

12 mars 2019

# Les dynamiques territoriales pour un système alimentaire local en Pays Pyrénées-Méditerranée

Restitution finale



UNIVERSITÉ  
PERPIGNAN  
VIA  
DOMITIA



*Photo : Centre-ville de Céret.  
A. Fondecave*

# Le diagnostic

# Plan

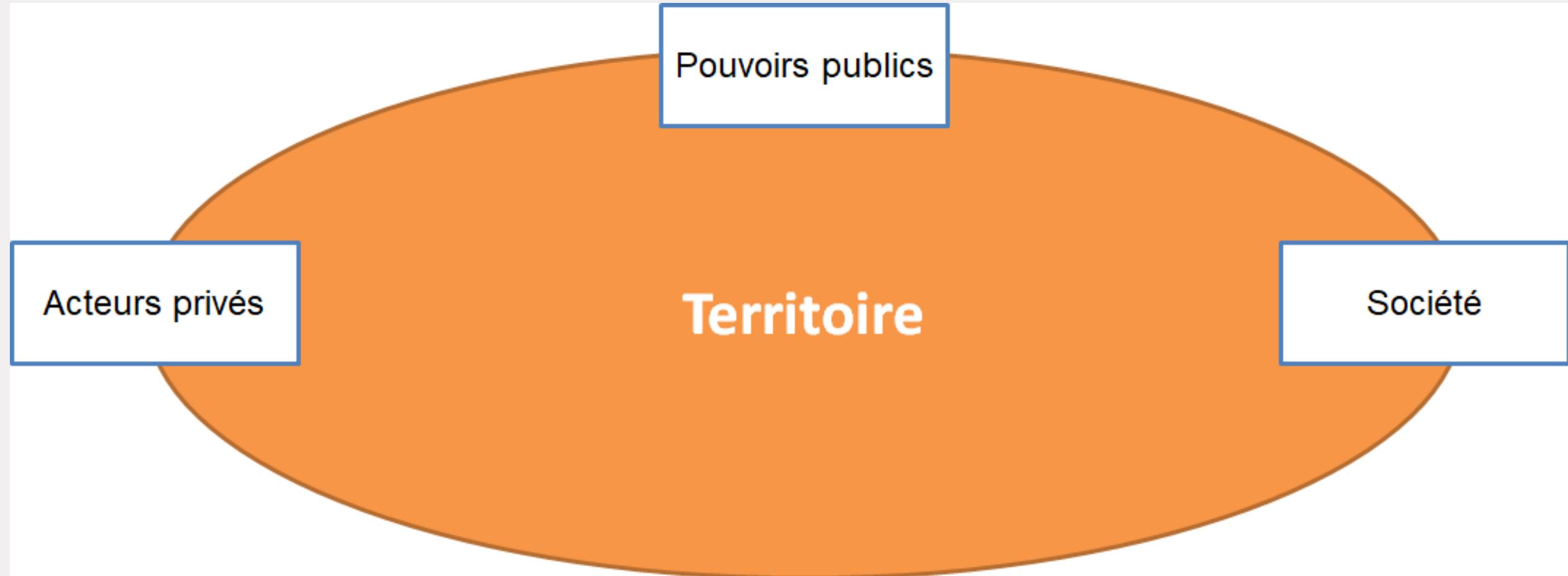
Première partie : Définitions et politiques publiques

Deuxième partie : Un état des lieux sur le territoire du Pays Pyrénées-Méditerranée

Troisième partie : Retour d'expériences, ce qui se fait ailleurs

# Partie I : Définitions et politiques publiques

## I. Qu'est-ce qu'un système alimentaire local (SAL) ?



# Les différents types de systèmes alimentaires locaux

	<b>Systèmes agroalimentaires localisés (SYAL)</b>
<b>Territoire</b>	Espace de vie quotidien (Espace discontinu)
<b>Acteurs</b>	Économiques (producteurs, transformateurs, vendeurs, etc.) ; Consommateurs
<b>Circuits</b>	Filières courtes et longues
<b>Innovation</b>	Inscrire la chaîne alimentaire dans le territoire

# Les différents types de systèmes alimentaires locaux

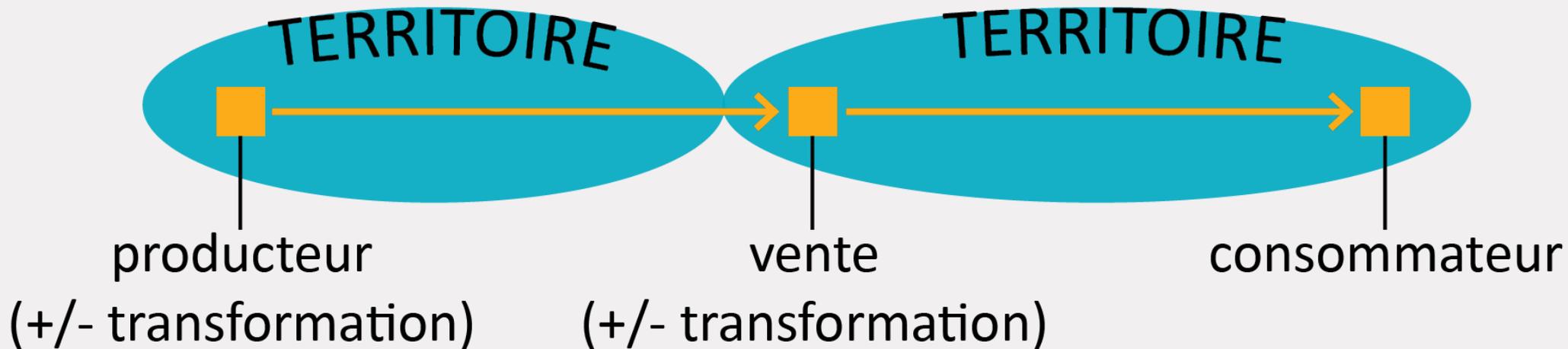
	<b>Systèmes agroalimentaires alternatifs</b>
<b>Territoire</b>	Local ; Commerce équitable
<b>Acteurs</b>	Économiques (producteurs, transformateurs, vendeurs, etc.) ; Mouvements citoyens
<b>Circuits</b>	Circuits courts ; circuits de proximité
<b>Innovation</b>	Éthique ; alternative au système alimentaire mondial

# Les différents types de systèmes alimentaires locaux

	<b>Systèmes alimentaires territorialisés (SAT)</b>
<b>Territoire</b>	« Régional » (Bassin de production rural et de consommation urbaine)
<b>Acteurs</b>	Économiques (producteurs, transformateurs, vendeurs, etc.) ; Consommateurs ; Pouvoirs publics
<b>Circuits</b>	Circuits de proximité
<b>Innovation</b>	Gouvernance ; Pouvoir publics

