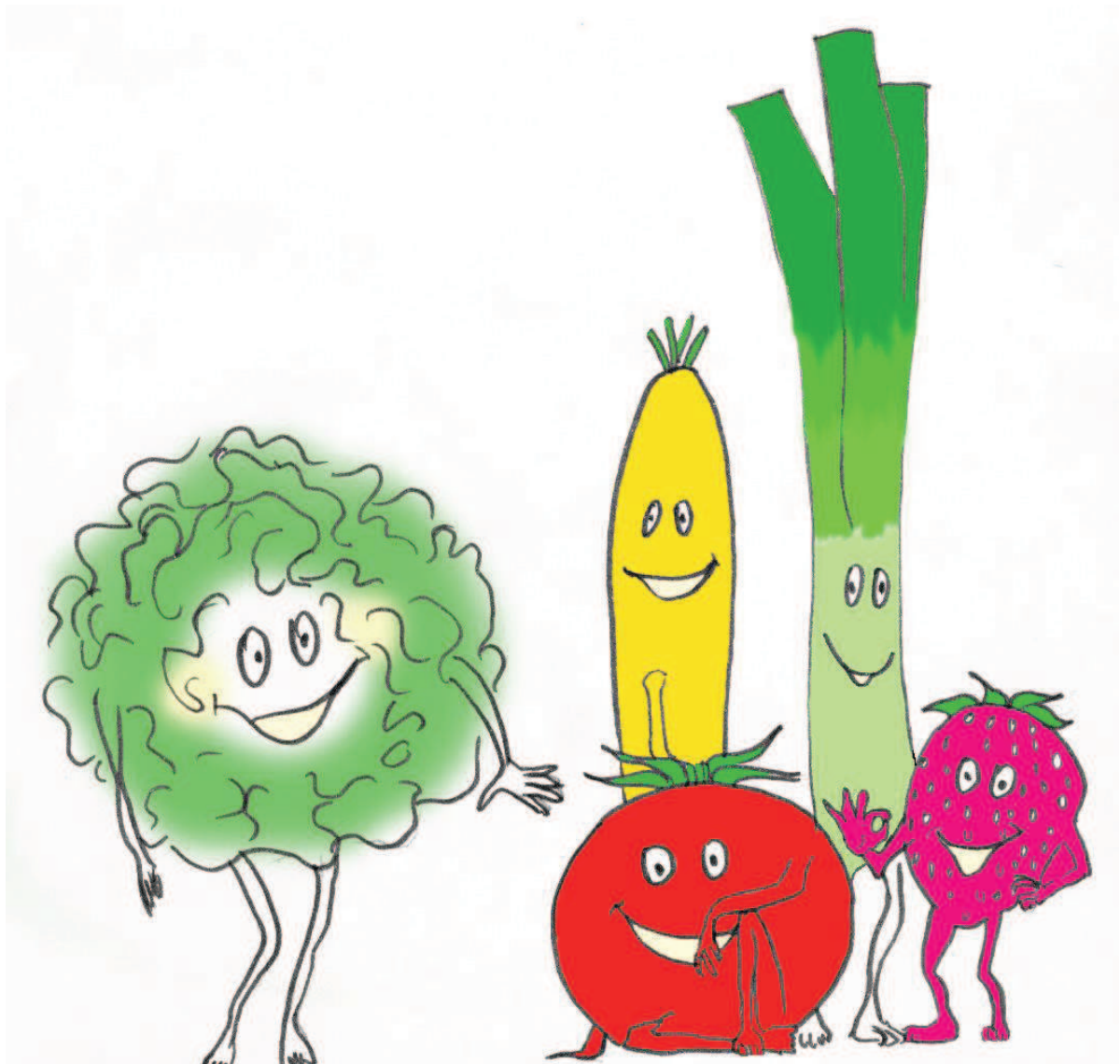


Du pain et des légumes locaux dans les assiettes des restaurants collectifs du Pays Gorges Causses Cévennes !



Emmanuel Guillo

Licence professionnelle

« Gestion Agricole des Espaces Naturels et Ruraux »

Année 2009 -2010



ORGANISMES PARTENAIRES DU STAGE

Pays Gorges Causses Cévennes
1, place Paul Comte
48400 FLORAC

Président : Hubert Pfister
Maître de stage : Benjamin Fouilleron

Association Bio'jour
7, rue du pêcheur
48400 Florac



Remerciements à

- Benjamin Fouilleron, mon maître de stage pour ses conseils avisés et sa disponibilité au cours stage
- Sylvain Lhuiller pour son aide lors de la réalisation de la cartographie
- Lucie Hugon, pour son aide à la rédaction du rapport
- Les équipes du Pays Gorges Causses Cévennes, du CBE, de Cévennes Ecotourisme et du GAL Terres de Vie
- La commission agricole du Pays
- Sandrine Gravier de Bio'jour
- Colin Gril, mon tuteur à Sup Agro
- Sup Agro Florac pour le prêt de ses véhicules
- Tous les maraîchers, boulangers et personnels des restaurants de collectivités pour leur accueil toujours chaleureux
- Lorraine, pour son soutien pendant toute la période de stage

Résumé

Pas beaucoup de plat ni de lignes droites, un pays de nature, tout en relief, entre Causses, Gorges et Vallées Cévenoles, une agriculture diversifiée, et multifonctionnelle. Tel est le territoire du Pays Gorges Causses Cévennes.

Le Pays Gorges Causses Cévennes est scindé en plusieurs commissions ayant un rôle fondamental dans l'émergence de nouveaux projets. Elles sont le garant de la transversalité et de la pertinence des projets soutenus.

