Mise en place d'un système alimentaire local en Pays Pyrénées Méditerranée

PRÉCONISATIONS







Atelier de Développement local du Master Urbanisme, Habitat et Aménagement de l'Université de Perpignan - 2018-2019

Sous la direction de Guillaume Lacquement, Professeur de Géographie

Tatiana AUGERE – Julien BARBOTEU – Eléonore DUMENIL URVOY DE PORTZAMPARC

Axel FERREIRO – Amandine FONDECAVE – Claire LELIEVRE – Mengxue MA

Sérigne Mbacké Laye NDIAYE – Umut OCALAN – Aoxue TANG

UNIVERSITÉ PERPIGNAN VIA DOMITIA

PAYS PYRÉNÉES MÉDITERRANÉE

Photo 1 : centre-ville de Céret, photo d'A. Fondecave

Photo 2 : magasin Prise Direct', lavoixdunord.fr

Photo 3 : coopérative de circuit court du Condroz Namurois, vlan.be

Photo 4 : leshallesdelaveyron.com

Sommaire

Introduction 5

Partie I : méthodologie pour l'élaboration d'une charte d'adhésion au système alimentaire local 6

Notre démarche pour proposer la méthodologie 8

Que peut et/ou doit contenir une charte ? 10

Les fiches actions 13

Fiche action 1 : la co-création 13

Fiche action 2 : la rédaction de la charte 14

Fiche action 3 : l'évolution de la charte 15

Partie II : concrétiser le transfert d'expériences en Pays Pyrénées Méditerranée 16

Méthodologie 16

Fiche action 1 : prendre connaissance et conscience du potentiel agricole du Pays 18

Fiche action 2 : mettre en synergie des acteurs du secteur agricole (producteurs, investisseurs, éleveurs, consommateurs, politiques) 21

Fiche action 3 : renforcer l'accessibilité et la visibilité des produits locaux 26

Fiche action 4 : lutter contre le gaspillage alimentaire 30

Partie III : passer en cuisine propre 34

Répondre à un appel d'offre 35

Les fiches actions 37

Fiche action 1 : acquisition des terres agricoles si régie municipale (question foncière) 37

Fiche action 2 : logistique 39

Fiche action 3 : équipements 40

Fiche action 4 : formation du personnel 42

Mise en application des fiches actions 43

Amortir l'investissement 48

Conclusion 50

Bibliographie 51

Introduction

Maintenant que le contexte territorial et les enjeux sont mieux connus, nous allons pouvoir passer à la phase de préconisations. Elle consiste à opérationnaliser les enjeux et les objectifs afin de proposer des solutions concrètes pour mettre en place un système alimentaire local.

Nous commencerons ainsi par établir une méthodologie pour imaginer la conception et la rédaction d'une charte d'adhésion au projet, puis nous concrétiserons le travail de diagnostic réalisé sur les retours d'expérience en proposant des solutions transversales et adaptées au contexte du Pays. Enfin nous établirons des méthodes pour passer d'une cuisine centrale à une cuisine propre dans les cantines scolaires, qui est un des objectifs prioritaires du Pays.

Partie I : méthodologie pour l'élaboration d'une charte d'adhésion au système alimentaire local

La méthodologie d'élaboration d'une charte d'adhésion au Système Alimentaire Local (SAL) est une étape primordiale pour décliner les différentes phases nécessaires à la réalisation du SAL. C'est ainsi que nous soumettons l'idée de présenter en premier lieu notre démarche, de donner ensuite les éléments que doit ou peut contenir une charte de ce type et de terminer par la présentation des fiches actions.

I. Notre démarche pour proposer la méthodologie

Pour réussir cette démarche, nous avons mis en place une feuille de route axée sur deux points :

- L'analyse des informations tirées du diagnostic ;
- La prise en compte d'un entretien semi-directif réalisé avec une personne responsable dans une association qui a mis en place un système alimentaire local.

Ces deux éléments nous ont permis de voir la nécessité d'avoir un cadre directeur et collectif normé qui aura pour socle la concertation et la co-création, tout en essayant de s'adapter aux évolutions à venir.

1. Conclusions tirées du diagnostic : la nécessité d'élaborer une charte

L'enquête réalisée par nos soins auprès des communes du Pays du 6 décembre 2018 au 15 janvier 2019, nous a démontré qu'il existe sur le territoire divers types de fonctionnement des restaurations collectives. Même si certains établissements sont favorables à un ou des changement(s) de mode d'organisation, ils recherchent tous des services pratiques et à amoindrir leurs charges (personnel et coûts financiers).

Il faudrait également signaler que les communes ayant répondu au questionnaire partagent des valeurs sûres en ce qui concerne la consommation : les produits de saison, les produits locaux, les produits bio, la lutte contre le gaspillage et le prix des denrées.

Ces contrastes entre différents modes de fonctionnement et différentes valeurs partagées révèlent l'impératif de coordonner ces systèmes et de simplifier leur fonctionnement. D'où la nécessité d'élaborer une charte concertée et co-créée.

2. L'entretien avec l'Association Chemin Faisant

a. Présentation de l'association

Pour préparer cette préconisation, nous avons fait une enquête ciblée avec l'Association Chemin Faisant. Cette association est localisée dans la commune d'Err, en Cerdagne, dans le Parc naturel régional des Pyrénées Catalanes. Elle intervient dans le domaine de la santé par le biais d'entretiens psychologiques et d'actions collectives d'information, de sensibilisation et de prévention s'adressant à la population du territoire Cerdagne, Capcir et Haut-Conflent dans l'objectif principal d'améliorer la qualité de vie et le bien-être de ses habitants.

Malgré son caractère atypique, l'association est la structure porteuse d'un système alimentaire local « Manger bien, manger mieux » dans le territoire du Parc Naturel Régional (PNR) des Pyrénées Catalanes avec plusieurs partenaires :

- L'association Repliques 66 faisant de l'animation autour de l'éducation pour avoir une bonne santé ;
- L'antenne de la Chambre de Commerce et de l'Industrie de Saillagouse ;
- La société de conseil EFormadis qui fait des animations auprès des professionnels et est un appui pour l'ingénierie de projet (*site internet de l'association)*.

b. Quelles ont été les étapes pour la formation du système alimentaire local ?

L'Association Chemin Faisant et ses trois partenaires se sont plusieurs fois retrouvés lors d'actions communes sur la thématique de l'alimentation durable et ont travaillé en collaboration. Lors d'un appel à projet de la Fondation Daniel et Nina Carasso sur la mise en place d'un système alimentaire local, les quatre acteurs ont répondu à l'appel qui a servi à financer la mise en place du système, notamment grâce à un poste de chargé de mission destiné spécifiquement à la mise en place du système alimentaire local.

La première étape lors de la mise en place du système a été **la coordination**. Chaque structure a un mode de fonctionnement et de financement différent. Un temps d'adaptation a été nécessaire pour collaborer ensemble et déterminer un **langage commun**.

Progressivement, des actions ont été menées et d'autres sources de financements ont été demandées. Le programme européen LEADER a permis de financer l'élaboration d'un diagnostic territorial sur lequel se base l'association pour travailler. Ils ont également répondu à l'appel à projets du Programme National pour l'Alimentation sur la mise en place d'un Projet Alimentaire Territorialisé.

Les actions menées par l'association et ses partenaires
Au-delà des actions de mise en relation des acteurs liés au secteur de l'alimentation, les actions sont surtout d'ordre pédagogique et sont : - L'intervention dans les établissements scolaires ; - L'intervention auprès des séniors avec des ateliers dans les communautés de communes ; - Des repas sur des thématiques lors d'événements (repas anti-gaspillages, …); - Des actions de collecte des invendus de la distribution pour des associations caritatives et contre le gaspillage alimentaire ; - Des actions de sensibilisation auprès des professionnels, sur les circuits d'approvisionnement (circuits courts et de proximité).

L'association Chemin Faisant essaie aujourd'hui d'impulser des initiatives indépendantes. Une réflexion est menée pour la rédaction d'une charte. L'association a pour objectif de mener cette année des animations pour toucher le plus grand nombre de personnes, publiques ou professionnelles, pour déterminer et formuler avec ces acteurs des valeurs communes.

Une autre charte pour accompagner les acteurs de l'alimentation est en cours de réflexion pour leur permettre d'évoluer vers une alimentation plus durable. Un cadre de travail et d'accompagnement est établi avec le secteur de la restauration, notamment avec la mise en place d'une charte d'approvisionnement et de lutte contre le gaspillage.