# La différence entre circuits courts et circuits de proximité

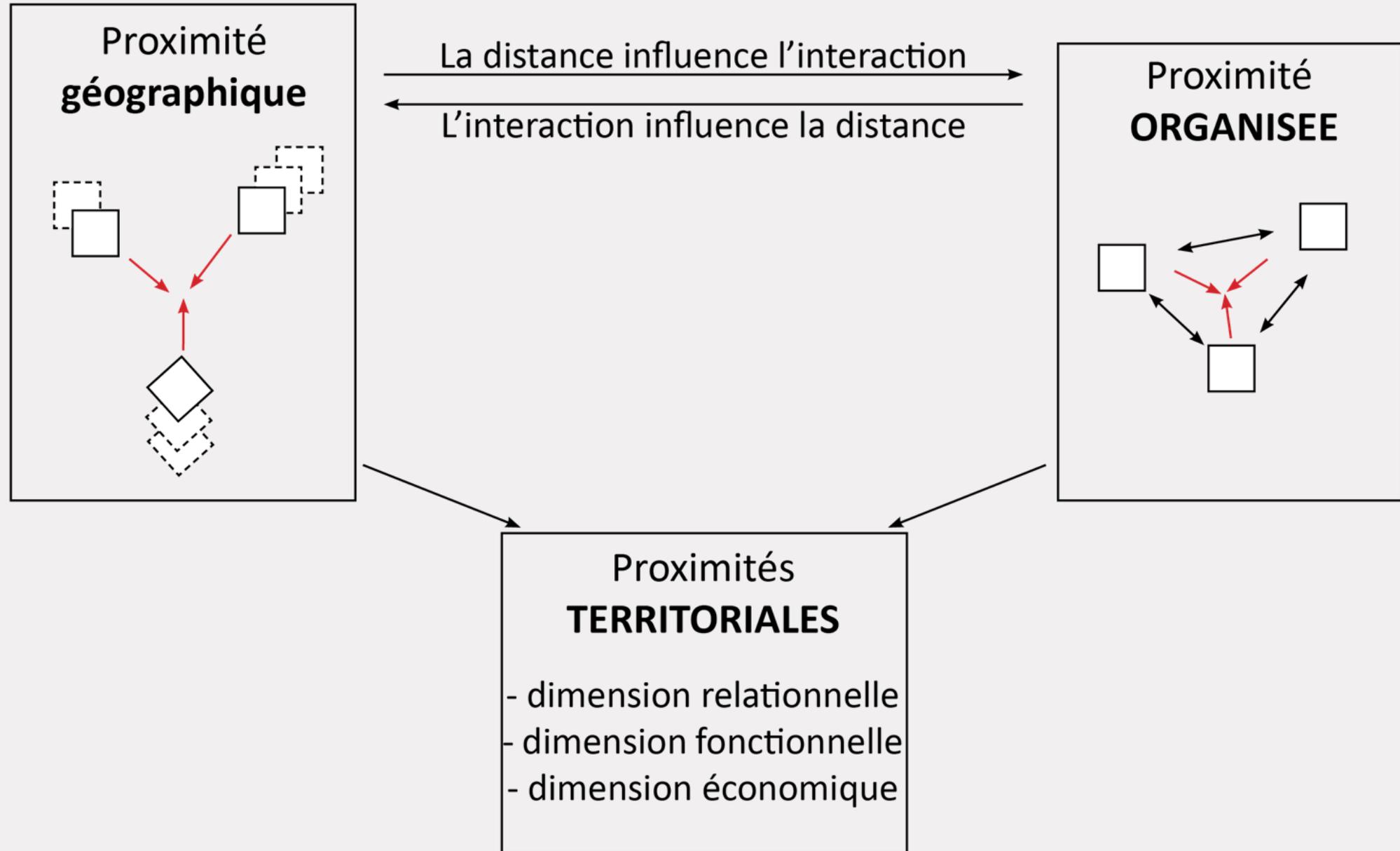
Circuit court



Circuit de proximité



# Les différents types de proximité



# L'importance des réseaux

## Réseau d'acteurs

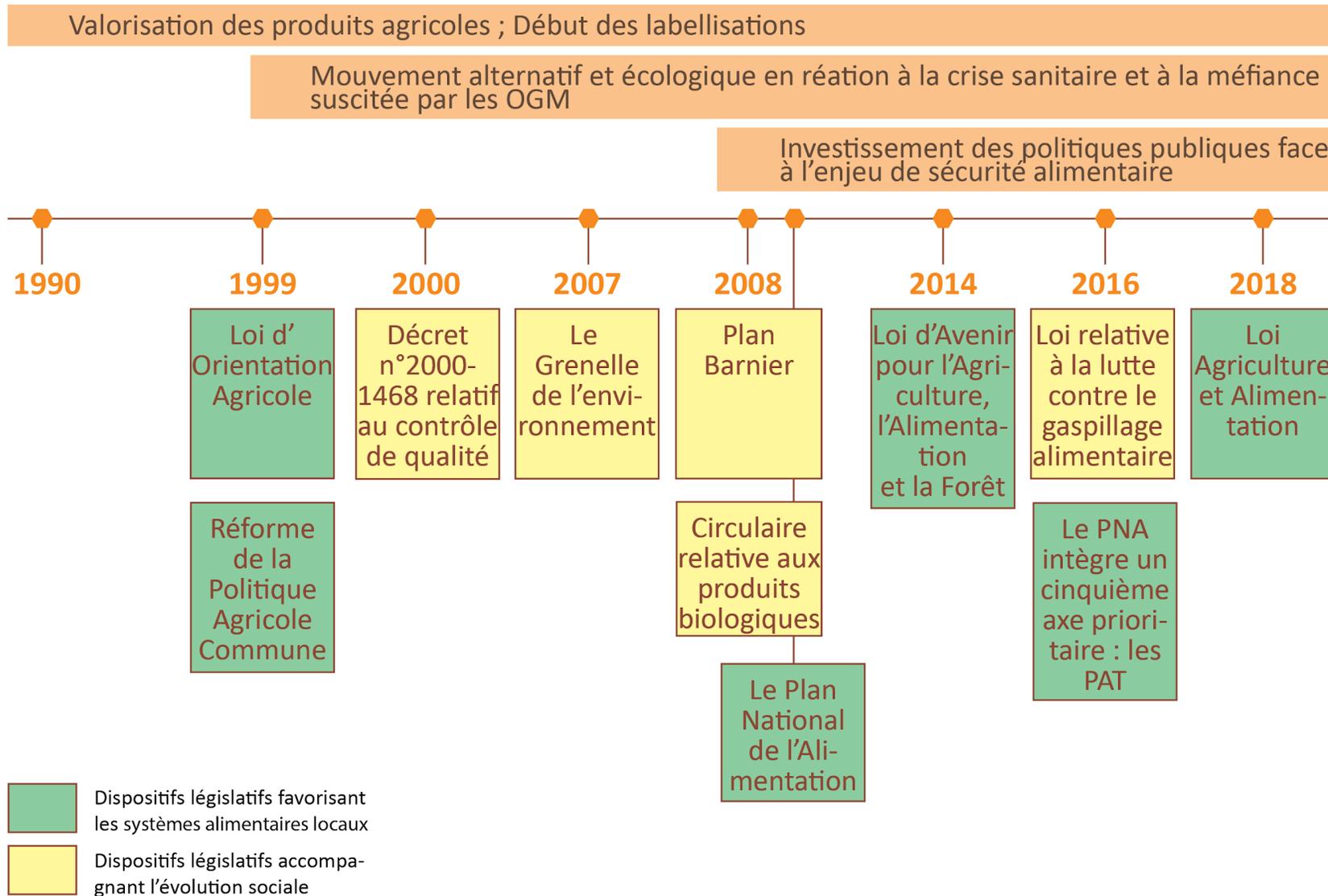
↳ vendre → visibilité  
↳ confiance  
↳ capital relationnel

**Résilience** des exploitations

↳ échanger / solidariser / mutualiser → pratiques et connaissances  
↳ matériels, frais  
↳ intégrer néophytes

**Pérennité** des exploitations

# II. Évolution des politiques publiques



# Les dispositifs

## Financement

- Programme de Liaison entre actions de développement de l'économie rurale (LEADER)

Montant : **1 à 2 millions d'euros**

- Programme National pour l'Alimentation (PNA)

Montant : **40 000 euros**

## Gouvernance

- Réseau Rural National (RRN)
- Groupements d'Intérêt Economique et Environnemental (GIEE)
- Interbio Occitanie
- Regroupement de producteurs et de fournisseurs

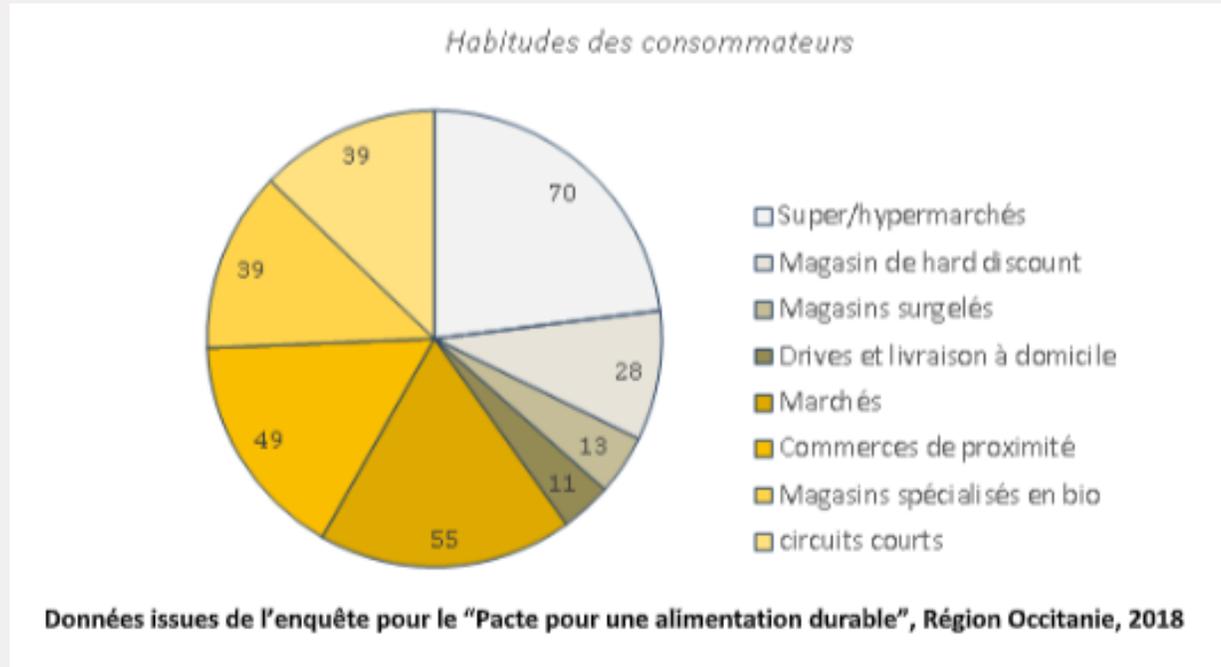
## Expertise

- Compte d'Affectation Spéciale pour le Développement Agricole et Rural (CASDAR)

# Partie II : un état des lieux sur le territoire du Pays Pyrénées- Méditerranée

# Données régionales

Résultats de la consultation sur le “pacte pour l’alimentation 2018” en Région Occitanie