C'est dans le cadre de la commission agriculture que s'est déroulé le stage. Pour rechercher de nouveaux débouchés de commercialisation pour les agriculteurs du territoire, la Commission Agriculture du Pays a proposé de mener une étude sur les potentialités d'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux.

La mission du stage a consisté en la réalisation d'une étude des potentiels de production au niveau du pain et du maraîchage. Au niveau des restaurants de collectivité ont été mis en exergue les freins et leviers dans la perspective de mettre en place un approvisionnement en denrées produites localement.

Mots clés : Pays Gorges Causses Cévennes, maraîchage, pains, restaurants de collectivités, circuits courts.



Sommaire

<i>Introduction</i>	3
1. Présentation de l'organisme d'accueil	4
1.1 Le pays Gorges Causses Cévennes	4
1.2 L'association Bio'jour.....	7
2. Comment approvisionner en légumes et pain produits localement les restaurants de collectivités du Pays Gorges Causses Cévennes ?	8
2.1 La commande du Pays.....	8
2.2 Le cahier des charges	9
2.3 Méthodologie	9
2.3.1 Réunions pré-stage.....	9
2.3.2 Synthèse bibliographique.....	10
2.3.3 Rencontres et entretiens avec des « personnes ressource ».....	13
2.3.4 Travail d'enquête (planning, élaboration des questionnaires, réalisation des enquêtes)	13
2.3.5 Analyse de données et rédaction.....	17
3. Les potentiels du territoire pour l'approvisionnement des restaurants de collectivités.....	17
3.1 Les potentiels au niveau du maraîchage sur le territoire du pays GCC.....	17
3.1.1 Répartition géographique des maraîchers enquêtés	18
3.1.2 Volume de production, disponibilité et prix.....	18
3.1.3 Intérêt des producteurs pour la démarche	21
3.1.4 Dans la perspective de création d'une structure intermédiaire	22
3.2 Les potentiels au niveau du pain sur le territoire du pays GCC	23
3.2.1 Répartition géographique des boulangers enquêtés.....	24
3.2.2 Volume de production, disponibilité et prix.....	24
3.2.3 Intérêts des boulangers pour la démarche	25
3.2.4 Dans la perspective de création d'une plateforme	26

3.3	Les freins et leviers au niveau des collectivités.....	26
3.3.1	Répartition géographique des cuisines de collectivités	26
3.3.2	Typologie des cuisines de collectivité sur le territoire du pays GCC.....	27
3.3.3	Conditions pour un approvisionnement local dans la perspective de mise en place d'une plateforme.....	32
3.4	Comment pourrait s'articuler l'approvisionnement des collectivités en légumes et pains produits localement ?.....	33
3.4.1	Lien géographique entre producteurs et collectivités	33
3.4.2	Dans la perspective d'un approvisionnement des collectivités en légumes et pains produits localement	33
3.4.3	Les acquis du stage	39
	<i>Conclusion</i>	40
	Bibliographie	
	Glossaire	
	Table des figures	
	Table des sigles	
	Annexes	

Introduction

La licence professionnelle Gestion Agricole des Espaces Naturels Ruraux s'achève par un stage de mise en pratique de trois mois. La structure d'accueil, le Pays Gorges Causses Cévennes, se situe au sud du département de la Lozère. Le Pays est composé d'un Conseil de Développement et d'une Association de gestion.

Le Conseil de Développement est consulté par l'Association de gestion sur toute question relative à l'aménagement et au développement du territoire, et est informé par l'association de gestion des actions engagées, il est constitué de plusieurs commissions dont une destinée à l'agriculture.

Dans le but de trouver de nouveaux débouchés de commercialisation pour les agriculteurs, la Commission Agriculture du Pays a proposé de mener une étude sur les potentiels de production pour l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux.

L'objectif du stage était de réaliser un état des lieux au niveau de la production (maraîchage et pains), et une description des modes de fonctionnement des cuisines de collectivités, dans l'optique d'insérer des produits locaux dans les assiettes des usagers des restaurants de collectivités du territoire.

Dans un premier temps, sera développée une présentation générale du territoire d'étude et de la structure de stage.

Dans la seconde partie de ce rapport apparaîtra un rappel de la commande du Pays, et, sera introduit la problématique suivante : *Comment approvisionner en légumes et pains produits localement les restaurants de collectivités du Pays GCC ?*

Sera également développée la méthodologie mise en place pour répondre à cette demande, ainsi qu'une synthèse bibliographique détaillant les enjeux de la mise en place d'un approvisionnement local dans la restauration collective.

Dans un troisième temps seront abordés les potentiels de production en légumes et en pains sur le territoire du Pays, ainsi que les freins et leviers pour un approvisionnement en produits locaux au niveau des collectivités locales.

Dans cette partie sera également développée la manière d'articuler entre eux les volets productions et collectivités, dans le but d'approvisionner ces dernières en produits locaux.