Les étapes de la mise en place du système alimentaire local
1. Des acteurs se sont retrouvés ensemble à mener des actions en faveur de l'alimentation durable.
2. Grâce à un appel à projet, les acteurs ont décidé de créer un système alimentaire local afin de mieux coordonner leurs actions et en définissant un langage commun. Les actions menées sont déterminées en fonction de plusieurs axes déterminés dans les dossier des appels à projet.
3. L'intégration de nouveaux acteurs au système alimentaire local et l'accompagnement de leur initiative a amené les acteurs pilotes à réfléchir à la mise en place d'une charte.

Pour la mise en place du système alimentaire local, la rédaction d'une charte est un processus qui doit être réfléchi. Dans le cas de l'expérience « Manger bien, manger mieux » les partenaires initiaux ont déterminé des axes où agir dans leurs dossiers de candidature aux appels à projet. La détermination de ces axes leur a permis dans un premier temps de coordonner leur action. La volonté d'accompagner des initiatives extérieures dans un second temps les amène à réfléchir à la mise en place d'une charte.

II. Que peut et/ou doit contenir une charte ?

Nous avons vu l'importance d'avoir une charte pour une réussite du système alimentaire territorialisé que nous voulons créer. C'est ainsi que nous déterminerons ce que doit contenir une charte pour permettre de répondre aux objectifs que nous énonçons ci-dessous.

1. Les objectifs que devrait avoir la charte

Cette partie présentera le type d'objectifs que devrait avoir le système alimentaire territorialisé. Il ne s'agit pas de livrer une charte clé en main, mais de donner des clés utiles à sa conception et à sa rédaction. Cela nécessite une coopération entre tous les acteurs du système alimentaire à créer.

a. Créer et consolider un SAL

La création du SAL a pour objectif principal, comme nous l'avons vu dans le diagnostic, la reterritorialisation de l'agriculture et la relocalisation de l'alimentation. En ce qui concerne la rédaction de la charte, la première étape de création du SAL permet de :

- Regrouper les acteurs à l'initiative du SAL ;
- Déterminer le mode de fonctionnement de chaque structure afin de mieux coordonner les futures actions ;
- Déterminer les valeurs qui vont fédérer les acteurs ;
- Dresser une liste d'acteurs susceptibles d'être intéressés par la démarche.

b. Définir les rôles des membres et leurs responsabilités

La co-création devrait être au cœur du processus d'élaboration de la charte et de la mise en place du SAL. L'idée est de regrouper une multitude d'acteurs dont les implications sont impératives à la réussite de cette mission et de son avancement. Les acteurs qui pourraient faire partie de ce système sont :

- Le Pays Pyrénées Méditerranée. Il peut jouer le rôle d'initiateur, de coordonnateur et de porteur de projet. En effet, l'animation et la communication pourraient être

leur fonction principale jusqu'à la mise en place du comité technique ou du comité de pilotage ;

- Les acteurs intéressés de la chaîne alimentaire. Ce groupe pourrait être composé par les agriculteurs, les transformateurs, les restaurateurs, et les consommateurs (individuels ou associations). Ils sont au cœur du projet. Leur vocation serait de faire prendre en compte leurs attentes, souvent oubliées dans les processus d'élaboration de ce type de documents. Ils devraient rappeler qu'ils sont des acteurs du dynamisme des territoires surtout des zones rurales ;
- Les chambres consulaires pourraient jouer le rôle d'accompagnateur de développement territorial. Ils pourraient également être des intermédiaires pour nouer des partenariats avec des territoires voisins et/ou transfrontaliers ;
- Et les acteurs des communes voisines ayant les mêmes valeurs que les membres du SAL. Ils devraient jouer les mêmes rôles et avoir les mêmes objectifs que les membres fondateurs.

Les rôles listés plus haut ne sont pas des propositions à suivre à la lettre mais des bases.

c. Clarifier la gestion

Pour clarifier la gestion, il faut définir qui est le gestionnaire du projet, celui qui coordonne tout après la mise en place du SAL. Les parties prenantes doivent lui faciliter sa mission en amont, définir leurs attentes par rapport au gestionnaire dont le principal rôle serait d'animer mais aussi de faciliter l'intégration des nouveaux membres et de s'assurer de la prise en compte des évolutions des politiques publiques.

d. Prévenir et régler les dysfonctionnements

Dans la charte, la détermination d'objectifs communs, le partage de valeurs communes, la définition des rôles de chaque membre permet de prévenir et de régler des dysfonctionnements du système alimentaire local. Lors d'un dysfonctionnement, les acteurs se réfèrent à la charte car elle indique la ligne principale du SAL. Si la charte nécessite une modification pour corriger un dysfonctionnement, les acteurs peuvent se regrouper pour effectuer cette modification.

2. Les critères d'adhésion : les valeurs partagées (la dimension collaborative et les 5 valeurs du diagnostic)

Suite à l'enquête à laquelle des communes du territoire du Pays Pyrénées Méditerranée ont répondu, nous avons pu dénombrer cinq valeurs partagées en termes de consommation et en fonctionnement. Pour la consommation, les valeurs partagées sont les suivantes :

- Des produits de saison ;
- Des produits bio ;
- Des produits locaux ;
- La lutte contre le gaspillage ;
- Et le prix des denrées.

En ce qui concerne le fonctionnement, le but recherché par tous les potentiels membres du SAL est un système pratique leur permettant d'amortir leur charge tout en proposant des repas adaptés aux demandes.

III. Les fiches actions

Fiche action 1 : la co-création

Déterminer les objectifs, les valeurs communes, un langage commun et/ou le type d'acteurs qui peut (ou veut) intégrer le futur système alimentaire. Les éléments nécessaires à la réussite du système alimentaire devraient être concrétisés par la rédaction d'une charte en collaboration avec les acteurs qui veulent intégrer le système alimentaire local.

Fiche action 1 : la co-création	
Objectif poursuivi	Déterminer entre les acteurs locaux intéressés, les modalités de la mise en place du Système alimentaire local.
Description de l'opération	1. <u>Initier la mise en place du système alimentaire local</u> Un groupe d'initiateurs se forme, il établit un constat sur la nécessité de mettre en place un système alimentaire local, commence à déterminer les objectifs et dresse une liste d'acteurs susceptible d'adhérer au futur système alimentaire local. 2. <u>Les premières réunions avec les autres acteurs</u> Les initiateurs pilotent les réunions suivantes en présence des acteurs mobilisés. Ces réunions permettent de communiquer la création du futur système alimentaire local, recevoir les avis et les besoins des acteurs mobilisés, mieux déterminer les objectifs du système alimentaire, mais aussi identifier les acteurs qui seront les plus actifs. 3. <u>Communication avec le grand public</u> Mettre en place des réunions publiques pour recevoir les avis mais aussi les besoins de la population en ce qui concerne la reterritorialisation de l'alimentation et de l'agriculture, mais aussi leurs habitudes alimentaires
Localisation de l'action	Sur tout le territoire du Pays Pyrénées-Méditerranée
Acteurs de l'action	- Le Pays Pyrénées Méditerranée ; - Les acteurs intéressés de la chaîne alimentaire (agriculteurs, transformateurs, restaurateurs, consommateurs) ; - Les Chambres consulaires.

Fiche action 2 : la rédaction de la charte

Cette deuxième fiche met en évidence les divers aspects qu'il faudrait regrouper afin d'élaborer la charte. Pour ce faire, les acteurs devront former un comité technique ou groupe de travail pour déterminer les rôles de chaque type de membre. Ce comité technique devra mettre en place un guide de langage commun, proposer des normes (obligations et articles) mais aussi les objectifs de la charte. Les membres du groupe de travail devront présenter le premier rendu aux autres acteurs afin d'améliorer le contenu.

Fiche action 2 : la rédaction de la charte	
Objectif poursuivi	Avoir un cadre directeur élaboré par et pour les acteurs afin de réussir la mission de création du SAL
Description de l'opération	Élaborée par le comité technique qui devra se réunir à plusieurs reprises et évaluée par tous les acteurs
Localisation de l'action	Territoire PPM + communes voisines susceptibles d'intégrer le SAL
Acteurs de l'action	- Le Pays Pyrénées Méditerranée ; - Les acteurs intéressés de la chaîne alimentaire (agriculteurs, transformateurs, restaurateurs, consommateurs) ; - Les Chambres consulaires.
Partenariat (éventuel)	Communes voisines

Fiche action 3 : l'évolution de la charte

Cette fiche action est un guide à destination des acteurs du système alimentaire pour leur permettre de s'adapter à des changements. La possibilité d'évolution d'une charte et d'un système alimentaire permettent de s'adapter à des modifications comme l'intégration de nouveaux acteurs ou mettre en place plus facilement de futures politiques publiques, de tenter des expériences et d'innover, même si les résultats souhaités ne sont pas obtenus.