## Critère de choix des produits :

1 : la **qualité**

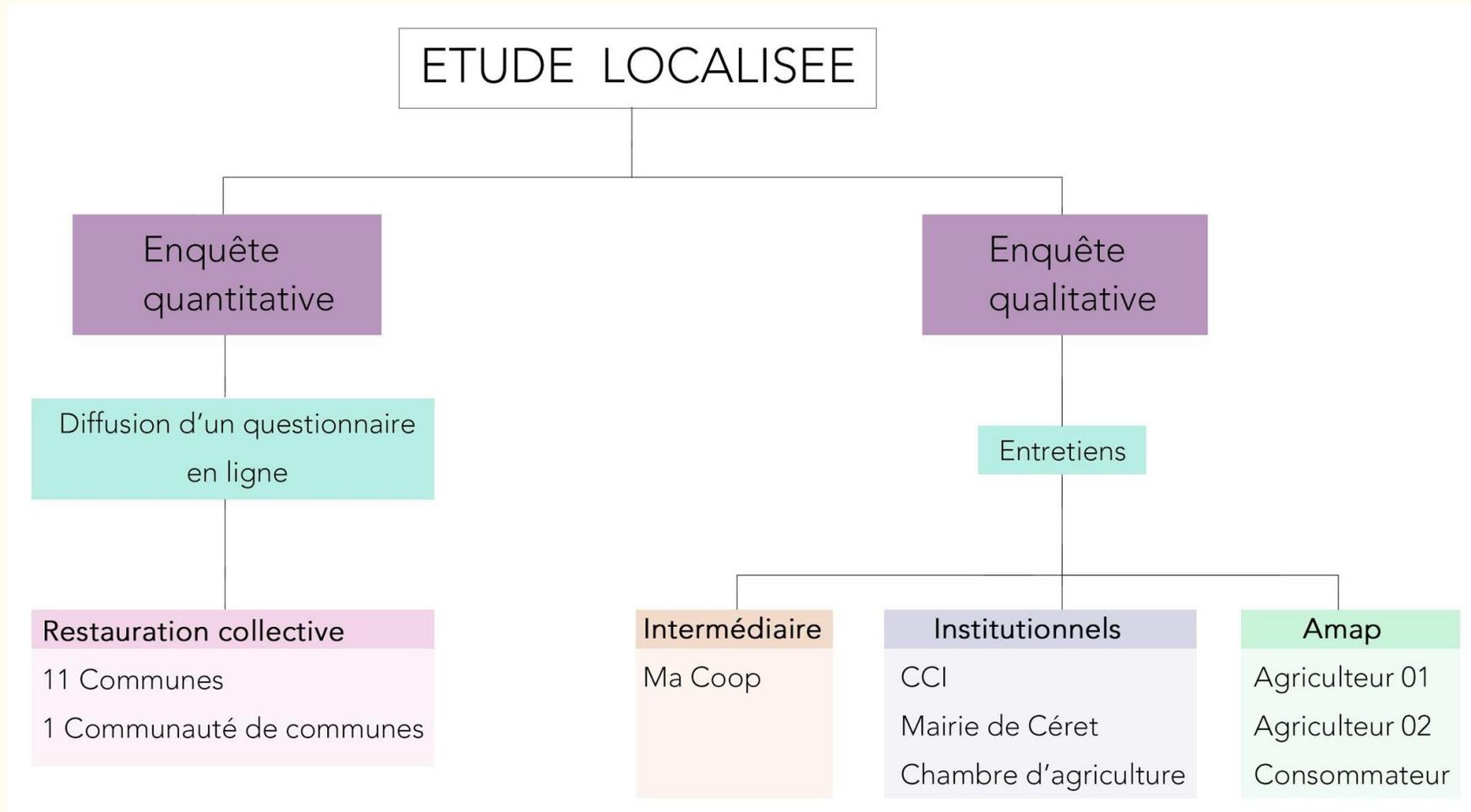
2 : l’**origine locale ou régionale** *ex aequo* avec le **bio**

3 : le **prix** *ex aequo* avec la **fraîcheur**

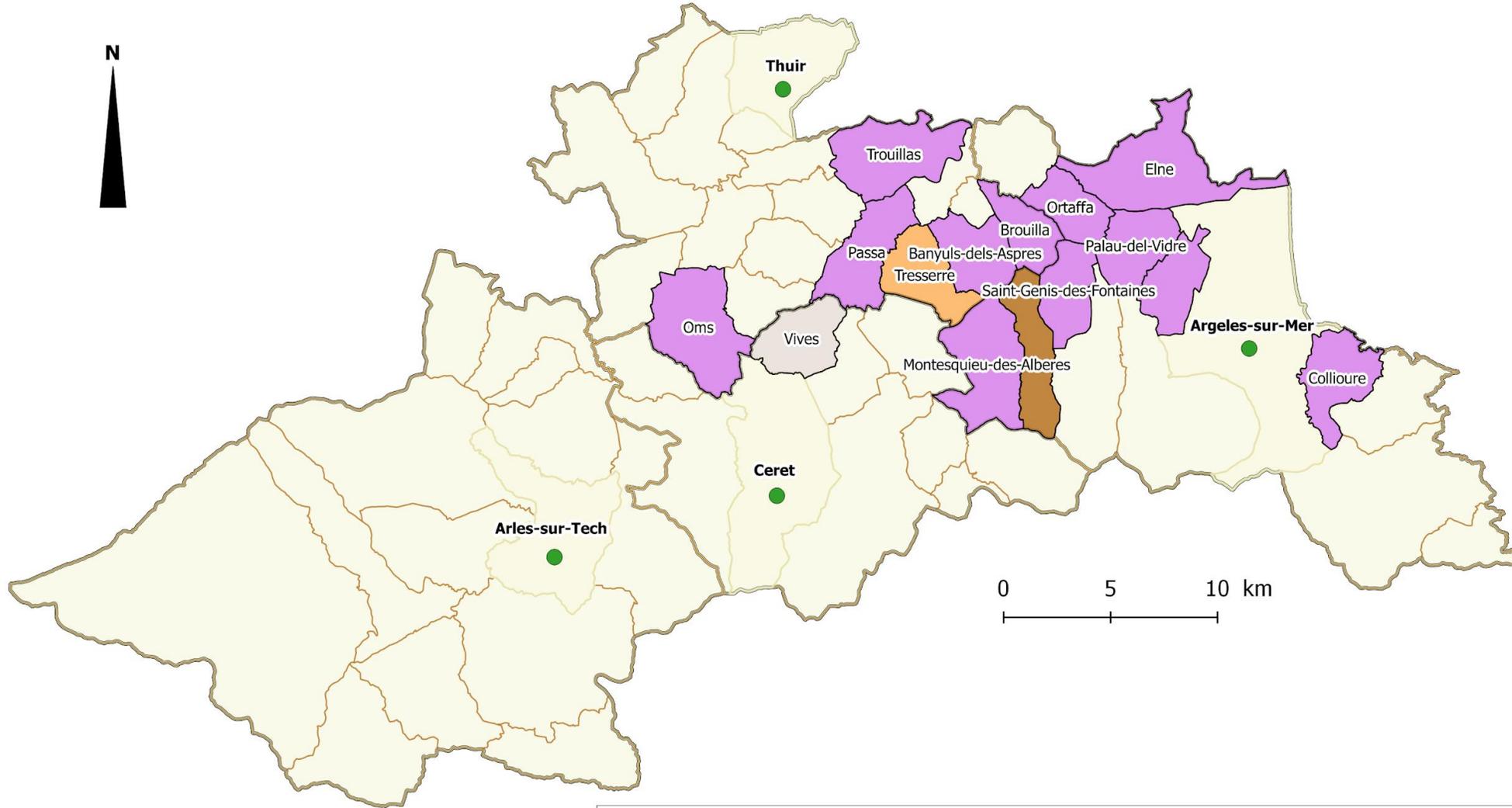
**54 %** achètent souvent des produits régionaux