1. Présentation de l'organisme d'accueil

1.1 Le pays Gorges Causses Cévennes

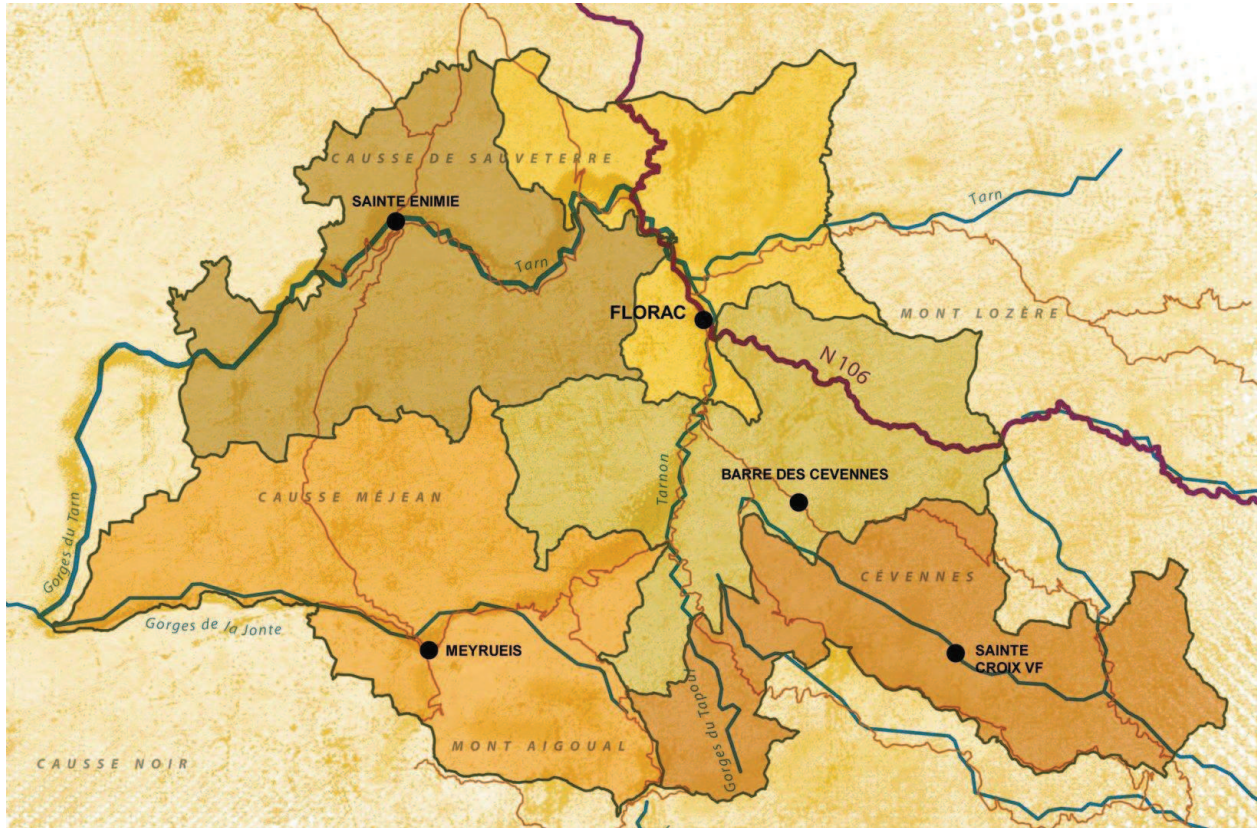


Figure n°1 : Carte du territoire du Pays Gorges Causses Cévennes

(Source : Pays Gorges Causses Cévennes)

● *Caractéristiques du territoire*

Le Pays comporte huit mille huit cent habitants, avec une densité de huit habitants au kilomètre carré.

La population augmente depuis les années 1980, rassemblant anciennes familles et nouveaux arrivants autour de la volonté de vivre au Pays.

Situé au cœur du Parc National des Cévennes, le Pays recèle de grands espaces préservés, des paysages grandioses et une biodiversité remarquable.

De plus, des services adaptés existent sur le territoire du pays pour répondre aux besoins de tous : retraités, adultes et enfants. Ici, le vivre ensemble n'est pas qu'une belle formule, c'est une réalité partagée ainsi qu'en témoignent le dynamisme associatif, l'intense vie culturelle et sportive et l'existence de groupements coopératifs.

L'économie du territoire est à taille humaine. Pour le tourisme, l'artisanat, l'agriculture et les services, les entreprises sont de petite taille, la pluriactivité s'est développée, s'inspirant des activités traditionnelles pour innover et répondre aux besoins actuels.

Des Cévennes aux Gorges du Tarn, du Causse Méjean aux Gorges de la Jonte, l'attrait touristique du pays est fort, basé sur le respect des richesses naturelles, les activités de pleine nature et la rencontre avec les cultures locales.

- *L'agriculture sur le territoire du Pays*

« Le secteur des Cévennes présente une grande diversité de productions : ovin viande, caprin laitier et fromager, châtaigne, petits fruits (framboise), maraîchage, apiculture... ces productions étant d'ailleurs très souvent combinées sur une même exploitation.

Donc si les Causses et le Mont Lozère peuvent se caractériser par une spécialisation en élevage à l'échelle des entités géographiques ainsi qu'à l'échelle des exploitations, les Cévennes quant à elles sont marquées par une grande diversité à ces deux niveaux. » (Komen, 2007)

L'agriculture locale est donc dynamique et diversifiée. De plus, les agriculteurs disposent d'outils collectifs pour la production, la transformation et la commercialisation.

- *Qu'est-ce qu'un Pays ?*

Le terme de Pays est souvent utilisé pour nommer un petit territoire ou désigner des territoires plus vastes marqués par une histoire et une culture commune (le Pays Basque par exemple). Mais ici il renvoie à une forme d'organisation locale, témoignant d'une volonté des acteurs de travailler ensemble au développement d'un territoire. En 1995, la loi Pasqua introduisait dans la législation la notion de Pays et invitait les territoires à l'expérimentation. La loi Voynet en 1999 consacrait les Pays comme des espaces de fédération des acteurs publics et privés autour d'un projet et d'un contrat. Enfin, la loi Urbanisme et Habitat du 2 juillet 2003 simplifiait les procédures d'organisation et de reconnaissance des Pays. Aujourd'hui, le Pays est défini comme un territoire présentant « une cohésion géographique, culturelle, économique ou sociale, à l'échelle d'un bassin de vie ou d'emploi ». Pour être reconnu, le Pays élabore un « projet commun de développement durable », qui doit prendre la forme d'une charte et crée un conseil de développement composé de représentants des milieux économiques, sociaux, culturels et associatifs, associé à l'élaboration de la charte et consultable sur toute question relative à l'aménagement et au développement du Pays.