Fiche action 3 : l'évolution de la charte	
Objectif poursuivi	L'adaptabilité (tout en gardant les premières valeurs) et la pérennité du SAL
Description de l'opération	L'adaptation aux évolutions des politiques publiques, aux spécificités des nouveaux membres et à leur intégration dans le SAL avec le respect des valeurs de départ.
Localisation de l'action	Territoire du PPM + périmètres des probables futures communes membres
Acteurs de l'action	Institutions + membres du SAL
Partenariat (éventuel)	Institutions + futures collectivités territoriales adhérentes
Public visé par l'action	Membres du SAL + futurs adhérents

Conclusion

La réalisation d'une charte est plus qu'importante pour la réussite de cette mission, elle est un impératif. Elle doit contenir plusieurs éléments qui permettraient de répondre aux attentes des divers acteurs mais aussi d'anticiper les changements futurs pour s'adapter. Cette charte devrait être la « constitution » du futur système alimentaire local et chaque acteur devra s'y référer ; un fil directeur déterminé par des objectifs à atteindre.

Partie II : concrétiser le transfert d'expériences en Pays Pyrénées Méditerranée

Le travail de diagnostic réalisé sur les retours d'expérience (*benchmarking*) a permis de lister toutes les idées mises en place ailleurs en ce qui concerne la mise en place d'un système alimentaire local. Il ne suffit pas pour autant de reprendre complètement ces idées et de les appliquer au Pays. Il y a un (et même des) contextes territoriaux qui ont été définis dans le diagnostic et qu'il faut prendre en compte. Nous avons déjà dégagé des potentiels de transférabilité afin de voir les idées qui seraient les plus intéressantes à développer, reste maintenant à élaborer des propositions qui vont à la fois s'inspirer du travail de retour d'expériences, et à la fois d'autres idées qui ont été trouvées ou imaginées en aval. Ces propositions se traduiront par des solutions concrètes pour mettre en place un système alimentaire local, et devront donc être les plus opérationnelles possible.

Pour proposer ces solutions, nous avons créé des fiches actions thématiques, chaque fiche étant en lien avec un enjeu principal qui a été dégagé dans le diagnostic, tout cela afin d'élaborer une méthodologie opérationnelle mise à disposition du Pays et des collectivités territoriales. Les outils proposés dans ces fiches actions, en s'articulant, devraient alors aboutir à la création et au bon fonctionnement d'un système alimentaire local.

Méthodologie

Pour chaque fiche action la méthodologie utilisée est la même :

- **Constats à partir du diagnostic**. Etat des lieux et contexte territorial du Pays Pyrénées Méditerranée.
- **Enjeux et objectifs**. Enjeux et objectifs plus précis de la fiche action.
- **Description des actions**. Sous forme de liste, on retrouve ici toutes les actions qui devront être entreprises. Il s'agit de l'opérationnalisation des enjeux de la fiche action.

- **Acteurs concernés**. Dans cette partie sont listés tous les acteurs qui participent ou sont sollicités pour participer, indirectement ou non, aux actions en question.

- **Dépenses éligibles**. Il s'agit du détail des postes de dépense nécessaires pour mettre en place les outils.

Fiche action 1 : prendre connaissance et conscience du potentiel agricole du Pays

1. Constats à partir du diagnostic

Il y a un objectif de valorisation de la production locale, il repose sur des potentialités fortes qui pourraient être mieux organisées et structurées. Cette valorisation peut aussi permettre de créer et améliorer des liens professionnels sur la base de la confiance mutuelle.

2. Enjeux et objectifs

Prendre connaissance et conscience du potentiel agricole d'un territoire est la première étape de la création d'un SAL. Elle consiste à connaître ce qui se fait sur le territoire afin d'agir plus efficacement et de fédérer le plus grand nombre d'acteurs possibles.

Une fois toutes les données recueillies, les pouvoirs publics, les citoyens, les producteurs et les consommateurs professionnels peuvent les partager entre les uns et les autres pour développer encore le potentiel agricole du territoire.

3. Description des actions

- **Inventorier l'activité agricole sur le territoire**. Il s'agit d'établir une base de données dans laquelle on localise les producteurs du Pays. La base de données doit être à la fois quantitative (complétude maximale) et qualitative (informations précises comme le type de production, les labels, l'adresse exacte du lieu de production, les moyens d'acheter des produits ou de passer commande).

- **Identifier, au niveau des exploitations agricoles, les échelles de commercialisation des produits**. Afin de hiérarchiser l'offre de production en fonction de la quantité

produite (petits producteurs, moyens producteurs, gros producteurs) pour la mise en place d'une étude économique. Cela permettra de mieux identifier les producteurs qui ont besoin d'aides ou d'appuis financiers, pour s'équiper en matériel agricole nécessaire et se tourner vers le marché local.

- **Montrer que le fait de s'inscrire dans un SAL et de valoriser les produits locaux a un impact positif sur la rentabilité économique de l'exploitation**. Cette action a pour un objet de montrer que la diminution des intermédiaires et l'amélioration de la qualité des produits créent de la valeur ajoutée.

- **Promouvoir la production agricole du Pays** par le biais de marketing territorial via des films, des articles, des publicités, afin de faire prendre conscience de la richesse et du potentiel du territoire, et de redonner le goût de consommer plus local.

- **Proposer une politique de communication visant à attirer de nouveaux potentiels agriculteurs sur le territoire**. Cela passera par la prise en compte des retours d'expériences des agriculteurs locaux déjà installés, par des outils d'accompagnement et des outils financiers (investissements, baisses d'impôts temporaires, garantie de faire connaître les nouveaux producteurs aux consommateurs), le tout afin de faciliter une meilleure intégration des nouveaux producteurs.

Une meilleure organisation des producteurs du Pays aboutira à davantage de crédibilité et de sérieux auprès des instances étatiques et européennes, qui pourraient co-financer une partie de tous ces projets et de toutes ces politiques, en plus de leur donner plus de visibilité.

4. Acteurs concernés :

Elus et techniciens du Pays ; Chambre d'Agriculture ; Tous types d'agriculteurs ; Équipe technique et informatique (constitution de la base de données).

5. Dépenses éligibles :

Etudes techniques ; Subventions pour les nouveaux agriculteurs ; Nom de domaine, serveurs (base de données) ; Frais de communication (film promotionnel, publicité…)

Fiche action 2 : mettre en synergie des acteurs du secteur agricole (producteurs, investisseurs, éleveurs, consommateurs, politiques)

1. Constats à partir du diagnostic

Le territoire du Pays Pyrénées Méditerranée possède plusieurs initiatives de systèmes alimentaires locaux. On a par exemple le réseau Bienvenue à la Ferme qui a créé quatre canaux de distribution, La Ruche qui Dit Oui qui a créé un réseau numérique par le biais d'un site Internet qui permet d'externaliser l'offre et les points de vente. Toutes ces initiatives sont très intéressantes mais elles doivent être renforcées et aussi structurées, car actuellement l'offre n'est pas organisée et peu recensée.

2. Enjeux et objectifs

L'objectif principal est de renforcer les initiatives locales afin de continuer dans cette lancée. Dans le même temps un travail d'organisation de ces initiatives doit être fait afin d'une part de renforcer leur visibilité et leur attractivité, et d'autre part de renforcer leurs influences territoriales au sein du Pays. Tout cela dans le but d'offrir de véritables systèmes alimentaires territoriaux à l'échelle du Pays et qui s'articulent et s'alimentent entre eux.

3. Description des actions

- **Poursuivre le travail de recherche des initiatives locales** à l'échelle du Pays
    - Identifier l'offre disponible sur le Pays en termes d'initiatives locales (voir la carte sur le site *Localisez.fr*)
    - Etablir une base de données qui répertorie chaque initiative, avec le ou les acteurs correspondants, leur périmètre géographique d'influence, les types de produits vendus, le volume de production.

- **Institutionnaliser les acteurs participant aux initiatives locales** afin de proposer des outils de visibilité et de fédérer l'ensemble des acteurs pouvant participer à l'élaboration d'un SAL.

    - Mettre en place un organe consultatif spécifiquement chargé de l'institutionnalisation des acteurs. Il serait composé de spécialistes de l'aménagement du territoire, d'acteurs du monde agricole (représentants de la Chambre d'Agriculture), de membres du Pays en tant qu'élus ou chargés de mission, certains DGS de communes ou de communautés de communes du Pays spécialisés dans le développement local, de citoyens impliqués qui veulent travailler sur un projet de SAL.

    - Imaginer des outils pour piloter ce travail d'institutionnalisation. Il s'agira d'imaginer des outils permettant de fédérer toutes les catégories d'acteurs précédentes. Les outils numériques sont des moyens efficaces pour faire remonter des revendications d'agriculteurs, de citoyens, d'élus, puis de les communiquer (vidéos, films, podcasts).