**78%** sont prêts à s’engager dans des initiatives locales

# Modalités de l'enquête



# Existence et fonctionnement de la restauration collective d'une partie du Pays Pyrénées Méditerranée



- 80% ne font que réchauffer les repas

- Villelongue-dels-Monts et Tresserre, une partie des repas préparés sur place

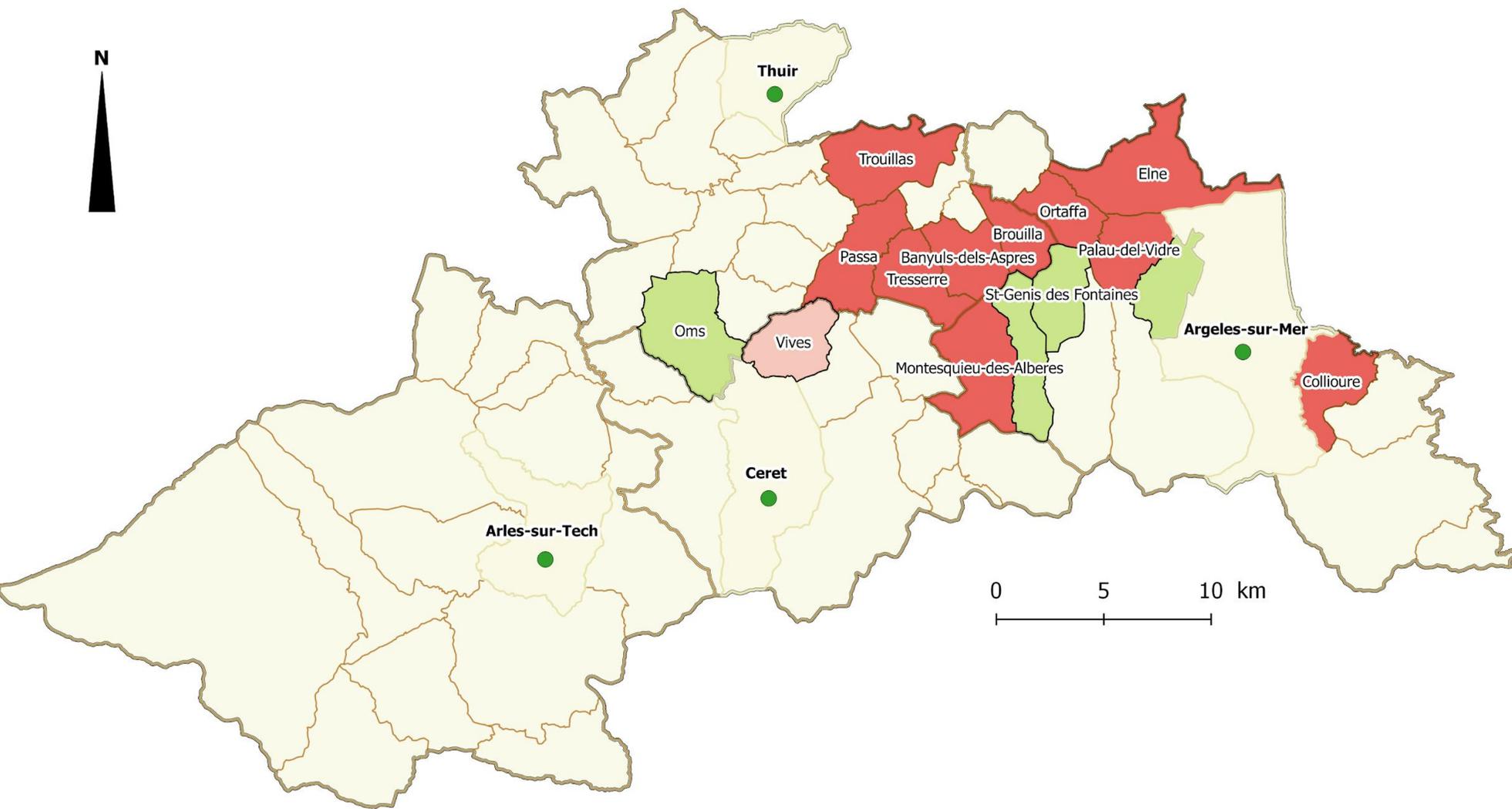
- Restoration collective, cuisine centrale et repas réchauffés
- Restoration collective, cuisine centrale et une partie des repas préparés sur place
- Restoration collective, cuisine centrale et propre et une partie des repas préparés sur place
- Pas de restauration collective
- Sièges des communautés de communes
- Communes n'ayant pas répondu à l'enquête

Sources : IGN, Geoportail

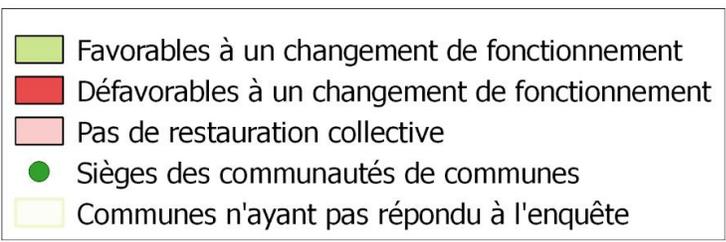
Enquête réalisée du 06/12/2018 au 15/01/2019

©M2 UHA 2018-2019

## Choix des communes en restauration collective dans le Pays Pyrénées Méditerranée



- Système pratique
- Critiques et changement de fonctionnement
- ★ Oms, création d'un restaurant in situ
- ★ Villelongue-dels-Monts, liaison chaude avec le lycée



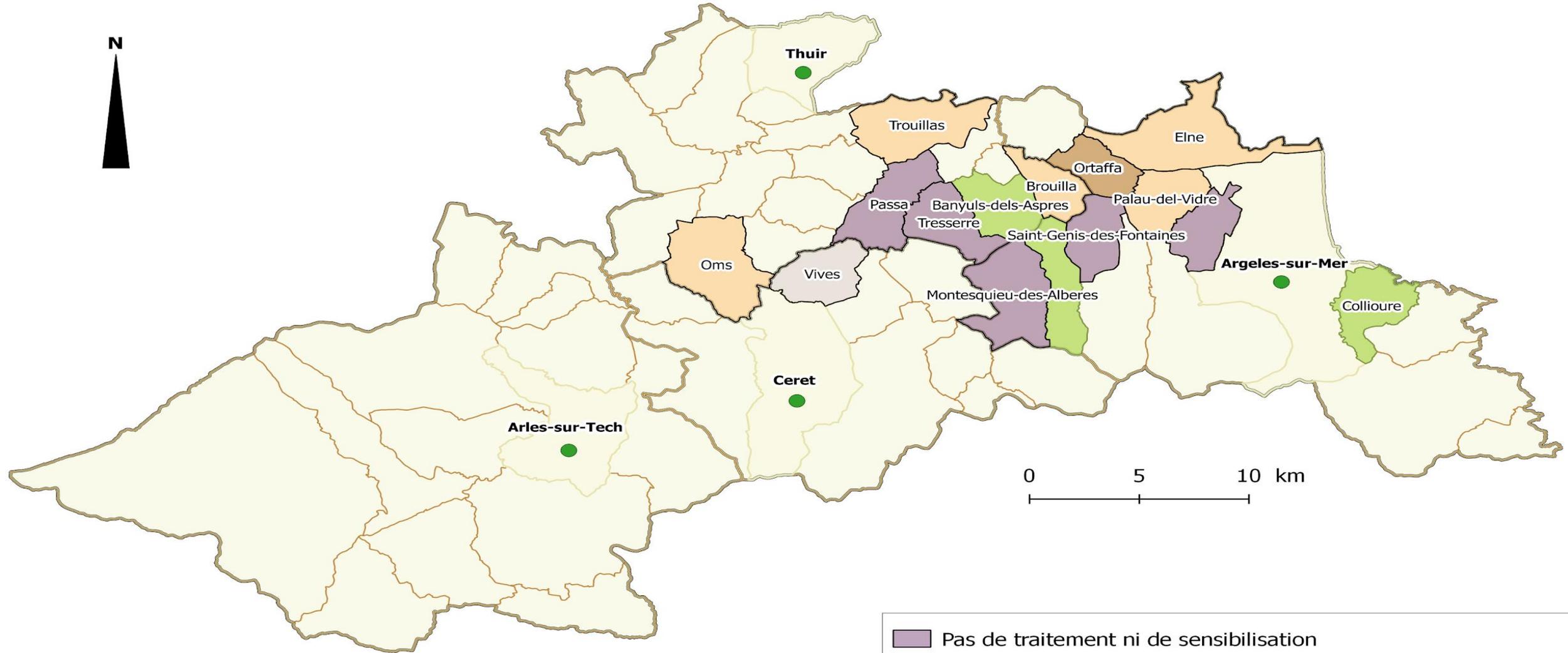
# Une cantine propre à Céret

- Prix inchangé depuis 5 ans
- 390 repas par jour (+ 25 à 30 repas pour le centre aéré les mercredis)
- Repas 30% bio + volonté d'augmenter
- Limite de fonctionnement atteinte  
⇒ La capacité d'exploitation de la cuisine est atteinte



<https://www.lindependant.fr/2018/09/09/prix-des-cantines-du-simple-au-double-hausse-des-tarifs-sociaux-a-perpignan-vers-une-augmentation-des-impayes-assiette-bio-mosset-joue-la-carte-du-local,4692903.php>