La Lozère est entrée tardivement dans les dynamiques territoriales. En 2000, en Cévennes Lozériennes, les 4 conseillers généraux, avec le soutien de la Direction Départementale de l'Emploi, du Travail, et de la Formation Professionnelle, ont impulsé une étude sur les opportunités offertes par les Technologies de l'Information et de la Communication comme levier de développement territorial. Cette étude concluait sur la nécessité d'une structuration et d'une concertation territoriales pour travailler collectivement. Le Comité de Bassin d'Emploi des Cévennes est née de cette réflexion. La structuration territoriale ne devant pas se limiter au seul domaine de l'emploi, le collège des élus du CBE a impulsé des réunions pour travailler ensemble à la construction d'un Pays. L'association de préfiguration du Pays des Gorges, Causses et Cévennes est née officiellement en octobre 2006, couvrant une partie des Cévennes lozériennes, les Causses et les Gorges du Tarn et de la Jonte. La dynamique de préfiguration a suscité l'enthousiasme de la société civile qui s'est investie dans le projet : l'assemblée générale de l'association de préfiguration du Pays du 12 janvier 2007 a rassemblé plus de 110 participants, de tous horizons, unis par la volonté de travailler ensemble à la construction d'un projet pour leur territoire. (www.gorgescaussescevennes.com, 2010)

- *Les objectifs du pays*

- Élaborer un projet commun, volonté partagée d'élus, de socioprofessionnels et d'associations
 - Créer un espace de rencontres et d'échanges, ouvert à la population
 - Prendre en compte des problématiques qui vont au-delà des communes ou communautés de communes
 - Réfléchir ensemble et faire remonter nos besoins et nos attentes auprès de l'État, de la Région et du Département
 - Orienter une partie des subventions publiques sur des projets définis collectivement
- (www.gorgescaussescevennes.com, 2010)

- *La Charte du Pays*

La charte est l'expression du projet commun du territoire. Inscrite dans le long terme (au moins 10 ans), elle traduit la vision partagée du territoire, de son évolution souhaitée et des moyens à mettre en place pour y parvenir, dans le respect des principes du développement durable. Elle est élaborée selon trois étapes articulées entre elles : le diagnostic du territoire, la formulation des enjeux de développement et la définition de la stratégie à mettre en œuvre. Si la charte exprime des choix politiques qui incombent aux élus des communes et groupements de communes, elle a vocation à fédérer autour d'un projet partagé par l'ensemble des acteurs publics et privés du pays ; cet objectif a supposé un mode d'élaboration participatif. Enfin son rôle est de capter et d'animer divers programmes (Europe, Etat, Région, Département) permettant d'apporter un soutien technique et financier aux initiatives locales dans le cadre d'une stratégie partagée.

(www.gorgescaussescevennes.com, 2010)

- *L'équipe du Pays*

Le Pays est composé d'une équipe technique et d'un bureau, les membres sont présentés ci-dessous :

L'équipe technique du Pays :

- Coordination du Pays : Nadia Delpont
- Suivi administratif et comptable : Estelle Haegel
- Mission Accueil de nouvelles populations : Benjamin Fouilleron
- Animation foncière : Sylvain Lhuiller
- Animation de la Maison de l'Emploi et de la Cohésion Sociale : Lucie Hugon

Le bureau du Pays

Le bureau de l'association de gestion invite systématiquement les membres du bureau du conseil de développement, c'est pourquoi nous vous présentons une liste globale présentant les membres des deux bureaux.

- > Jean-Luc AIGOUY, Vice-président conseil de développement
- > Christian HUGUET, Vice-président conseil de développement
- > Georges LE BRIS, Président conseil de développement
- > Florence PRATLONG, Vice-présidente conseil de développement
- > Christophe PROBST, Trésorier conseil de développement
- > Alain-Christophe YOTTE, Secrétaire conseil de développement
- > Robert AIGOUIN, Assesseur association de gestion
- > Alain ARGILIER, Assesseur association de gestion

- > Denis BERTRAND, Assesseur association de gestion
- > Jean-Charles COMMANDRE, Vice-président association de gestion
- > Henri COUDERC, Vice-président association de gestion
- > Arnaud CURVELIER, Trésorier association de gestion
- > Roger DOMEIZEL, Vice-président association de gestion
- > François GAUDRY, Assesseur association de gestion
- > Michèle MANOA, Assesseur association de gestion
- > Hubert PFISTER, Président association de gestion
- > Michel VIEILLEDENT, Vice-président association de gestion

● *La Commission agriculture*

Les commissions du conseil de développement ont un rôle fondamental dans l'émergence de nouveaux projets et la mutualisation des projets portés par les acteurs locaux. Elles sont le garant de la transversalité et de la pertinence des projets soutenus.

Des Commissions pour faire vivre le Pays

- Agriculture
- Tourisme
- Vie sociale et Loisirs
- Habitat Logement
- Création d'entreprises et accueil de porteurs de projets
- Environnement / Énergie
- Cadre de Vie et Services
- Emploi Formation

La Commission Agriculture s'est réunie régulièrement et a eu le souhait de travailler plus particulièrement sur les circuits courts. C'est dans le cadre de cette commission que s'est déroulé le stage.