    - Organiser des débats publics délocalisés afin de faire connaître d'autres types d'attentes ou de demandes, d'impliquer toutes les catégories d'acteurs. Ces débats pourraient se dérouler en soirée ou en week-end pour assurer une fréquentation satisfaisante, et se dérouler dans plusieurs communes et lieux différents au sein du Pays. Ils seraient animés par des représentants de l'organe consultatif, ou par des représentants de la mairie de la commune qui accueille chaque débat.

    - Mettre en place une boîte à idées afin de recueillir des revendications sur le long terme et de rendre cette phase d'institutionnalisation accessible à tous, sans devoir forcément assister à des débats chronophages

ATTENTION : il est très important d'assurer une certaine transversalité des démarches en impliquant différentes catégories d'acteurs, et pas uniquement les élus et les producteurs.

- **Encourager le dynamisme du SAL et de ses acteurs**

    - Etablir une liste d'événements susceptibles de prendre leur place dans un SAL. Ces événements doivent être en rapport avec la production locale et la promouvoir. Nous pouvons organiser des événements festifs et fédérateurs comme des marchés ou des rifles. Ces événements auront une triple visée : dynamisation du SAL, animation culturelle du territoire et valorisation touristique, plus-value financière et en termes de visibilité pour les producteurs qui organisent ces événements et qui y participent

    - Imaginer une politique de communication articulée autour de ces évènements festifs fédérateurs. L'organe consultatif créé précédemment pourrait piloter cette politique, en partenariat avec les élus des communes dans lesquelles se dérouleront ces événements.

      Moyens de communication : panneaux publicitaires, spots télé, gazette des communes.

- **Faire connaître producteurs et restaurateurs** pour supprimer les intermédiaires entre ces deux acteurs de la chaîne de production et de consommation alimentaire. C'est un enjeu très important, dans un contexte où la commercialisation des produits passe en général par plusieurs intermédiaires, souvent à des distances géographiques très importantes, et qui augmentent les durées de transport et le prix de revient des produits. Il faut rationaliser les transports de marchandises et profiter de la proximité géographique de la production pour créer de la proximité organisée en mettant directement en relation producteurs et consommateurs.

    - **Créer une plateforme numérique, servant d'interface entre producteurs et restaurateurs**. La plateforme aura pour objectif de lister ou de cartographier les producteurs locaux présents sur le territoire du Pays afin de permettre à des acheteurs comme des restaurants scolaires par exemple, d'engager une

relation commerciale directe avec un ou plusieurs producteurs. Elle permettra aussi à un acheteur de définir ses critères d'achat (type de produit, quantité, périmètre géographique, labellisation, prix, mode de livraison) afin qu'il obtienne les meilleurs résultats de recherche par rapport à sa demande. Les producteurs pourront également s'inscrire et enregistrer leur production sur le site. Au moyen d'algorithmes, leur production sera alors associée à la demande de la manière la plus pertinente possible (distance géographique faible, volume correspondant…) et permettra au producteur de contacter directement l'acheteur. L'offre et la demande s'articuleront alors de la manière la plus efficace possible à l'échelle du pays, ce qui permettra de créer des circuits de proximité en limitant le nombre d'intermédiaires qui risqueraient d'augmenter le prix des produits. Comme vu dans le diagnostic, il existe des initiatives départementales comme Agrilocal, une plateforme Internet, dans laquelle les producteurs insèrent leur offre et leur demande, et ensuite la plateforme va automatiquement relier l'offre et la demande de la manière la plus efficace possible, et conseiller à l'acheteur les producteurs les plus adaptés à leurs besoins. Il peut être judicieux de se baser sur ce genre d'initiative.

- Dans la veine de la dynamisation des SAL, proposer des **"foires alimentaires"** qui sont des événements où les producteurs locaux se regroupent pour rencontrer des potentiels acheteurs professionnels. Ces foires seront à l'initiative du Pays, et seront composées de producteurs de toutes sortes et qui vendent différents types de produits, afin de limiter au maximum la concurrence entre plusieurs producteurs.

4. Acteurs concernés

Agriculteurs ; Restauration collective ; Restauration privée ; Pays ; Chambre d'Agriculture ; Collectivités ; Associations de consommateurs ; Associations de producteurs

5. Dépenses éligibles

Coûts d'organisation des événements au sein des SAL : communication (supports de publicité), personnel, infrastructures (locations, achats), location des emplacements, frais de déplacement

Institutionnalisation des acteurs : frais de déplacement, frais de mise en place des outils

Frais de mise en place de diagnostics : étude de faisabilité, évaluation, intervention d'experts

Fiche action 3 : renforcer l'accessibilité et la visibilité des produits locaux

1. Constats à partir du diagnostic

Le diagnostic a mis en exergue un problème notable de communication autour des produits de proximité. Les AMAP, qui sont pourtant un modèle émergent de production et de distribution, se caractérisent par la spécificité de ne pas s'insérer dans une politique de visibilité auprès du grand public. Desservant un nombre limité de consommateurs, les AMAP s'organisent autour de groupes de consommateurs déjà sensibilisés et convaincus qui cherchent un producteur près à les fournir, et qui s'ouvre difficilement au reste de la société civile.

Dans le même temps, on constate des inégalités de traitement, avec des petits producteurs qui n'arrivent pas à s'en sortir financièrement, par manque de communication de leurs produits, et par leur difficulté à concurrencer les gros producteurs, déjà bien implantés sur le territoire.

2. Enjeux et objectifs

L'objectif principal est de renforcer l'accessibilité aux produits locaux par une proximité géographique mais également par le lien social, par la création de supports de communication, par l'image de marque des produits et assurer une pédagogie destinée aux adultes et enfants.

3. Description des actions

- **Mieux organiser et structurer les points de vente qui permettrait d'encourager l'économie locale mais aussi l'emploi, de favoriser la qualité alimentaire en permettant une diversité de produits locaux**. Mais encore apporter un soutien aux

agriculteurs et encourager l'accès à une alimentation locale et biologique à moindre coût par des circuits directs producteur-consommateur. Ce faisant, il serait beaucoup plus simple de se fournir en produits locaux, notamment dans les communes reculées du Pays.

Il s'agirait de procéder en deux temps :

- Un regroupement de l'offre disponible sur le territoire du Pays (diagnostic)
- Une meilleure répartition de l'offre sur le territoire.

Il sera difficile d'assurer des points de vente permanents dans certaines communes trop reculées, car la demande ne serait pas suffisante. Pour autant il y a une demande, et une partie de cette demande ne peut pas se déplacer, il faut donc trouver une solution. Nous pouvons créer des marchés éphémères, qui consistent à mettre en vente une partie de la production d'un ou de plusieurs agriculteurs dans une commune reculée ou faiblement peuplée du Pays. Ces marchés éphémères pourront diversifier leurs activités (vente de produits locaux, jeux, concours, activités…), afin de redynamiser la commune et d'en faire des lieux de regroupement de la population. Il faut donc allier cela avec une politique de communication à l'échelle locale. Il serait question de créer des supports de communications (flyers, sites internet, réseaux sociaux …) pour diffuser l'information aux citoyens sur la récurrence des marchés (quelle commune, quel lieu, quel moment de la journée). Cette communication permettrait donc de faire connaître les différents marchés prévus dans le département, et donc assurer une proximité relationnelle avec de nouveaux clients.

Cette déconcentration aurait un avantage à l'échelle du Pays, celui d'assurer une multiplicité de points de vente pour que le consommateur puissent accéder à des produits locaux et biologiques non loin de chez eux.

- **Un accompagnement pédagogique des enfants**. En effet, dans les écoles élémentaires, il pourrait être intéressant de faire connaître aux enfants la

saisonnalité des produits et leur utilisation en restauration collective. Cette pédagogie pourrait s'accompagner d'explications sur les bienfaits de la consommation locale, comme apporter du soutien aux agriculteurs locaux ou pour s'assurer d'une alimentation saine et durable. En intensifiant cette pédagogie, il serait utile, comme l'exemple de Mouans-Sartoux, de faire visiter et participer les enfants à la récolte d'une production tout en leur expliquant les méthodes utilisées par les agriculteurs.

- **Valoriser une image de marque**. Afin de rendre les produits locaux plus visibles, l'image de marque s'avère importante. Mais des limites apparaissent avec cette mise en vitrine des produits locaux. En effet, certains producteurs locaux possèdent de petites superficies de production ne permettant pas une production en grande quantité. Il s'agirait donc de mettre en avant un autre type de marketing territorial plus axé vers le mode de distribution de ces produits locaux, c'est à dire, avoir une enseigne en commun unique au Pays, recensant toute la diversité des produits locaux. Cette enseigne pourrait être de deux formes :

    - Physique, par la création d'une chaîne, qui serait gérée par un consortium d'acteurs issus du monde de l'agriculture locale (producteurs, salariés, bénévoles). Cette chaîne prendrait la forme de supérettes entièrement dédiées à la vente de produits du Pays.