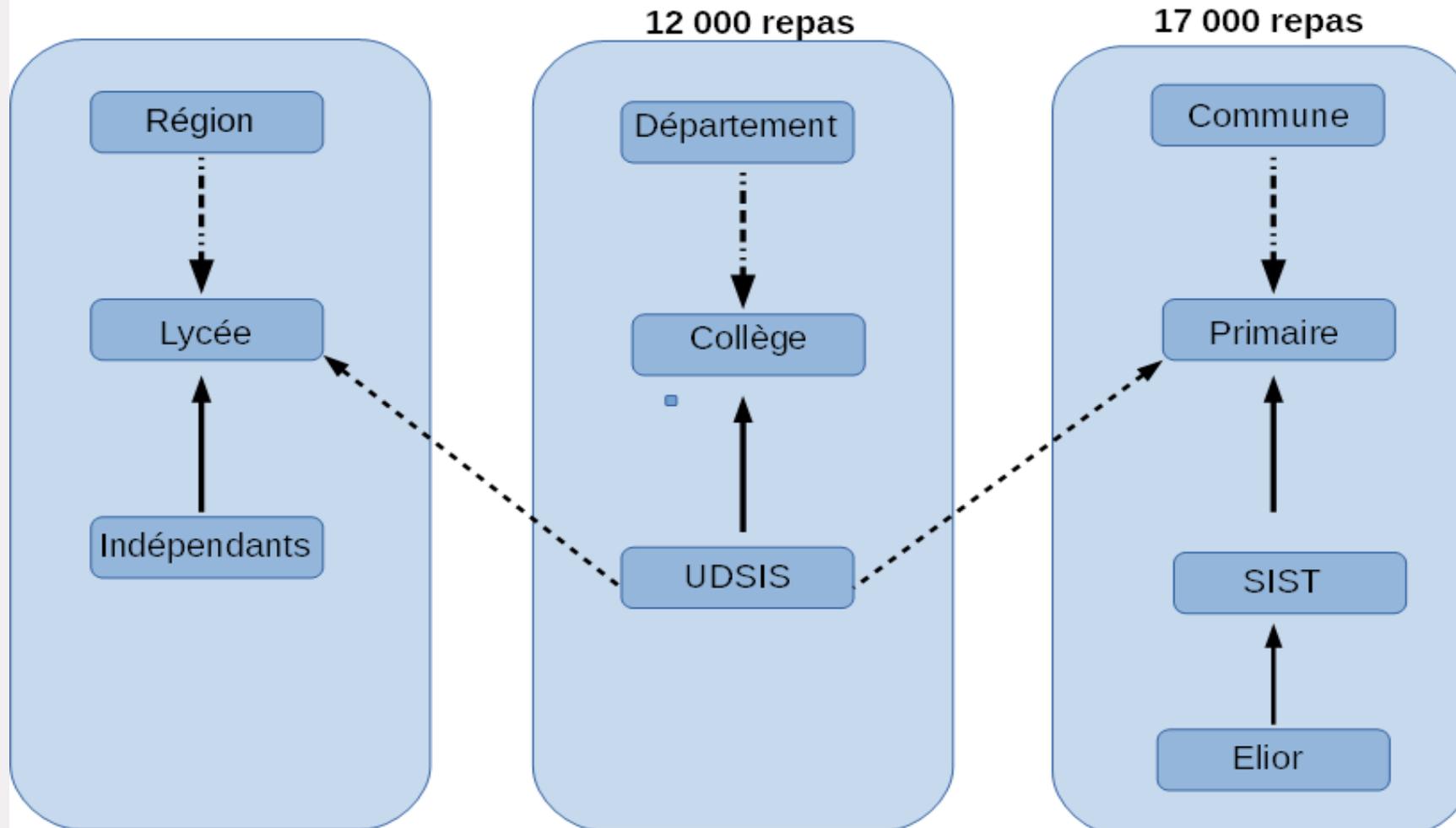
# Traitement des surplus de la restauration collective d'une partie du Pays Pyrénées Méditerranée



-  Pas de traitement ni de sensibilisation
-  Pas de traitement mais des actions pour limiter le gaspillage
-  Traitement et déchets avec des actions pour limiter le gaspillage
-  Traitement à 100% avec des actions pour limiter le gaspillage
-  Pas de restauration collective
-  Sièges des communautés de communes
-  Communes n'ayant pas répondu à l'enquête

# Restauration collective

Schéma des acteurs de la restauration collective dans l'enseignement



# Des initiatives et acteurs qui se structurent

- 11 marchés bio
- 5 marchés de producteurs de pays
- 2 AMAP
- 3 « Ruche qui dit oui »



Une exploitation d'une AMAP - ELNE (Photo prise lors de l'enquête)



<http://amap66-palaisduvert.com/page/6/>



# Dispositifs de la Région et du Département

La **région** : volonté de développer les produits de proximité



subvention des repas incluant 20%  
de **produits de qualité de proximité** : **0,16 €** inclus volet **pédagogique**



# Partie III : retour d'expériences, ce qui se fait ailleurs

Etude et analyse comparative de projets ou de propositions de projets similaires

Apporter de la valeur ajoutée au projet de “Système Alimentaire Local” pour le Pays Pyrénées Méditerranée

Faire de la prévention pour minimiser le risque d'échec

Nom de l'exemple



Périmètre géographique : .....

Objectifs et enjeux de la démarche :  
.....  
.....

Types de production :  
.....  
.....

Acteurs (et leurs capacités d'articulation) :  
.....  
.....

Types de réseau :  
.....  
.....  
.....

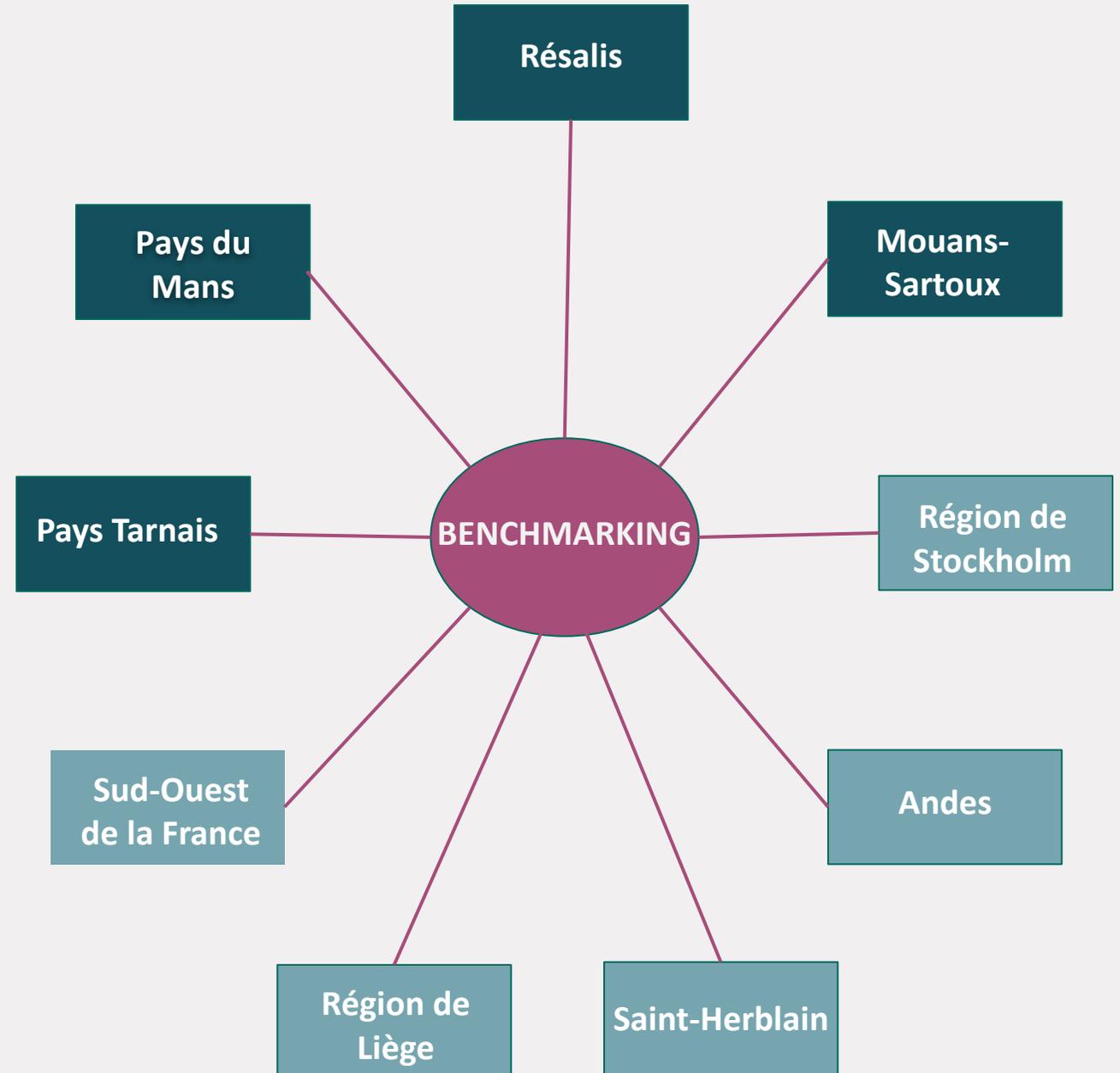
Existence du

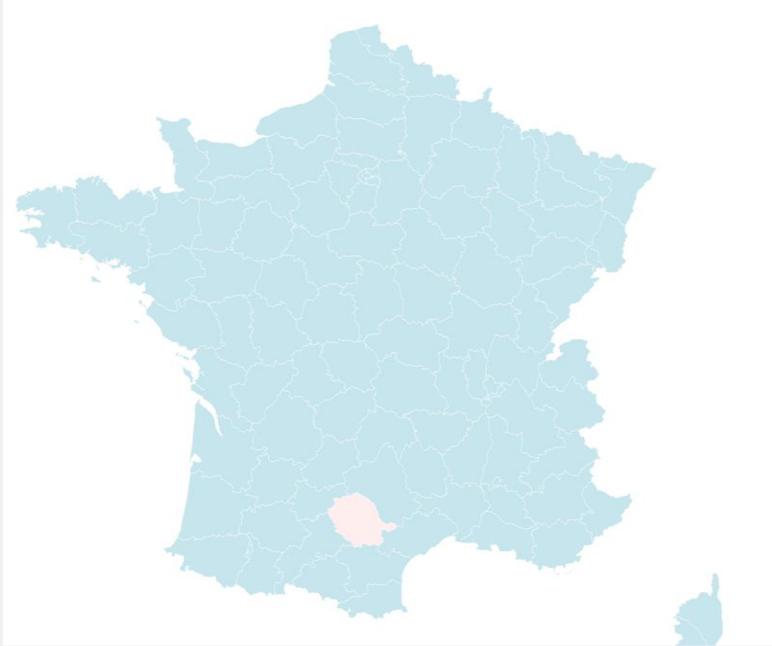
SAL ? .....

