

*Des Pays de La Châtre en Berry et
Val de Creuse Val d'Anglin*



Promotion de l'approvisionnement local par une agriculture de qualité.

En parallèle:

Listing des gestionnaires de cantine

Favoriser une compréhension mutuelle



□ Visites d'exploitations agricoles



Création de lien
Connaissance des acteurs locaux

Compréhension réciproques des
contraintes de chacun
Transparence sur les modes de
production / méthodes de travail



Favoriser une compréhension mutuelle



□ Visites de restaurants scolaires



Compréhension réciproques des contraintes de chacun
Transparence sur les modes de production / méthodes de travail

Création de lien
Connaissance des acteurs locaux



Mise en place de formations



□ Mise en place de formations à partir des besoins recensés

- Réglementation sanitaire
- Équilibre nutritionnel et réglementation
- Marchés publics



La sensibilisation des élèves



□ Accompagnement pédagogique des élèves

- Découvrir le parcours d'un aliment de la fourche à la fourchette
- Prendre conscience de l'impact sur l'environnement de nos différents choix de consommation
- Découvrir ou redécouvrir les saveurs
- Comprendre la saisonnalité des produits

□ Impliquer toute la communauté éducative autour d'un projet concret



Structuration de la filière Sucrine du Berry



- Structuration offre et demande depuis 2012 autour de 13 producteurs, 10 restaurateurs, et ponctuellement quelques associations, lycées professionnels hôteliers et cantines.
- Les moyens :
 - Caractérisation organoleptique de la sucrine
 - Guide pratique à destination des cantinières
 - Livret de recettes traditionnelles
- 500 Sucrines vendues dans ce cadre depuis 2012



Un dispositif spécifique pour l'introduction de produits bio



- Charte « Du nouveau dans mon assiette » : un engagement réciproque entre une collectivité et le GDAB 36
- Objectif : augmenter l'introduction de produits bio dans les menus
- Moyens : formations, informations, rencontres, animations pédagogiques, visites de fermes bio
- Une charte « Du nouveau dans mon assiette » signée au Poinçonnet

Conception de menus 100% locaux et de saison



- 8 menus élaborés par une diététicienne du CodesProposés à dates fixes, sous forme de livret
- Commandes et livraison des produits coordonnées par les producteurs
- Plus de 7000 repas locaux servis depuis la rentrée 2011 dans 6 communes

Été, 2nd menu

Vendredi 20 septembre 2013

Au menu

Salade de tomates

Steak

Pommes de terre

vapeur

Tranche de melon et
dés de chèvre

Le saviez-vous ?

Le Berry est un bassin d'élevage de vaches à viande, avec ses deux races phares: la charolaise et la limousine.

En privilégiant un approvisionnement local, on favorise un élevage de proximité, respectueux des pratiques traditionnelles de nos régions.



Ingrédients

Les quantités indiquées correspondent à 100 portions, selon le bulletin officiel de la restauration scolaire du 28/06/2001.

	Maternelles	Primaires	Adultes
Tomates	5 kg	6 kg	11 kg
Huile de colza	selon appréciation		
Steak	5 kg	7 kg	9 kg
Pommes de terre	10 kg	15 kg	17,5 kg
Chèvre	3 kg	3 kg	4 kg
Melon	8 kg	8 kg	10 kg
Coût de la portion	1,65€	2,04€	2,65€

Les tarifs sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent varier selon les saisons et les quantités commandées.

Ils vous livrent les produits ce mois-ci :

- Les Tomates et le Melon : Laurent Sabourault de Vendoeuvres
- L'Huile de Colza : François Moreau, de Diors
- La Viande de bœuf: Le Magasin au goût fermier, Le Poinçonnet
- Les Pommes de terres: Bertrand Vivier, EARL du Portail à Montgivray
- Le Fromage de chèvre : Odile Floury de Gargillesse

Remarque: Afin de vous simplifier la tâche, nous avons choisi pour ce menu des pommes de terre crues épluchées, livrées sous vide. Si toutefois vous préférez des pommes de terre en filet, merci de le préciser lors de la commande.

