

SUR LE TERRAIN

SUR LE
TERRAIN

SUR LE
TERRAIN

LES BONS REPAS DE L'AGRICULTURE DURABLE EN HAUTE-NORMANDIE

Une action portée par les Défis Ruraux

En 2004, le département de Seine-Maritime et la région de Haute-Normandie ont missionné le Civam régional, *les Défis Ruraux*, pour approvisionner les collèges et lycées en repas durables locaux.

Si la première année, 28 000 repas ont été servis, 5 ans plus tard, l'opération atteint son rythme de croisière avec environ 200 000 repas annuels pour les 100 établissements participant à l'opération.

Les produits

Les établissements se voient proposer toutes les deux semaines de quoi réaliser **un repas complet issu de l'agriculture durable**. Le gestionnaire est accompagné par les Défis Ruraux dans la mise en place des repas. Les produits sont exclusivement frais, de saison et d'origine haut-normande. Les fruits et légumes sont livrés non transformés. 46 producteurs et transformateurs locaux (pour la viande et le pain) participent à l'opération dont 30% sont en agriculture biologique (en comparaison, en Haute-Normandie, seul 0,6% de la SAU est consacré à la bio).

Le coût moyen en matières premières du repas est de 2,20 €.

La sélection des producteurs

Les producteurs sont intégrés sur le principe de la **garantie participative**. Pour chaque exploitation intéressée, est réalisé un Diagnostic de Durabilité sur l'ensemble de la ferme, qui permet à une **commission d'éthique** d'agréer ou non le producteur pour une durée de 2 ans. Le producteur s'engage en signant un **contrat** visant à améliorer les points les plus faibles du diagnostic, dans l'objectif d'accompagner les producteurs vers plus de durabilité.

SUR LE TERRAIN

Critères minimum obligatoires :

- /// respect du pack hygiène,
- /// absence totale d'OGM sur l'exploitation (champ et auge),
- /// produits exclusivement d'origine haut-normande,
- /// ni hormone ni antibiotique en préventif,
- /// indice de fréquence de traitement phytosanitaire inférieur à la référence régionale,
- /// bilan azoté apparent inférieur à 150 unités par hectare.

La logistique

Les établissements passent commande à l'association en moyenne 3 semaines avant la date des repas pour permettre au producteur d'organiser sa production et de livrer les établissements.

Pour limiter le transport, la région est découpée en 3 grandes zones auxquelles correspondent des producteurs.

La fréquence retenue (1 repas tous les 15 jours) correspond à l'offre disponible actuellement. La fréquence a doublé en 2007 ! L'objectif est bien d'augmenter la fréquence progressivement pour permettre le changement des habitudes au sein des établissements.

Les repas ont lieu les jeudis afin de donner un jour de plus aux équipes pour préparer le repas et organiser les livraisons (absence ou moins de demi-pensionnaires le mercredi).

Composition de la commission d'éthique :

- /// 3 parents d'élèves,
- /// 1 cuisinier,
- /// 3 intendants,
- /// 1 gestionnaire,
- /// 1 enseignant en lycée agricole,
- /// 1 enseignant en génie culinaire,
- /// 1 représentant de l'agence régionale de l'environnement,
- /// 1 représentant du réseau agriculture durable,
- /// 1 représentant de l'agence de l'eau,
- /// 1 représentant de l'institut régional de la qualité agro-alimentaire,
- /// 1 agricultrice en AMAP,
- /// 3 producteurs engagés,
- /// 1 représentant d'une association en éducation à l'environnement,
- /// 5 administrateurs des Défis Ruraux.