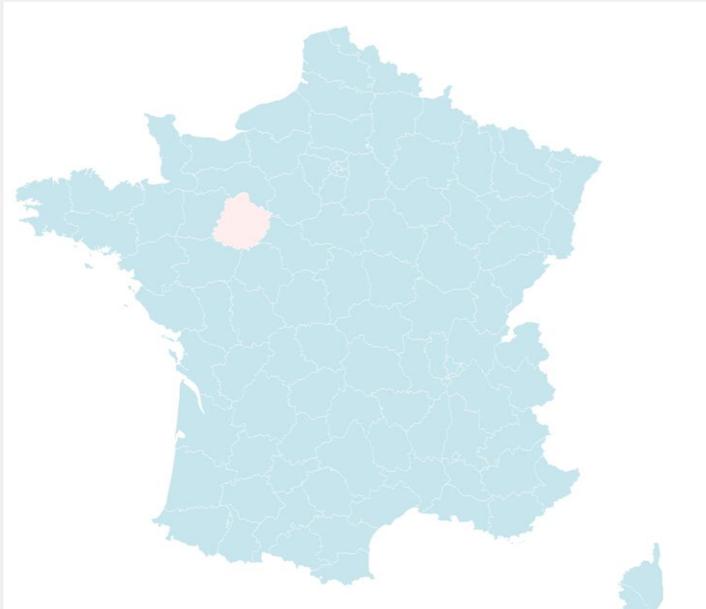
Potentiel de transférabilité :  
.....  
.....

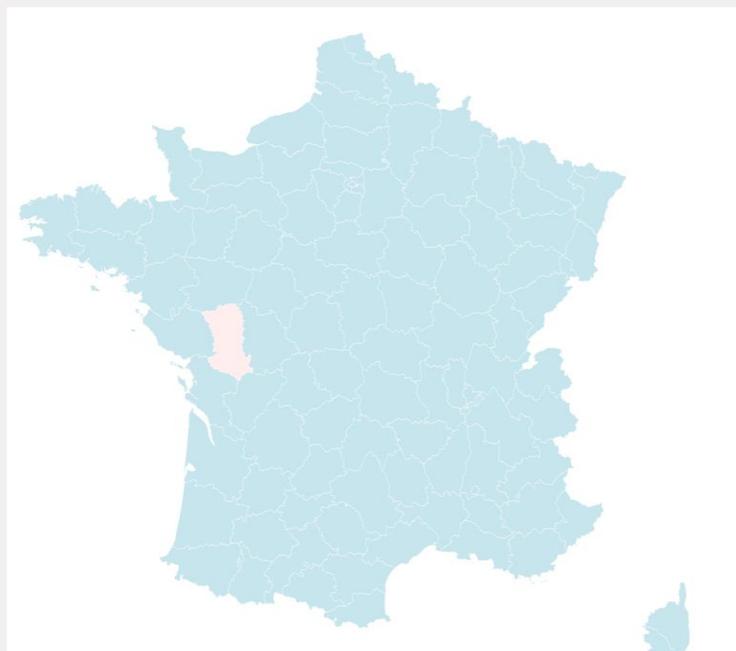
Avantages et inconvénients pour le Pays :

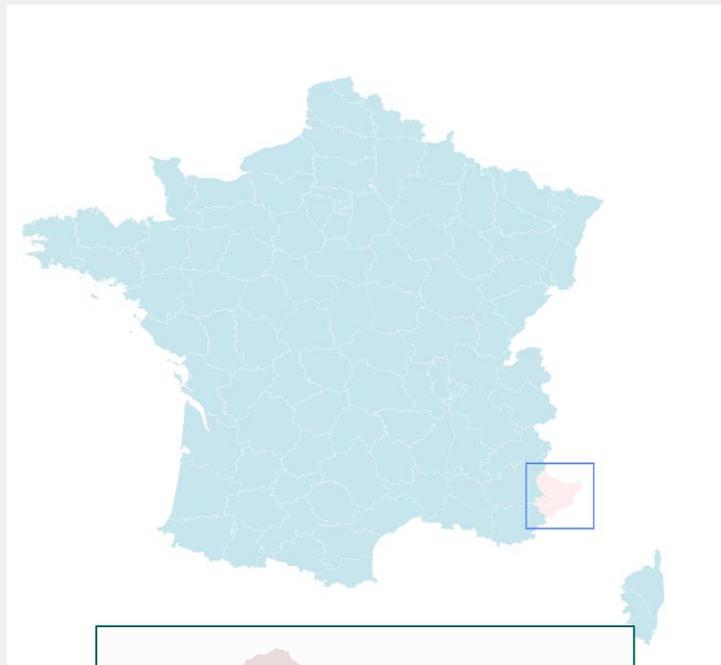
AVANTAGES	INCONVENIENTS











# Conclusion du diagnostic

## Atouts

- Reconnaissance et institutionnalisation → soutien financier
- Valorisation territoriale
- Maîtrise des menus et de l'origine des produits, moins de gaspillage
- Potentiel agricole

## Freins

- Problèmes de volumes de l'approvisionnement
- Complexité de la coordination
- Réticences basées sur des craintes

# Les préconisations

# Plan

Partie I : Concevoir et rédiger une charte d'adhésion au projet

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

Partie III : Passer en cuisine propre

# Partie I : Concevoir et rédiger une charte d'adhésion au projet

Pourquoi élaborer une charte ?

- Différents types de fonctionnements et de valeurs partagés
- Le SAL, dans le PNR des Pyrénées Catalanes “Manger bien, manger mieux” :
  - A déterminé des axes pour mener des actions ;
  - En réflexion actuellement pour l'élaboration d'une charte et pour intégrer de nouveaux acteurs.

# 1. Que doit contenir une charte ?

## a. Des objectifs :

- Créer et consolider un SAL
- Définir les rôles des membres et leurs responsabilités
- Clarifier la gestion
- Prévenir et régler les dysfonctionnements

## b. Des critères d'adhésion : partager les mêmes valeurs

## Fiche action n°1 : La co-crédation

Objectif poursuivi	<b>Déterminer entre les acteurs locaux intéressés, les modalités de la mise en place du Système alimentaire local.</b>
Description de l'opération	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Initier la mise en place du système alimentaire local</li><li>2. Les premières réunions avec les autres acteurs</li><li><b>3. Communication avec le grand public</b></li></ol>
Localisation de l'action	Sur tout le territoire du Pays Pyrénées-Méditerranée
Acteurs de l'action	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pays Pyrénées-Méditerranée</li><li>- Les acteurs intéressés de la chaîne alimentaire (agriculteurs, transformateurs, restaurateurs, consommateurs)</li><li>- Les Chambres consulaires</li></ul>

## 2. Les fiches actions

**Cocrédation**

**Evolution**



**Rédaction**

## Fiche action n°2 : La rédaction

Objectif poursuivi	Avoir un <b>cadre directeur</b> élaboré par et pour les acteurs afin de réussir la mission de création du SAL
Description de l'opération	Élaborée par le <b>comité technique</b> qui devra se réunir à plusieurs reprises et évaluée par tous les acteurs
Localisation de l'action	<b>Territoire PPM + communes voisines susceptibles d'intégrer le SAL</b>
Acteurs de l'action	Tous les acteurs cités ci-dessus
Partenariat (éventuel)	<b>Communes voisines</b>

**Cocréation**

**Evolution**



**Rédaction**



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

**Cocréation**

**Evolution**



**Rédaction**



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

- Proposer des solutions concrètes pour mettre en place un SAT
- Opérationnalité
- Mise en place de fiches actions thématiques pour élaborer une méthodologie
- **Les outils, en s'articulant, doivent aboutir à la création et au fonctionnement d'un SAL**