Développer et planifier l'approvisionnement



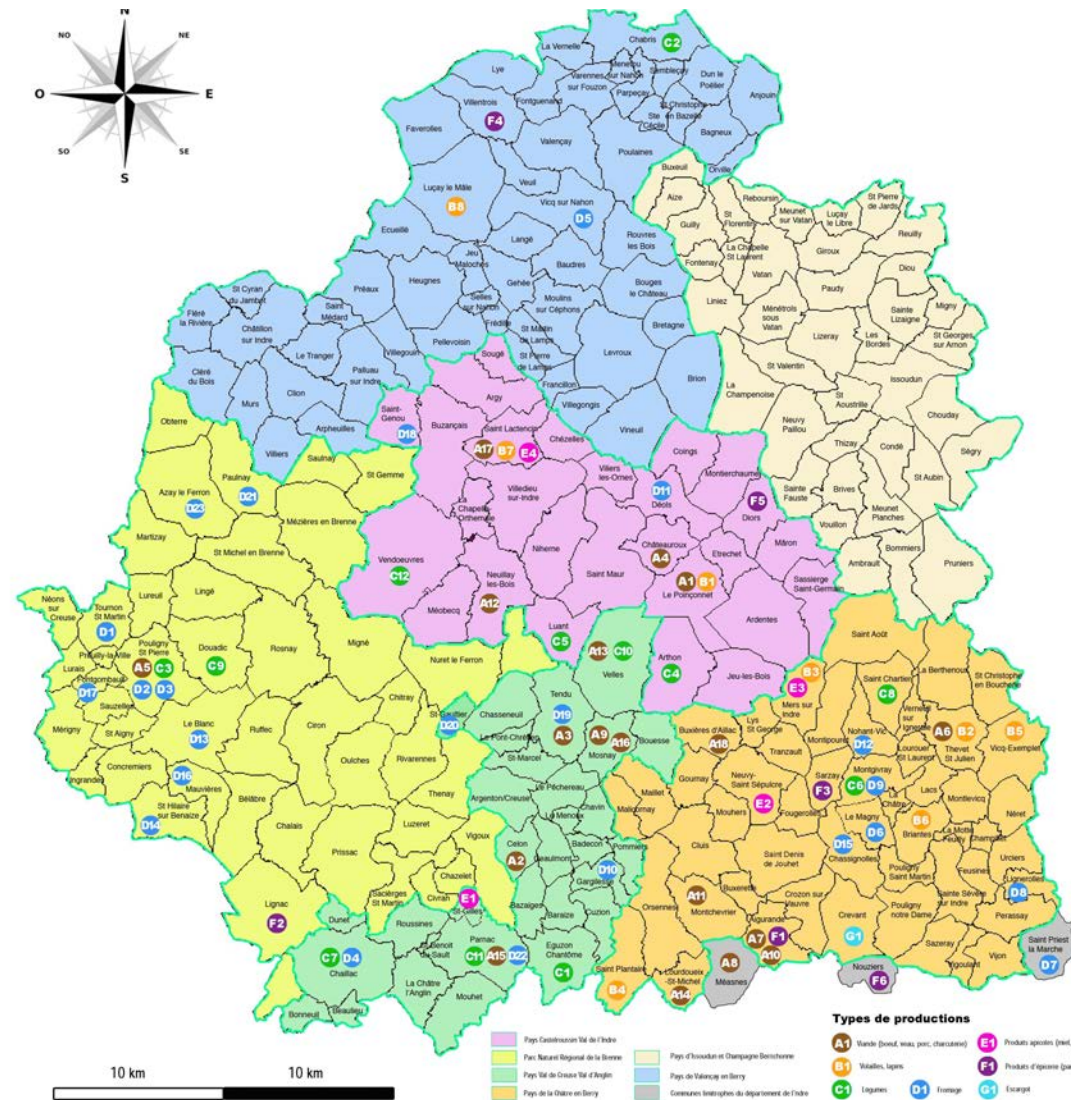
- Réalisation de prévisionnels d'approvisionnement
 - Détail des quantités mois par mois
 - Comparaison des prix matières premières
 - Scénarios d'introduction de produits locaux au cas par cas
- Faciliter un approvisionnement pérenne (commandes anticipées et régulières)
- Développer l'approvisionnement (volumes)

Les résultats à l'échelle départementale



Retours quantitatifs :

- 60 communes ayant initié un approvisionnement en produits locaux
- Un catalogue départemental avec 66 producteurs
- 270 produits référencés



Les résultats à l'échelle départementale



□ Retours qualitatifs :

- Découverte et introduction régulière de nouvelles saveurs
- Des communes « fidèles » et de très bons retours sur la qualité des produits
- Mise en place de partenariats



Les perspectives



- Elargir à de nouvelles cibles
 - Intégrer de nouveaux producteurs et diversifier la gamme de produits
 - Développer le nombre de restaurants scolaires
 - Elargir à l'ensemble de la restauration collective
- Répondre aux nouveaux besoins
 - Mise en place d'une Charte de qualité des produits
 - Développement de la formation des acteurs
- Organiser la commande et la livraison des produits
 - Créer des circuits de livraisons pertinents
 - Envisager la création d'une plateforme physique ou virtuelle, à l'échelle du département de l'Indre



MERCI POUR VOTRE ATTENTION !