1.2 L'association Bio'jour

C'est en 2003 que se crée l'association Bio'Jour avec une vingtaine de personnes. L'objectif est d'une part de promouvoir, d'informer et de faire connaître toute action allant dans le sens de l'amélioration de la qualité de vie de l'homme dans son environnement, dans les domaines de l'agriculture, de l'alimentation, de l'éducation, de l'habitat, des énergies et de la santé mais aussi de mettre à disposition de ses adhérents des produits issus de l'agriculture biologique, de producteurs locaux et du commerce équitable, de travailler à élargir les publics destinataires de ce mode de consommation et d'animer des opérations d'éducation à la consommation et à la citoyenneté pour tous.

Au départ l'association est menée par Charlotte Dewaele et Maryline Rondet, toutes deux encore salariées aujourd'hui.

Elle propose des animations lors de différents événements et tient un stand de produits équitables et biologiques sur le marché de Florac. En juillet 2004 s'ouvre la boutique Bio'Jour.

En 2007 un projet construit par Sandrine Gravier et Muriel Pascal permet de fournir aux adhérents qui s'engagent sur une certaine durée, des paniers de légumes frais et locaux.

Aujourd'hui Bio'Jour c'est toujours : une boutique qui propose des produits biologiques labellisés ou non, des paniers de légumes frais en saison, des animations dans les écoles, les collèges et les lycées de Lozère sur l'éducation à l'éco-consommation et des projets plein la tête.

La boutique, les animations et les paniers sont conduits par les salariées.

Un cabinet comptable s'occupe de la gestion des fiches de paie et du bilan comptable.

(Association Bio'jour, 2010)

2. Comment approvisionner en légumes et pain produits localement les restaurants de collectivités du Pays Gorges Causses Cévennes ?

2.1 La commande du Pays

● *Le contexte*

L'agriculture est un des piliers du développement économique, social et environnemental du sud de la Lozère. Ce territoire compte environ quatre cent exploitations agricoles d'une grande diversité de productions : élevages bovin, ovin, caprin ; productions végétales de montagne, arboriculture, agritourisme

Pour compenser les contraintes liées au territoire (zones enclavées, altitude, peu de mécanisation, manque d'infrastructures ...) une partie des exploitations agricoles a depuis longtemps adopté un système permettant de générer de la valeur ajoutée : la transformation et la commercialisation de produits finis en circuits courts.

Cette stratégie de création de valeur ajoutée se généralise aujourd'hui à l'ensemble des productions et devient indispensable à la pérennisation de l'exploitation agricole.

Dans ce contexte, ces pratiques de commercialisation favorisent l'émergence de coopérations entre producteurs, ou entre producteurs et consommateurs. Ainsi, plusieurs démarches collectives de commercialisation, à l'initiative de producteurs ou de consommateurs existent à ce jour sur ce territoire.

Toutefois, cette évolution se confronte à un certain nombre de difficultés : le bassin de consommation du Sud Lozère est limité et les marchés locaux semblent saturés pour une majorité de productions, de plus les volumes produits sont faibles et ne permettent pas d'atteindre des marchés de demi-gros ou gros pour une entreprise esseulée.

● *La commande*

Pour faire avancer la réflexion et mettre en œuvre, dès la fin 2010, des actions opérationnelles visant la recherche de nouveaux débouchés de commercialisation pour les agriculteurs, la Commission Agriculture du Pays propose de mener une étude sur la problématique suivante : *Comment approvisionner en légumes et pains produits localement les restaurants de collectivités du Pays GCC ?*

Pour ce faire, divers objectifs sont établis :

- Mieux connaître le contexte et étudier les potentiels pour l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux par zones géographiques

- Repérer des groupes de producteurs et des collectivités intéressés pour la mise en œuvre d'une telle démarche
- Initier une démarche de sensibilisation des élus et des décideurs des collectivités.

2.2 Le cahier des charges

Le Pays attend de ce stage un apport de connaissances sur les potentiels au niveau de la production (volumes et saisonnalités des produits, possibilités d'organisation collective, ...).

Des connaissances sur le fonctionnement et les besoins en produits des différents types de restauration collective (possibilités de préparation de repas ou non), un détail des volumes de produits traités et du nombre de repas servis, quels sont les choix réalisés pour l'approvisionnement. Quelles sont les contraintes réglementaires (code des marchés publics) pour l'approvisionnement et la préparation des repas, et la décomposition du coût et du prix des repas.

Est attendue une évaluation des potentiels de production au niveau du maraîchage et du pain, un listing des structures de restauration collective intéressées par la démarche, ainsi qu'un détail de leur mode de fonctionnement actuel et dans la perspective d'un approvisionnement en produits issus de l'agriculture locale. Une cartographie montrant la répartition des producteurs et des structures de restauration collective est également demandé.

Un aperçu des volontés politiques est également attendu.

2.3 Méthodologie

La question de l'approvisionnement des restaurants collectifs en produits issus de l'agriculture locale fait suite à une réflexion commune entre le Pays et Bio'jour, en amont du stage.

2.3.1 Réunions pré-stage

Le lieu de stage étant à proximité du lieu de formation, plusieurs réunions antérieures au stage ont permis de définir clairement les objectifs et la méthodologie à adopter.