# Prendre connaissance et conscience du potentiel agricole du Pays

Marketing territorial



# Mettre en synergie des acteurs du domaine agricole

Outils numériques

Débats publics et décentralisés

Boîte à idées

Politiques de communication autour des événements

Création d'une plateforme numérique ⇒ interface producteur / restaurateur

Foires alimentaires



# Renforcer l'accessibilité et la visibilité des produits locaux

**“Marchés éphémères” +  
diversification des activités**

**Déconcentration et  
multiplication des points de  
vente**

**Mise en place d'une  
enseigne unique au Pays**



# Lutte contre le gaspillage alimentaire

**Expliquer la notion**

**Mise en place d'ateliers sur le thème**

**Faire un "potager scolaire"**

**Formations spécifiques pour les chefs**

**Mieux gérer la composition des repas**

**Recyclage des déchets alimentaires**

**Mise en place d'une charte relative à la qualité des produits**



# Partie III : Passer en cuisine propre

## Introduction

- Intérêt : 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 :
  - un réel potentiel et une volonté
  - des difficultés et des craintes
- Enjeux : illustrer la mise en oeuvre d'un projet de conversion de cuisine pour rendre opérationnelle cette dynamique
- Objectif : proposer un protocole adaptable à travers 4 fiches d'actions générales pouvant être modulées et adaptées aux contraintes d'un territoire

# 4 fiches d'actions pour guider la conversion d'une cuisine

## Foncier

- Terrain agricole et bâti,
- La production agricole, l'élevage, Les régies municipales,
- La production en agriculture biologique

## Equipement

- Les travaux de construction ou d'extension d'une cuisine
- matériels,
- dimension et plans de la cantine

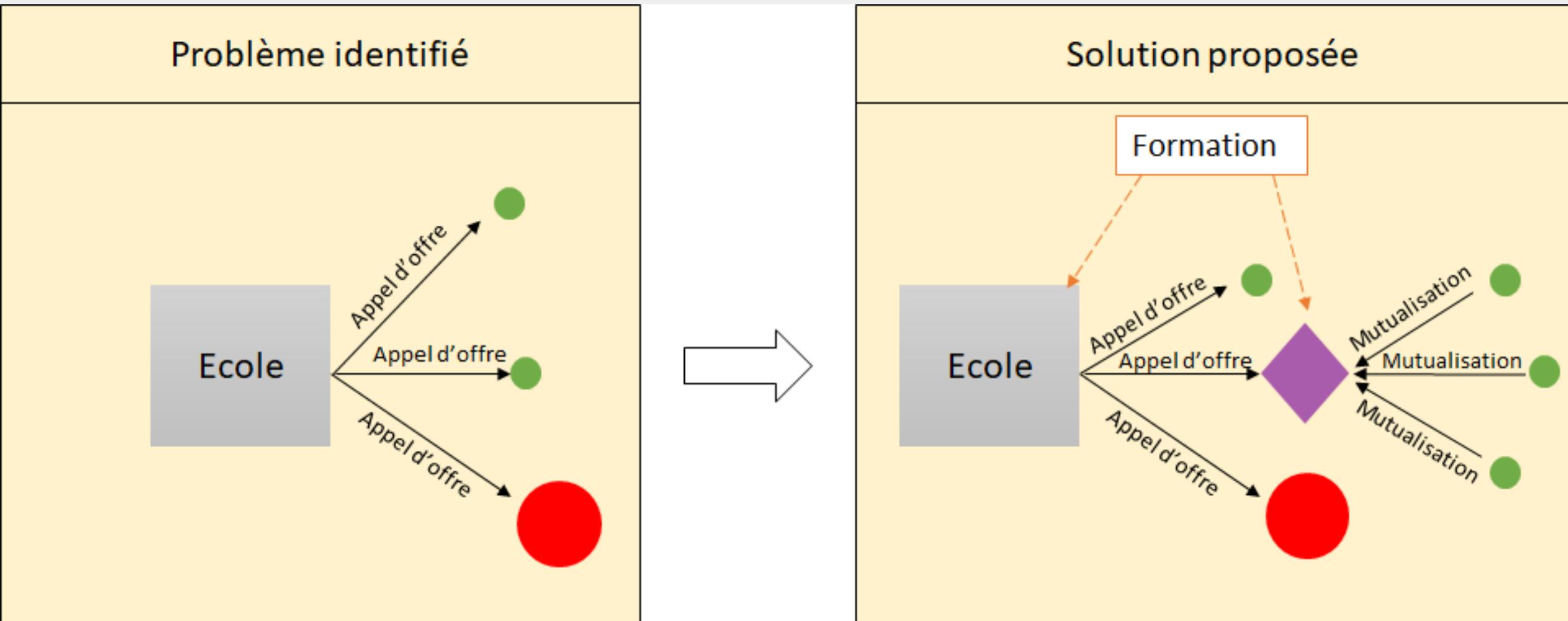
## Logistique

- l'organisation de la structure
- fonctionnement de l'approvisionnement,
- garantir l'approvisionnement
- préparation,
- Service

## Acteurs et Compétences

Formation du personnel,  
animation,  
sensibilisation,  
éducation  
  
partenariats  
institutionnels

# Marchés publics et appels d'offres : rendre compétitive la production locale



## *Le déroulé d'une journée type*



<https://blog.vulcanequipment.com>

# Le déroulé d'une journée type

AVANT

PRÉVISION ET GESTION DE  
L'APPROVISIONNEMENT

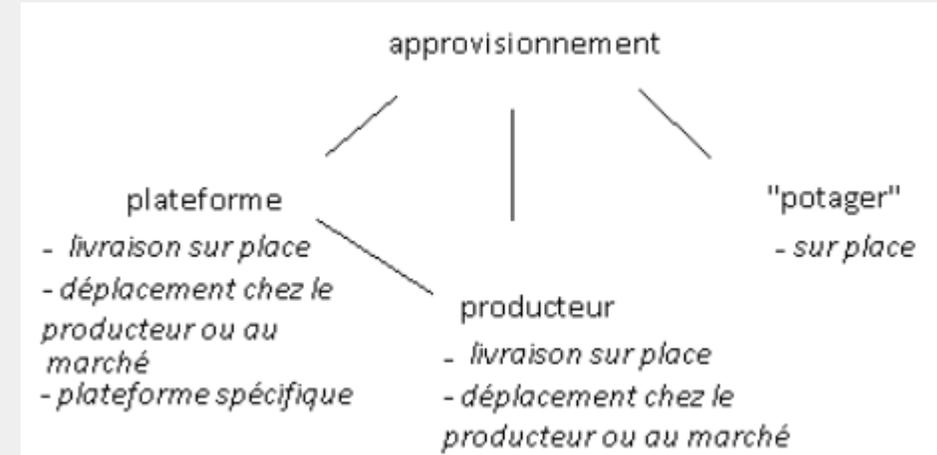
- ★ Commande - Appel d'offre →
- ★ Réception des produits et/ou  
Récoltes et ateliers aux potagers
- ★ Déballage - Enregistrement - Stockage

PENDANT

ELABORATION  
ET DISTRIBUTION  
DES REPAS

APRÈS

DESSERT ET  
FIN DE SERVICE



# Le déroulé d'une journée type

AVANT

PRÉVISION ET GESTION DE  
L'APPROVISIONNEMENT

- ★ Commande - Appel d'offre
- ★ Réception des produits et/ou Récoltes et ateliers aux potagers
- ★ Déballage - Enregistrement - Stockage

PENDANT

ELABORATION  
ET DISTRIBUTION  
DES REPAS

- ★ Elaboration du menu - définition des volumes
- ★ Epluchage /Transformation / Découpe
- ★ Cuisson
- ★ Maintien au chaud - Stockage - Livraison →
- ★ Accueil des élèves – Service → portions raisonnées = possibilité de ressert

APRÈS

DESSERTS ET  
FIN DE SERVICE



<https://macantinebio.wordpress.com>

- Livraisons autres sites :
  - ◆ Liaison chaude : maintient à température (+ 63°)
  - ◆ Liaison froide : refroidissement à 10°C, transport frigorifique (3°), remise à température (+63°C)
- Délais de transport et camionnettes adaptées
- Contenant réutilisable (en inox), passe-plat compartimenté

# Le déroulé d'une journée type

AVANT

PRÉVISION ET GESTION DE  
L'APPROVISIONNEMENT

- ★ Commande - Appel d'offre
- ★ Réception des produits et/ou  
Récoltes et ateliers aux potagers
- ★ Déballage - Enregistrement - Stockage

PENDANT

ELABORATION  
ET DISTRIBUTION  
DES REPAS

- ★ Elaboration du menu - définition des volumes
- ★ Epluchage /Transformation / Découpe
- ★ Cuisson
- ★ Maintien au chaud - Stockage
- ★ Accueil des élèves - Service

APRÈS

DESSERT ET  
FIN DE SERVICE

- ★ Tri et recyclage des déchets



<https://www.utilitaire-service.fr>

→ Tri par les élèves dans des poubelles spécifiques

= Évaluation des types de denrées les moins appréciées pour prévoir des volumes adaptés la prochaine fois

→ Recyclage spécifique (compost, nourriture pour les animaux...)