    - Numérique, par la création d'un site internet dans lequel on peut commander uniquement des produits locaux, et se faire livrer chez soi ou dans l'une des supérettes précédentes.

4. Acteurs concernés

Consommateurs (en priorité ceux qui vivent loin de l'offre actuelle en produits locaux) ; Petits producteurs locaux ; Enfants des écoles

5. Dépenses éligibles

Dépenses de communication (site internet, flyers) ; Dépenses de transport des productions vers les lieux de vente commune ; Implantation de l'enseigne (local, permanence)

Fiche action 4 : lutter contre le gaspillage alimentaire

1. Constats à partir du diagnostic

La grande majorité des cantines scolaires du Pays se fournissent auprès d'une cuisine centrale. Il en résulte une automatisation de la préparation et de la fourniture des repas, sans prise en compte réelle de la lutte contre le gaspillage.

2. Enjeux et objectifs

La question du gaspillage alimentaire est une problématique mise en avant (ONU, Pays). La lutte contre le gaspillage alimentaire est un combat qui a des bienfaits à la fois économiques, sociaux et environnementaux. Elle permet de faire des économies en organisant la production en flux tendus (optimisation), de respecter les critères de saisonnalité et donc de vivre au rythme de la nature.

3. Description des actions

- **Accompagner de manière pédagogique les enfants de la restauration collective**. Volet social, il consiste à transmettre la culture de la lutte contre le gaspillage alimentaire aux enfants de la restauration collective, pour qu'elle soit présente dans l'inconscient collectif et qu'elle se transmette de génération en génération. D'autant plus qu'au travers des enfants cette problématique va également sensibiliser les parents.

- **Expliquer aux enfants la notion de gaspillage alimentaire** (définition, exemples, problématiques) dans les écoles, par le biais de cours avec leurs professeurs, ou par des affiches dans des lieux fréquentés de l'école type cour de récréation, cantine scolaire.



Exemple de flyer à mettre en place pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans les écoles *(Fait par Aoxue Tang, 2019)*

- **Impliquer les enfants au moyen d'ateliers sur le thème du gaspillage alimentaire**. Ces ateliers peuvent prendre diverses formes :
    - Faire peser des déchets alimentaires afin de faire prendre conscience aux enfants de la réalité du gaspillage
    - Organiser une étude sous la forme de questions à poser aux enfants, leur demandant leurs habitudes en termes de lutte contre le gaspillage alimentaire, ainsi que leurs propositions pour renforcer cette lutte. L'étude pourrait être pilotée par le chef de l'établissement ou par le responsable de la cantine scolaire
    - **Prévoir et aménager du foncier à proximité de la cantine scolaire** (ou prendre un terrain déjà existant), et en faire un "potager scolaire" dans lequel les enfants sont invités à participer à sa gestion par des séances de quelques dizaines de minutes après le repas. Ces séances, pilotées par leur

professeur ou un responsable de la cantine scolaire, seront dédiées à l'apprentissage de la terre et à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Les enfants pourront, s'ils le décident, récupérer une partie de la production pour chez eux, ou demander à cuisiner avec les produits cultivés.

- **Formation du personnel de la restauration collective**. Il est important d'assurer une formation du personnel afin de garantir des bonnes pratiques à même de limiter le gaspillage alimentaire.
    - **Redonner envie aux chefs de cantine de cuisiner et d'utiliser des produits non transformés.** Aujourd'hui la quasi-totalité des cantines du Pays se font livrer en cuisine centrale, et les chefs n'ont plus de rôle de cuisinier, et se contentent simplement de réchauffer les plats ou de faire les quantités. Il faut organiser des formations spécifiques pour les chefs, pilotées par un chef de cuisine propre, qui serait le plus à même de les former correctement.
    - **La composition des repas**. Le choix des produits, tout comme les portions qui sont servies, est primordial. Il est en effet important de comprendre que tous les enfants n'ont pas le même appétit et qu'il ne faut pas tenter de les forcer à manger des quantités trop importantes pour eux. De plus, il est important de s'assurer que les repas soient au goût des enfants.
    - **Le recyclage des déchets alimentaires.** Un personnel formé sera également à même de séparer les déchets issus de l'alimentation scolaire dans le but de conserver les déchets alimentaires qui pourront alors être recyclés pour le compost ou bien en aliment pour des animaux (porcs).

- **Mettre en avant la saisonnalité des produits disponibles sur le territoire (documents informatifs et pédagogiques, charte qui impose la saisonnalité dans les circuits…)**. En respectant la saisonnalité des produits de proximité, il est possible de s'assurer dans un premier temps de la qualité et de la fraîcheur des produits. Il sera

possible de se procurer des produits de proximité et de qualité, frais, et respectueux des habitudes alimentaires locales. De plus, respecter la saisonnalité permet également d'écouler les produits locaux et de contribuer à leur consommation.

- Mettre en place une charte relative à la qualité des produits, imposant une part de produits de saison dans le choix des aliments :
  - Imposer un quota de produits de saison locaux dans la composition des repas
  - Communiquer la localisation et la labellisation des produits dans l'affichage des menus (par une sémiologie facilement identifiable par les enfants)
  - Créer, à l'aide des producteurs locaux, un guide à destination des enfants et des cuisiniers sur la saisonnalité des produits.

4. Acteurs concernés :

Le personnel des écoles (chef d'établissement, professeurs,) ; Les enfants ; Les chefs cuisiniers et personnels de cuisine (formations) ; L'agriculteur en charge du "potager scolaire".

5. Dépenses éligibles :

Les formations du personnel de cuisine ; L'acquisition ou la location du terrain ; Le salaire de l'agriculteur ; Le coût des ateliers pédagogiques

Partie III : Passer en cuisine propre

L'intérêt de cette préconisation pour le Pays Pyrénées Méditerranée est qu'elle permet d'initier un dialogue avec les communes qui ont la volonté de s'engager dans un projet de conversion de cuisines pour la restauration collective (scolaires, EHPAD…). Le diagnostic a permis d'observer un réel potentiel et une volonté mais qui sont freinés par des difficultés et des craintes quant à l'organisation de l'offre par rapport à la demande (volumes) et quant à sa mise en œuvre opérationnelle (compétences, logistiques, coûts). L'enjeu de cette partie est d'illustrer la mise en œuvre d'un projet de conversion de cuisine pour rendre opérationnelle cette dynamique.

En s'inspirant des exemples de bonnes pratiques et en s'appuyant sur des entretiens, notamment avec l'adjointe au maire de la commune de Saint-Génis des Fontaines, Nathalie Regond-Planas et avec le Directeur Général des Services de la commune de Argelès, Nicolas Negre, nous proposons une réflexion adaptative à travers quatre fiches d'actions générales pouvant être modulées et adaptées aux contraintes d'un territoire. Nous présentons ainsi un équipement de base, souple et permettant une opportunité de généralisation.

Ces fiches actions concernent le foncier (c'est-à-dire les terrains agricoles et bâtis, la production agricole, l'élevage, les régies municipales, la production en agriculture biologique), l'équipement (c'est-à-dire les travaux de construction ou d'extension d'une cuisine, les différents matériels, les dimension et plans de la cantine), la logistique (c'est-à-dire l'organisation de la structure, le fonctionnement de l'approvisionnement, la manière de garantir l'approvisionnement, la préparation des repas, l'organisation du service) et les compétences (c'est-à-dire la formation du personnel, l'animation, la sensibilisation et l'éducation du public, les partenariats institutionnels).

Afin de rendre concrets ces conseils, nous développerons ensuite l'organisation d'une journée type et présenterons le plan type d'une cuisine propre. Enfin, nous présenterons des leviers permettant d'amortir l'investissement dans un projet de système alimentaire local. Mais avant tout, il nous a semblé pertinent d'évoquer un frein mentionné à de nombreuses reprises par les professionnels : la réponse aux appels d'offres.

I. Répondre à un appel d'offre

Un des principaux freins à la mise en place d'un système alimentaire local mentionné dans plusieurs entretiens est l'appel d'offres. En effet, puisqu'il s'agit d'un marché public, lorsqu'une commune veut approvisionner une restauration collective en nourriture, l'importance des volumes de nourriture à commander sont tels que leur prix atteint un seuil qui l'oblige à passer un appel d'offres pour lancer le marché.