Au départ le panel de produits choisis pour approvisionner les cuisines collectives était assez exhaustif (produits carnés, œufs, laitage, légumes, fruits, pains...). Mais suite à une réflexion commune, il s'est avéré que la durée du stage (trois mois) était trop courte et ne permettait pas une étude approfondie de l'approvisionnement des collectivités pour toutes ces denrées.

De ce fait, le choix s'est axé sur les légumes et le pain car ceux-ci ont des contraintes sanitaires et de conservation moins exigeantes en comparaison à des produits laitiers ou carnés.

Ces réunions ont permis d'établir une méthodologie de travail :

- Bibliographie ciblée, rencontre de personnes ressources
- Conception des questionnaires
- Réalisation d'enquêtes auprès des producteurs (maraîchage, pain)
- Réalisation d'enquêtes auprès des cuisines de collectivités

Mais également de réaliser le calendrier prévisionnel suivant :

Du 29/03/10 au 09/04/10	Bibliographie, rencontres de personnes ressource, construction des questionnaires
Du 12/04/10 au 04/06/10	Enquêtes en Amont et en Aval, analyse de données
Du 07/06/10 au 21/06/10	Analyse de données, rédaction du rapport

Figure n°2 : Calendrier prévisionnel.

(Source : Guillo, 2010)

2.3.2 Synthèse bibliographique

La synthèse bibliographique suivante est principalement axée sur la restauration collective et la manière de mettre en place un approvisionnement local dans les cuisines de collectivités.

Pour la partie maraîchage des données générales sur la typologie des exploitations agricoles de sud Lozère ont été utilisées, ainsi que des listings d'exploitants établis par le Pays et Bio'jour.

2.3.2.1 Les enjeux et contexte de la mise en place de la restauration collective

« Avant toute chose, il faut savoir que manger est un acte culturel et social qui exprime des choix de société et de modèle agricole. L'alimentation est donc au cœur des enjeux du développement durable :

- d'un point de vue environnemental : respect de la biodiversité, limite des dépenses énergétiques pour lutter contre le réchauffement climatique, restauration de la qualité des eaux...
- d'un point de vue socio-économico-culturel : accès pour tous à une alimentation en quantité et qualité suffisantes, dans le respect de la diversité des cultures alimentaires.

Notre alimentation est à l'interface de nos territoires, de nos paysages et de notre culture ; elle les façonne et en est la résultante. Le choix de certains systèmes agricoles valorise des modes de production porteurs de savoir-faire et impulse le dynamisme des territoires.

Que ce soit à l'école, en entreprise, en maison de retraite ou à l'hôpital, chaque jour, plus de huit millions de personnes prennent un repas en collectivité. La restauration collective responsable est donc un levier fort pour :

- relocaliser les systèmes alimentaires,
- former au goût, à la qualité, à la santé,
- réinstaller et sécuriser les débouchés pour les agriculteurs locaux.

Les établissements ont le choix entre deux systèmes de restauration collective : la gestion directe (ou autogestion) ou la gestion concédée.

Dans la gestion directe ou autogestion, il s'agit de confier l'organisation et l'élaboration des repas à une équipe interne à l'établissement. Elle représente 70% de la restauration collective en France en termes de repas.

En revanche, dans le cas de la gestion concédée, l'organisation et l'élaboration des repas sont déléguées à une entreprise prestataire. Elle représente 30% de la restauration collective en France en termes de repas. » (CIVAM, Fondation Hulot, 2009)

2.3.2.2 Quels produits choisir pour approvisionner les collectivités ?

« Garantir la saisonnalité des aliments doit constituer la base de tout projet d'approvisionnements des cuisines de collectivités en produits locaux.

Un produit de saison (fruit et légume) est disponible pour le consommateur au cours de sa période « naturelle » de récolte et pendant sa période de conservation non artificielle (c'est-à-dire sans mise en conserve, ni surgélation).

Pour la démarche, l'idéal est d'allier les trois notions de qualité, proximité et saisonnalité.

Un état des lieux est donc une étape incontournable pour à la fois évaluer l'offre en produits agricoles, connaître les circuits de commercialisation existants en produits de qualité et les motivations éventuelles de producteurs pour intégrer le projet.

Cet état des lieux permettra de mieux connaître les potentiels du territoire et de s'adapter au mieux à l'offre disponible au budget alloué. » (CIVAM, Fondation Hulot, 2009)

2.3.2.3 Le cadre politique et réglementaire autour de la restauration collective

- *Cadre politique :*

« La circulaire du 2 mai 2008 (JORF n°0116 du 20 mai 2008 page 8151) vise à inciter les services de restauration des administrations de l'état et des établissements publics placés sous leur tutelle à proposer régulièrement des denrées issues de l'agriculture biologique. Pour l'année 2010, l'objectif d'introduction est fixé à 15%, pour atteindre 20% en 2012. La mise en œuvre de la circulaire sera accompagnée d'actions de sensibilisation des usagers, ainsi que de formation des personnels de la restauration collective. » (CIVAM, Fondation Hulot, 2009)

- *Cadre réglementaire et normes d'hygiènes*

« Le respect des règles d'hygiène et de sécurité des locaux, des équipements et des denrées alimentaires (règles de conservation, d'utilisation de l'eau potable) tout comme le respect des conditions générales de vente, est essentiel.

La réglementation européenne, applicable à l'ensemble des denrées alimentaires, vise à garantir transparence et qualité sanitaire à tous les niveaux.

Tous les professionnels (y compris les professionnels agricoles) sont responsables de la sécurité sanitaire des produits qu'ils mettent sur le marché. »

(CIVAM, Fondation Hulot, 2009)

Une garantie pour la sécurité sanitaire : la méthode HACCP

L'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) est avant tout une méthode, un outil de travail, mais n'est pas une norme. Une norme est un document descriptif, élaboré par consensus et approuvé par un organisme de normalisation reconnu (ISO par exemple).