# Le déroulé d'une journée type

AVANT

PRÉVISION ET GESTION DE  
L'APPROVISIONNEMENT

- ★ Commande - Appel d'offre
- ★ Réception des produits et/ou  
Récoltes et ateliers aux potagers
- ★ Déballage - Enregistrement - Stockage

PENDANT

ELABORATION  
ET DISTRIBUTION  
DES REPAS

- ★ Elaboration du menu - définition des volumes
- ★ Epluchage /Transformation / Découpe
- ★ Cuisson
- ★ Maintien au chaud - Stockage - Livraison
- ★ Accueil des élèves - Service

APRÈS

DESSERT ET  
FIN DE SERVICE

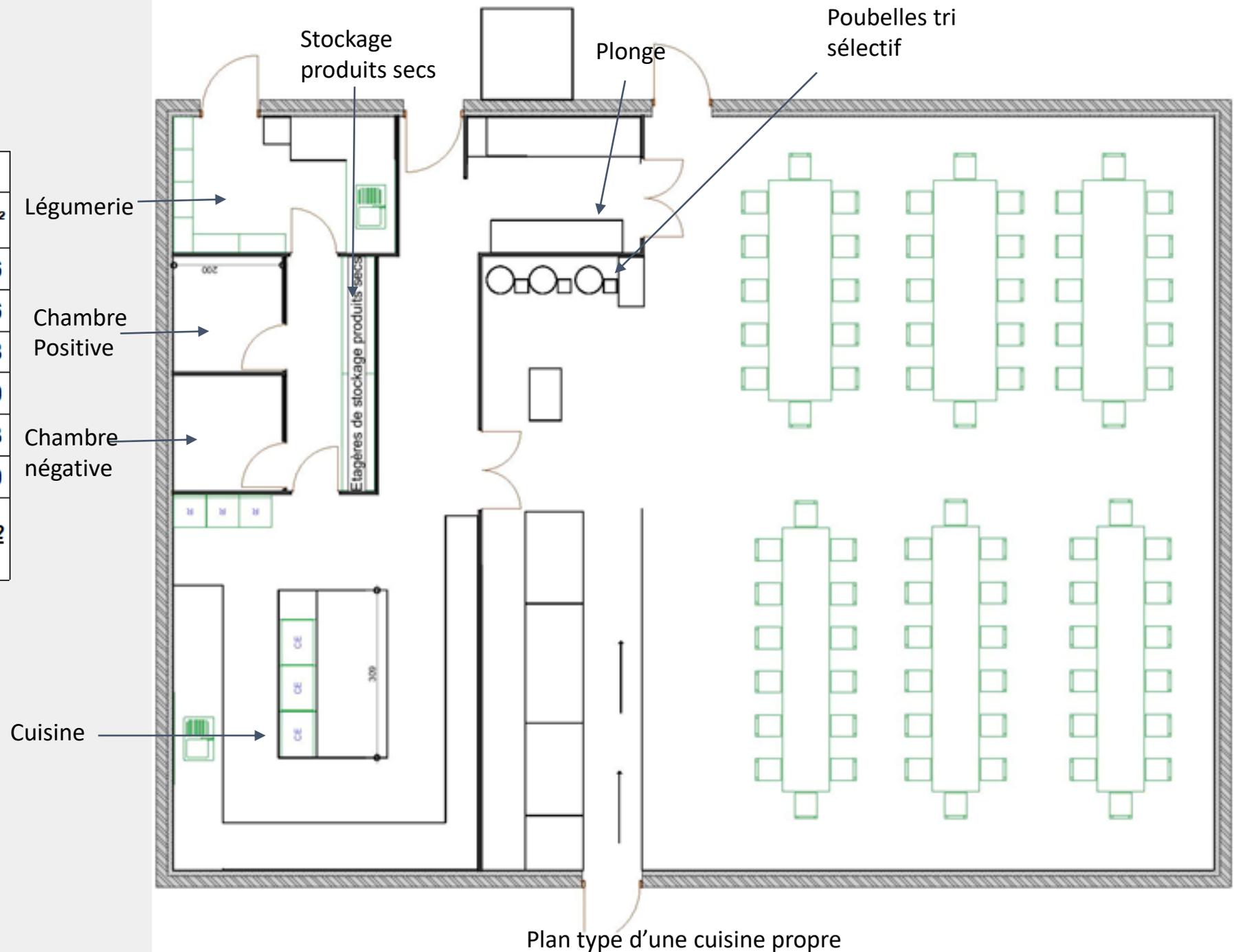
- ★ Tri et recyclage des déchets
- ★ Desserte et ménage
- ★ Ateliers en petits groupes



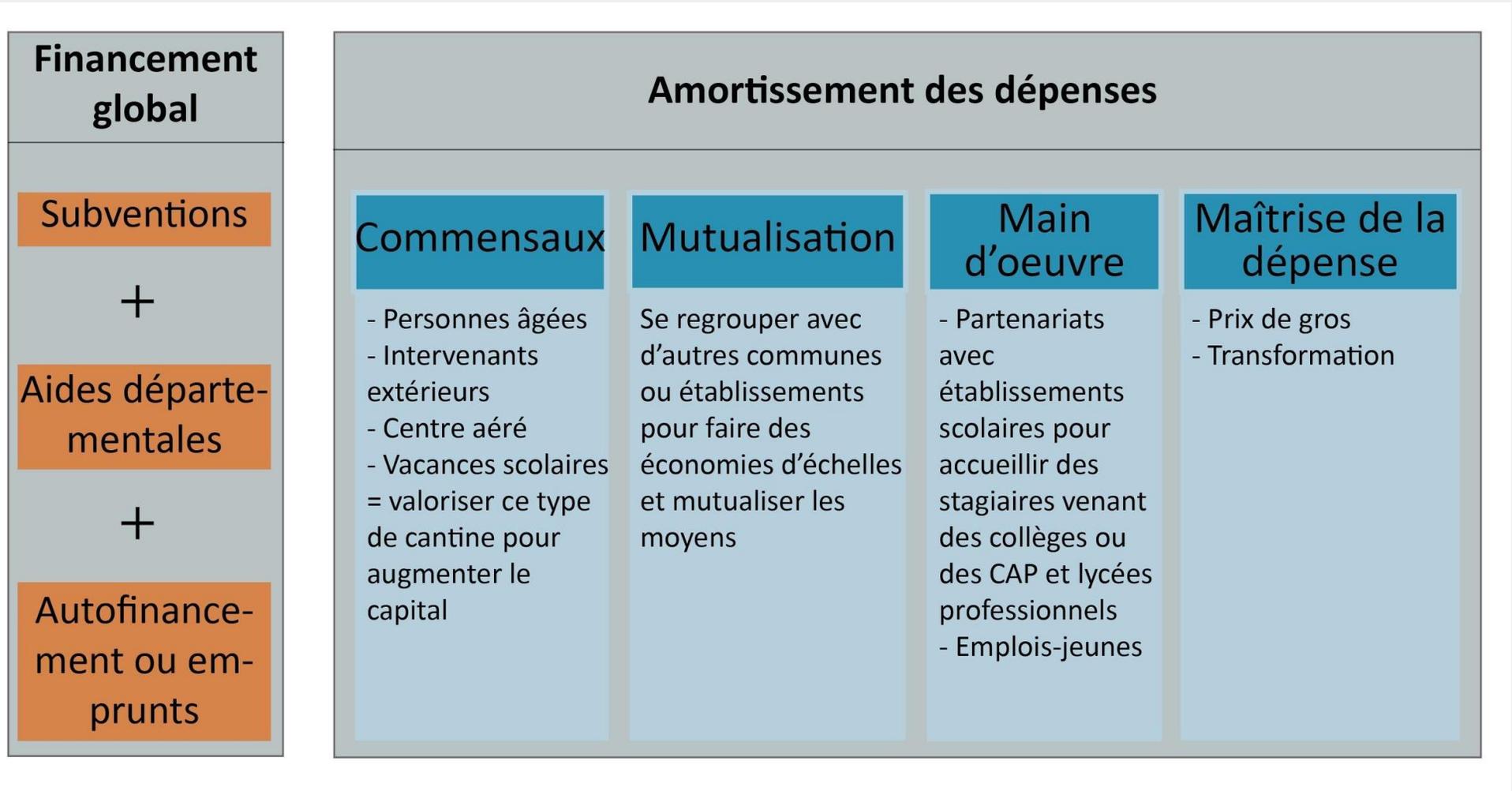
[http://www.mairie-bruguieres.fr/restauration\\_scolaire.asp](http://www.mairie-bruguieres.fr/restauration_scolaire.asp)

# Equipements

Tableau des surfaces	
Pièces	m <sup>2</sup>
Chambre négative	5,06
Chambre positive	5,06
Cuisine	38,78
Légumerie	10,00
Local poubelle	2,83
Plonge	8,80
	<b><u>70,53 m<sup>2</sup></u></b>



# Budget



# Conclusion

- Plus-value générée → valorisation du territoire → retombées économiques indirectes
- Un outil de développement territorial
- L'action de consommer = un acte politique

Merci de votre attention