Il est alors très difficile pour les agriculteurs locaux de répondre à l'appel d'offres pour deux raisons : ils produisent individuellement des volumes insuffisants pour satisfaire les volumes commandés et ils ne sont pas formés pour constituer un dossier compétitif de réponse à l'appel d'offres, ce qui explique la plupart du temps que ce sont de grands groupes qui obtiennent le marché et qui proposent des prix plus attractifs.

Afin de permettre aux agriculteurs locaux de répondre aux appels d'offres et d'obtenir les marchés d'approvisionnement des restaurations collectives, nous proposons deux dispositifs. Le premier dispositif est la création d'une plateforme qui regroupe les productions de plusieurs agriculteurs afin d'obtenir des volumes suffisants pour satisfaire la demande. Ce dispositif permet en outre de pallier les aléas climatiques et les variations saisonnières par la solidarité qu'il implique entre les agriculteurs d'un même territoire. Le second dispositif concerne la formation : il s'agit de mettre en place au sein de cette plateforme un professionnel formé à constituer les dossiers de réponse aux appels d'offres, mais aussi de mettre en place un professionnel au sein de la mairie qui sera chargé de définir des critères vertueux lors de l'élaboration de l'appel d'offres, car cela permettrait aux agriculteurs locaux de satisfaire les critères de sélection.

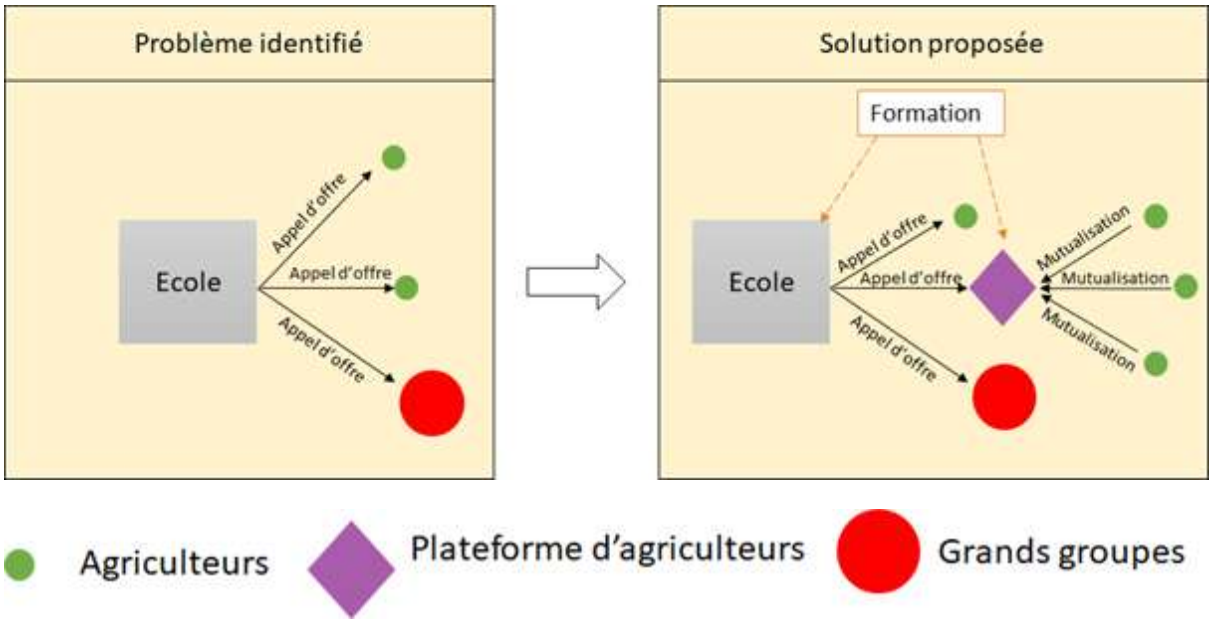


Schéma de proposition de réponse à un appel d'offre ***(Fait par Tatiana Augère et Eleonore Dumenil, 2019)***

II. Les fiches actions

Fiche action 1 : acquisition des terres agricoles si régie municipale (question foncière)

1. Objectif de la régie

Cette fiche a pour but d'aider les collectivités à mettre en place une régie municipale et le cas échéant, les étapes pour labelliser les terres agricoles en agriculture biologique. Si l'on souhaite en apprendre plus sur le fonctionnement de la régie, la commune de Mouans-Sartoux a réalisé un Observatoire Alimentation Durable à destination des communes souhaitant se doter de cuisine propre et se fournir localement par le biais d'une production sur les terres agricoles de la commune *(Source : mead-mouans-sartoux.fr).*

2. Description des actions

La régie permettrait aux communes de bénéficier de produits issus de la production locale et de répondre aux besoins des communes en produits en quantité suffisante. Cette régie pourrait également permettre de sensibiliser les enfants aux produits locaux et de saisons par le biais de visite des cultures. Ils pourront donc comprendre comment les légumes poussent et en informer leurs parents. Il y aura donc une double sensibilisation, les enfants échangeant avec leurs parents de ce qu'ils font à l'école.

- **Création de la régie municipale**
    - Recenser les terres agricoles susceptibles d'accueillir les cultures pour alimenter les cantines scolaires.
    - Acquisition des terres grâce à des outils dédiés (principalement la préemption)
    - Création d'une régie municipale pour permettre une gouvernance alimentaire.
    - Embaucher un agriculteur communal qui sera en charge de veiller au bon fonctionnement des cultures.
    - Réfléchir à la diversité des légumes qui seront produits et proposés aux enfants.

- **Volonté de faire du Bio ?** : Obtention du label Ecocert « en Cuisine »
    - Les conditions :
        - Approvisionnement bio
        - Favoriser les circuits courts
        - Lutte contre le gaspillage alimentaire
        - Valorisation du « fait maison », et diversification alimentaire

Le meilleur moment pour faire les démarches est avant les semis.

« Étape 1 : remplir un dossier d'engagement, contrôlé par les auditeurs d'Ecocert

Etape 2 : les auditeurs d'Ecocert mènent les inspections sur les sites de restauration collective, émettent ensuite des rapports d'audit.

Etape 3 : les chargés de contrôle étudient ces rapports pour évaluer la conformité aux exigences du référentiel. Si le rapport s'avère conforme, Ecocert délivre le label « En cuisine ».

Etape 4 : **des contrôles annuels de surveillance** sont ensuite réalisés, dont certains inopinés. Toute non-conformité entraîne des demandes d'actions correctives et/ou des sanctions. » *(Source : Ecocert.fr)*

Fiche action 2 : logistique

Le passage en cuisine propre induit des modalités d'approvisionnements plus complexes, mais une meilleure maîtrise du choix des produits, avec par exemple des échanges basés sur la connaissance des producteurs locaux.

1. Les enjeux

Le principal enjeu logistique est d'améliorer la mise en relation et le transport des produits vers le lieu de préparation des repas.

2. Description des actions

Action 1 : **faciliter l'accès aux marchés publics**

- Modalité de mise en concurrence
- Créer une interface fournisseurs - cuisinier
- Définir en amont les critères de sélections des produits
- Mobiliser régulièrement le carnet de fournisseurs
- Fixation du prix

Action 2 : garantir l'approvisionnement

- Estimation des quantités nécessaires
- Contrôle de réception
- Magasinage
- Fixer un calendrier d'approvisionnement
- Gestion des Dates Limites de Consommation
- Possibilité d'adaptation à un imprévu

Action 3 : évaluer les besoins en déplacements

- Définition du mode d'approvisionnement : livraison, achat sur place, achat sur une plateforme
- Calcul du temps de déplacement entre les différents points de consommation
- Définition du procédé de transport si desserte sur d'autres sites.

Fiche action 3 : équipements

Cette fiche action a pour but de décrire les équipements et la taille nécessaires à la réalisation d'une cuisine propre. Elle évoquera également la création d'une légumerie.

1. Constats à partir du diagnostic

Les cuisines sont aujourd'hui équipées pour recevoir les plats de la cuisine centrale. Elles sont seulement composées de réchauffe plat accueillant les plateaux tout prêts de l'UDSIS. Les repas sont surtout des plats en sauce car plus appropriés à la réchauffe, donc peu diététiques a priori.

2. Enjeux et objectifs

L'objectif est d'équiper la commune afin de permettre la réception de produits bruts et de les transformer sur place. Cela permettra aux enfants de manger des repas préparés le jour même et sur place par un cuisinier. Les repas seront plus équilibrés et seront meilleurs sur le plan gustatif, avec moins de sauce.

3. Description des actions

Action 1 : agrandissement de la cuisine

Afin de permettre l'installation des instruments de cuisine (plaques de cuisson, réfrigérateur, four …) et les plans de travail, les cuisines actuelles devront donc être agrandies ou réaménagées si elles sont suffisamment grandes pour permettre l'installation des nouveaux équipements. Pour cela, un terrain foncier disponible à côté de l'école serait un plus ou si cela n'est pas possible réfléchir à la possibilité de déplacer la cuisine dans un autre emplacement de la commune.