L'HACCP c'est donc un système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments.

Basée sur 7 principes, la mise en place de l'HACCP se fait en suivant une séquence logique de 12 étapes, dont l'analyse des dangers et la détermination des points critiques pour leur maîtrise.

L'HACCP s'intéresse aux 3 classes de dangers pour l'hygiène des aliments:

- les dangers biologiques (virus, bactéries...)
- les dangers chimiques (pesticides, additifs...)
- les dangers physiques (bois, verre...).

Figure n°3 : présentation de la méthode HACCP

(Source : <http://www.haccp-guide.fr>)

2.3.2.4 L'approvisionnement en circuit-court, un levier pour encourager la production locale

« Un état des lieux exhaustif des producteurs du territoire doit permettre de mettre en place les premiers objectifs du projet.

En effet, selon la taille du restaurant à approvisionner, les menus 100% bio et locaux sont très rarement possibles à mettre en place dans la première phase du projet.

Une adaptation est souvent nécessaire au niveau :

- des types de produits : biologiques, durables, labellisés et locaux,
- de la part de chacun des produits dans les repas proposés : bio et local, local dont une part de bio etc...
- de la fréquence d'introduction de ces produits
- la progression d'introduction

Une fois identifiés les producteurs et autres acteurs intéressés par la démarche, le développement d'un engagement commun établi en concertation par l'ensemble des parties prenantes, du gestionnaire au producteur.

La structuration de l'offre autour de structures faisant le lien entre producteurs et collectivités (plateforme) permet une sécurisation à la fois pour la démarche des agriculteurs intégrés dans le projet et pour l'approvisionnement quotidien du restaurant.

Cette démarche d'association du restaurant collectif à un groupe d'agriculteurs ou à une plate forme peut faire l'objet d'un contrat qui sécurise les deux parties prenantes : planification à l'avance de l'approvisionnement, livraison des quantités requises et revenu assuré pour l'agriculteur. »

(CIVAM, Fondation Hulot, 2009)

La synthèse bibliographique a permis un apport d'éléments méthodologiques en début de stage et définir certaines marges de manœuvre quand aux possibilités d'approvisionner les restaurants de collectivités du territoire en produits issus de l'agriculture locale.

2.3.3 Rencontres et entretiens avec des « personnes ressources »

La première personne rencontrée fût Sarah Marsan de l'ALODEAR (cf. Table des sigles). Cette entrevue a permis de compléter le premier listing maraîcher établi.

La seconde personne ressource rencontrée fût Jean-Marie Digue, conseiller à l'antenne de la chambre d'agriculture de Florac. Cette rencontre a permis de compléter le listing des maraîchers et boulangers présents sur le territoire du Pays. Cet entretien eut également l'intérêt de compléter et corriger le guide d'entretien des producteurs (cf. 2.3.4).

Enfin, un entretien téléphonique avec Madame Bonnela de la DDSV (cf. table des sigles) a permis d'avoir un aperçu des normes d'hygiène (Règlement 852-2004) et de sécurité dans la restauration collective.

Aperçu du nouveau règlement 852/2004 (en application depuis le 1er janvier 2006)

Le règlement 852/2004 est entré en vigueur le 1er janvier 2006 et, s'agissant d'un règlement, est d'application directe dans les Etats membres sans avoir à être transposé. Il abroge la Directive Hygiène 93/43. Ce texte regroupe les obligations des exploitants du secteur alimentaire, y compris de la production primaire, en matière de sécurité sanitaire et de salubrité des produits.

De nouvelles dispositions concernent le conditionnement et l'emballage des denrées alimentaires. Le texte précise notamment que les matériaux constitutifs du conditionnement et de l'emballage ne doivent pas être source de contamination pour le produit alimentaire. L'accent est mis sur la maîtrise de l'innocuité de l'emballage tout au long de la chaîne allant « de la ferme à la remise au consommateur final ». Cela comprend notamment l'entreposage des emballages, les opérations de conditionnement des denrées alimentaires ou encore le nettoyage/désinfection des emballages réutilisables.

Le règlement encourage également les filières professionnelles à poursuivre l'élaboration de guides de bonnes pratiques nationaux ou communautaires.

Le règlement complet est disponible en ligne sur le site suivant : www.contactalimentaire.com

Figure n°4 : aperçu du nouveau règlement 852-2004

(Source : www.contactalimentaire.com)

2.3.4 Travail d'enquête (planning, élaboration des questionnaires, réalisation des enquêtes)

2.3.4.1 Au niveau des maraîchers et des boulangers

- *Mise au point d'une liste de producteurs à rencontrer*

Un listing exhaustif des maraîchers et boulangers (cinquante-trois) du territoire a été réalisé.

Cette liste a pu être élaborée grâce aux contacts de Bio'jour, du Pays et aux rencontres avec Jean – Marie Digue de la Chambre d'Agriculture (C.A) et Sarah Marsan de l'ALODEAR

Après avoir contacté téléphoniquement tous ces producteurs, il s'est avéré que dix maraîchers et trois boulangers étaient intéressés pour me rencontrer en vue d'un entretien.