Action 2 : équiper la cuisine

- Acquisition des batteries de cuisine nécessaire à la préparation des repas des enfants: batteur mélangeurs, Four, plaques de cuisson …
- Acquisition des instruments de cuisine : poêles, casseroles
- Installation des équipements et mise en sécurité de la cuisine
- Respect des normes sanitaires

- Réalisation d'une chambre négative pouvant recevoir la surproduction de légumes lors des vacances scolaires.

Action 3 : la légumerie

Il s'agit là d'un espace consacré à la préparation des légumes bruts issus de la régie municipale ou des producteurs locaux. Cette salle sera réfrigérée et servira à la décontamination des légumes. C'est la zone de réalisation de toutes les opérations de lavage, d'épluchage et de découpage des fruits et légumes bruts avant leur mise à disposition : en cuisine pour leur cuisson et en zone de préparations.

Fiche action 4 : formation du personnel

Souvent détaché du syndicat intercommunal, ou directement agent municipaux, le personnel de cuisine constitue un poste de dépense non négligeable pour les collectivités locales. Hors le fonctionnement en cuisine propre, nécessite des savoir-faire et compétences spécifiques qui supposent à priori un surplus de tâches à effectuer. Les personnels doivent être accompagnés à de nouvelles pratiques pour assurer la conversion vers ce mode de fonctionnement. Outre l'aspect opérationnel, une plus large appropriation des procédés de préparation des repas participe à la revalorisation du rôle du cuisinier. Le cuisinier est au centre de la démarche, il peut ainsi exprimer sa créativité et développement de recettes.

Action 1 : adapter les pratiques des agents

- Apprentissage et perfectionnement des techniques culinaires
- Maîtrise de différents modes opératoires : cuissons longues et basse températures, liaisons des sauces, cuisine d'assemblage, etc.
- Définition des menus simples et économiques à partir de produits de qualité
- Planification et optimisation du temps de travail (par exemple la cuisson de la viande peut être réalisée la veille)

Action 2 : assurer la coordination au sein de l'équipe

- Prévision et planification du travail réel
- Tenue de cahiers de liaison, de fiches de fabrication, et de réunion
- Récupération des périodes de rythme de travail intense

Action 3 : proposer des temps d'encadrement d'ateliers culinaires

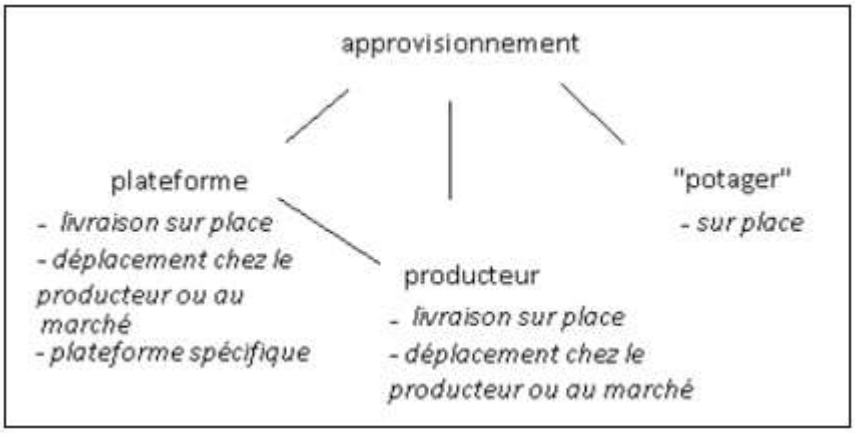
- Gestion d'un groupe d'élèves
- Capacité d'animation et de transmission
- Ouverture de la cuisine au public

III. Mise en application des fiches actions

1. Le déroulé d'une journée type

a. Prévision et gestion de l'approvisionnement

- Commande - Appel d'offre
- Réception des produits et/ou Récoltes et ateliers aux potagers
- Déballage - Enregistrement - Stockage
- Elaboration du menu - définition des volumes



Modalités d'approvisionnements **(Fait par Claire Lelièvre, 2019)**

b. Elaboration et distribution des repas

- Epluchage - Transformation – Découpe - Cuisson

Livraisons autres sites :

- Liaison chaude : maintient à température (+ 63°)
- Liaison froide : refroidissement à 10°C, transport frigorifique (3°), remise à température (+63°C)

→ Respect des délais de transport et matériels de livraisons adaptés



Source image : https://www.utilitaire-service.fr

→ Contenant réutilisable (en inox), passe-plat compartimenté

Livraison des repas *(Fait par Claire Lelièvre, 2019)*

- Maintien au chaud - Stockage - Livraison
- Accueil des élèves - Service

n.b : Portions raisonnées = possibilité de ressert

Tri et recyclage des déchets

c. Desserte et fin de service

- Desserte et ménage
- Ateliers en petits groupes

Exemple d'action de tri des déchets



Source image : https://macantinebio.wordpress.com

Les élèves trient leurs restes dans des poubelles spécifiques pour être pesés. Cela permet :

→ une évaluation des types de denrées les moins appréciées pour adapter les quantités à prévoir la fois suivante.

→ un recyclage spécifique facilité (compost, nourriture pour les animaux...).

Exemple d'action de tri des déchets ***(Fait par Claire Lelièvre, 2019)***



Atelier cuisine avec les enfants ***(Source image : http://www.mairie-bruguieres.fr/restauration_scolaire.asp)***

2. Plan d’une cuisine

Pour mieux comprendre le fonctionnement d’une cuisine propre et les pièces nécessaires nous vous proposons un plan type d’une cuisine. Ce dernier peut être ajustable en fonction du nombre moyen de repas servis par jour. Chaque élément de la cuisine est disposé de manière sécurisée et permet une meilleure fluidité dans les mouvements des cuisiniers. La distance entre l’îlot central et les plans de travail est calculée pour cette fluidité. La disposition de réfrigérateur permet au cuisinier de ne pas sortir de la cuisine pour aller en chambre positive. Une production en continu sera faite tout au long du service.

La présence d’une chambre négative permet de garder les produits et notamment les légumes en surplus issus des récoltes estivales, quand les enfants sont en vacances. Les légumes pourront être transformés dans les moments où la production de légumes est moins importante, par exemple en ratatouille.

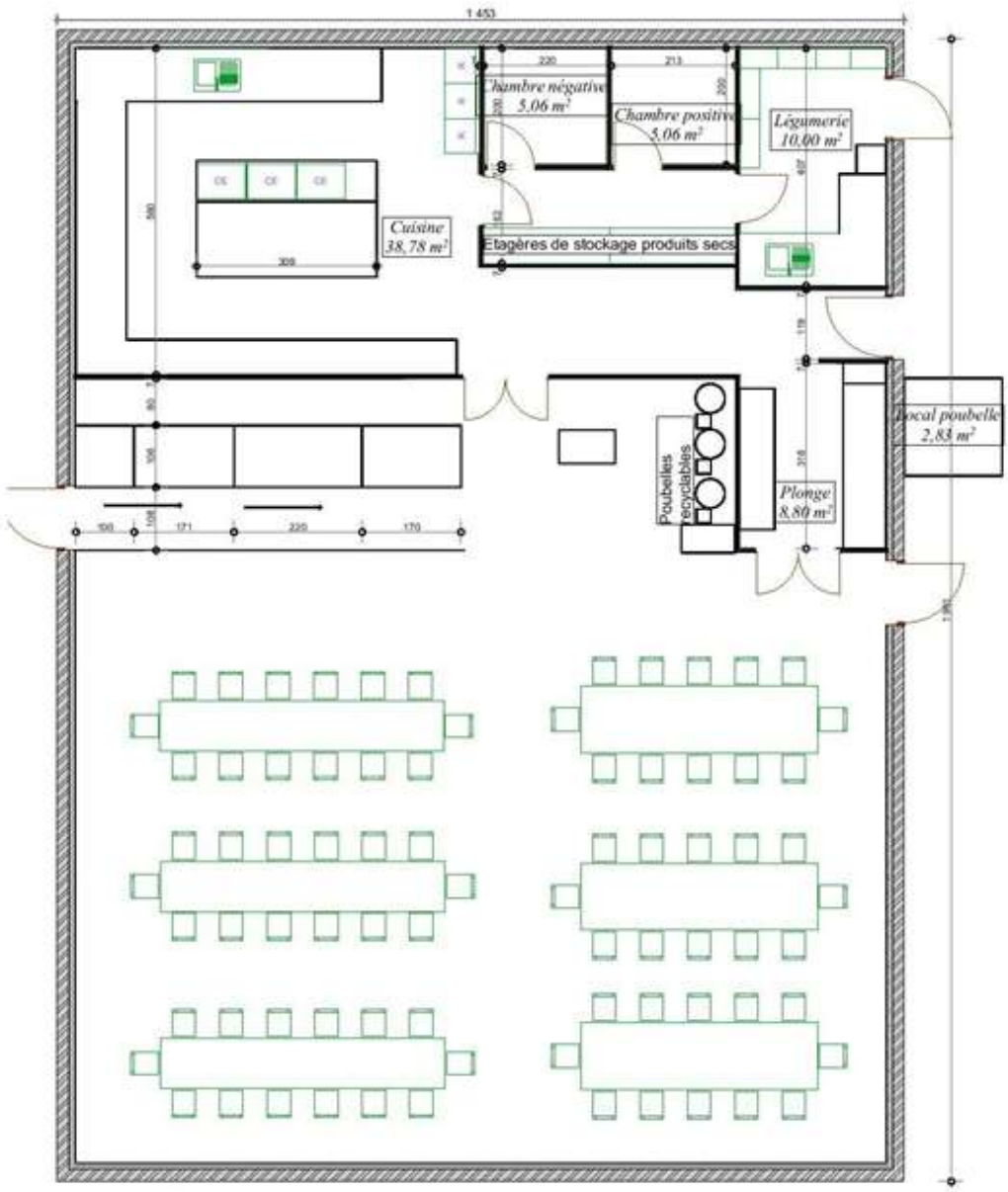
La légumerie permet de préparer les légumes (cf. fiche action équipement).

Dans la salle de restauration, les enfants pourront trouver un éducateur ayant une double casquette qui pourra s’ils ont encore faim les resservir ou les sensibiliser aux tris sélectifs et à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Pour agir contre le gaspillage alimentaire, des poubelles permettant aux enfants de trier leurs déchets selon différentes catégories (entrées, plats, dessert et autres déchets). Ces dernières seront ensuite pesées afin d’ajuster la quantité cuisinée.

La plonge se trouve à proximité des poubelles afin de pouvoir recueillir les assiettes, couverts et les plateaux.

Exemple de cuisine propre



Exemple de cuisine propre ***(fait par Tatiana Augère, 2019)***

IV. Amortir l'investissement

Que ce soit en termes d'investissement ou de fonctionnement, le financement global d'une restauration collective est fait par des subventions, des aides départementales et par l'autofinancement ou les emprunts de la commune. Celle-ci ne peut pas être aidée à plus de 80%, elle doit donc financer au moins 20% du projet. Le projet de mise en place d'un système alimentaire local étant un projet de territoire, il est possible d'amortir les dépenses engendrées en s'appuyant sur plusieurs leviers : celui des commensaux, celui de la mutualisation, celui de la main d'œuvre et celui de la maîtrise de la dépense.

Concernant les commensaux, le projet de transition d'une cuisine est l'occasion de mettre en œuvre un projet global qui valorise le territoire et son mode de consommation. Les commensaux sont des invités extérieurs qui vont payer un tarif journalier supérieur à celui des usagers habituels. Nous cherchons donc à élargir les usagers de la cuisine propre à d'autres publics en valorisant ce type de consommation pour s'inscrire dans un véritable projet de développement territorial. Cela permettra d'augmenter le capital et de pouvoir le réinvestir. Ces commensaux pourront aussi participer à diffuser par le bouche à oreille le modèle de cuisine propre et de système alimentaire local. On peut ainsi attirer des invités tels que les personnes âgées des EHPAD, ce qui permettrait de créer de la solidarité intergénérationnelle, ou les intervenants scolaires extérieurs, qui paieraient ainsi leur repas moins cher que dans une brasserie à l'extérieur et cela permettrait aux enfant de partager avec eux un moment en dehors de la classe. La cuisine propre peut aussi être utilisée hors des périodes scolaires, elle peut par exemple servir au centre aéré ou à des entreprises… Il est aussi possible d'organiser des ventes des produits qui peuvent avoir été préparés avec les enfants, ce qui permet de valoriser la ressource mais aussi un modèle de préparation.

Concernant la mutualisation, il s'agit de se regrouper avec d'autres communes ou d'autres établissements. Cela permet de faire des économies d'échelles et de mutualiser les moyens. Concernant la maîtrise de la dépense, l'idée est que le fait de reprendre la main permet de mieux agir sur les dépenses. Il est alors possible de négocier des prix de gros, de limiter les frais liés aux acteurs intermédiaires qui servent au processus de transformation des produits en intégrant cette phase de transformation des produits dans l'organisation de la cuisine propre.

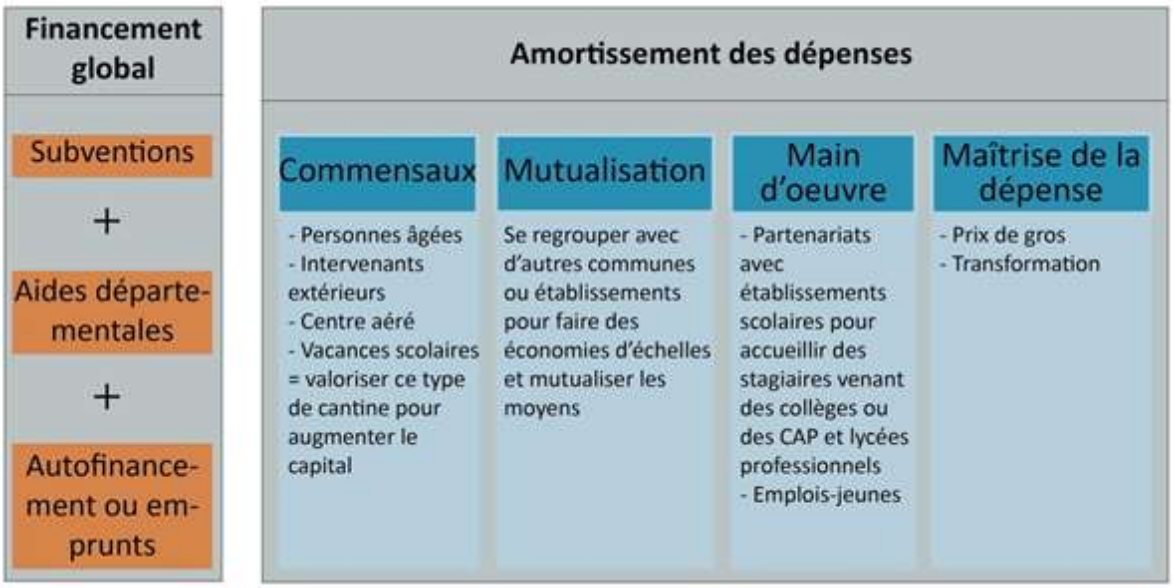


Tableau d'amortissement des dépenses *(fait par Eleonore Dumenil, 2019)*

Concernant la main d'œuvre, la collectivité peut s'appuyer sur des stagiaires et sur des emplois-jeunes pour faire fonctionner la cuisine propre, ce qui lui permet de s'inscrire dans un projet social tout en recevant de l'aide à la main d'œuvre à un moindre coût. Ces stagiaires sont aussi un atout en termes d'innovation car ils permettent d'actualiser et de renouveler les connaissances et les pratiques des professionnels.

Conclusion

La mise en place d'un système alimentaire local demande une certaine organisation et un certain investissement; de plus en plus d'outils existent pour aider les collectivités qui souhaitent s'engager dans cette dynamique. L'investissement peut être compensé par la plus-value générée par le projet de SAL, ce dernier participant à la valorisation du territoire et générant des retombées économiques. L'action de consommer est un acte politique, le SAL est un réel outil de développement territorial car il se base sur des spécificités et des ressources propres au Pays.

Toutes ces préconisations confirment qu'il faut mettre en place un projet global et transversal pour répondre aux enjeux du Pays. Cela passe notamment par une meilleure gouvernance, par une diversification des acteurs, par des idées conciliant développement économique, social et environnemental.

Sitographie

Association Chemin Faisant, *Qui sommes-nous*, Site internet de l'Association chemin faisant, http://www.cheminfaisant-asso.fr/qui-sommes-nous/ (consulté le 18/02/2019)

ECOCERT, *Le label ECOCERT "en cuisine",* Site internet de l'organisation Ecocert, http://www.ecocert.fr/restauration-collective/index.html (consulté le 14/04/2019)

Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable MEAD - Mouans-Sartoux, *L'observatoire de la restauration durable*, Site internet de MEAD - Mouans-Sartoux, http://mead-mouans-sartoux.fr/lobservatoire-de-la-restauration-durable/ (consulté le 14/04/2019)