Quant aux autres, ils n'ont pas souhaité me rencontrer pour plusieurs raisons :

- La plupart ont estimé avoir un trop faible potentiel de production pour pouvoir approvisionner les collectivités
- D'autres étaient dans l'impossibilité de me rencontrer en raison d'une quantité de travail trop importante (le stage est réalisé en pleine période de production pour les maraîchers)
- Une partie des producteurs n'était pas intéressée par la démarche

● *Conception des questionnaires et réalisation des entretiens*

De manière générale les questionnaires destinés aux producteurs ont été établis de manière à obtenir des résultats qualitatifs plutôt que quantitatifs. Ceci en raison du faible nombre de producteurs enquêtés, mais également de manière à mener l'entretien sous la forme d'un échange plutôt que d'avoir recours à des questions fermées.

Les questionnaires se veulent donc être d'avantage des guides d'entretien plutôt que des questionnaires fermés.

➤ Pour les maraîchers

Les questionnaires maraîchers (cf. annexe 1) se déroulent en quatre phases :

- Premièrement sont posées des questions d'ordre général sur la forme juridique de l'exploitation, les pratiques agricoles et les surfaces disponibles. Cela permet de situer l'entretien dans un cadre professionnel connu des deux acteurs en présence.
- Dans un deuxième temps sont traités les modes de commercialisation et débouchés de l'exploitant. On obtient ainsi un aperçu des volumes de production, des disponibilités des produits et des prix pratiqués.
- Dans un troisième temps est abordé le lien avec la restauration collective. Ce volet permet de savoir quels seraient, selon eux, les produits les plus adaptés à l'approvisionnement des collectivités ; quelles seraient les contraintes de production qu'ils rencontreraient dans la perspective de fournir les collectivités. Et si la démarche peut les intéresser en termes de débouchés et sous quelles conditions.
- Dans un dernier temps est abordé le projet de création d'une structure intermédiaire faisant le lien entre les producteurs et les collectivités. Cette partie nous renseigne sur l'intérêt potentiel qu'aurait les producteurs à faire partie d'une telle structure et quelle en serait le fonctionnement possible selon eux.

➤ Pour les boulangers

Les questionnaires destinés aux boulangers (cf. annexe 2) se déroulent également en quatre phases.

Globalement le questionnaire boulanger est construit de la même manière que le questionnaire maraîcher, avec une nuance sur l'origine de la farine utilisée pour la fabrication du pain.

Ces guides d'entretien ont été testés préalablement auprès d'un maraicher et d'un boulanger afin d'établir un outil d'analyse pertinent. Après ces essais quelques modifications ont été effectuées en collaboration avec le maître de stage et Jean-Marie Digue (C.A).

Pour le premier point, il manquait au départ des notions de surface (SAU (cf. Tables des sigles)).

Pour la troisième partie, la question portant sur les produits les mieux adaptés aux collectivités du point de vue des maraichers, une notion qualitative absente au départ à été ajoutée.

Certaines autres questions étaient simplement mal énoncées et ont nécessité un travail de reformulation pour les rendre plus compréhensibles et exploitables.

Ces entretiens ont été menés sur le terrain et non par téléphone puisqu'une rencontre de visu permet une empathie plus forte avec la personne interrogée et permet ainsi une meilleure compréhension de ses problématiques propres.

2.3.4.2 Au niveau des collectivités

- *Mise au point d'une liste des collectivités à rencontrer*

Une prise de contact téléphonique avec toutes les mairies (trente et une) présentes sur le territoire du Pays a permis d'effectuer un listing des infrastructures de collectivités (écoles, collèges, maisons de retraite) servant des repas sur le territoire.

Ensuite, une différenciation entre les établissements disposant d'une cuisine et ceux bénéficiant d'une liaison chaude (cf. glossaire) été réalisée.

Vu le thème de l'étude, seules les structures disposant d'une cuisine ont été contactées pour une prise de rendez-vous.

Huit établissements ont donc été enquêtés.

- *Conception du questionnaire et réalisation des entretiens*

Un premier questionnaire a été réalisé en collaboration avec Sandrine Gravier de Bio'jour. Ce questionnaire se veut plus fermé que ceux construits pour le volet production puisque l'échantillon étudié est plus exhaustif, mais également pour faciliter le traitement de données.

Ce questionnaire à été retravaillé dans le cadre de la commission agricole du quatre mai 2010 et à permit d'ajouter les points suivants :

- de l'information sur les denrées achetées (provenance, fournisseurs)
- des notions sur les quantités hebdomadaires nécessaires en légumes et pain à l'heure actuelle
- des notions sur les quantités hebdomadaires nécessaires en légumes et pain dans la perspective d'un approvisionnement local
- une décomposition des prix de revient des repas
- avoir plus de questions ouvertes

Après un premier entretien test, des points ont encore été modifiés et des questions ajoutées à savoir :

- si un type fournisseur livre un seul type de produit ou plusieurs
- si, pour les fruits et légumes un fonctionnement sans conserves et surgelés est imaginable
- distinguer les produits achetés localement (commerce de proximité) et les produits provenant de l'agriculture locale.

Le questionnaire collectivité (cf. annexe3) se déroule en six phases :

- La première partie porte sur l'organisation de la cuisine et aborde des notions telles que la possibilité de traiter des légumes frais, la capacité de stockage, le personnel affecté à la cuisine, le nombre de repas servis par jour. Cela permet d'avoir un aperçu du fonctionnement actuel de la cuisine enquêtée.
- La seconde partie traite, quant à elle, de l'approvisionnement de la structure en denrées. Les informations recueillies ici portent sur les responsabilités en terme d'approvisionnement et les déplacements effectués pour réaliser les commissions. Ce point se veut introductif de la partie suivante traitant des fournisseurs.
- La troisième partie nous apprend sous quelles formes (conserves, frais, surgelés...) sont fournies les denrées et quels sont les fournisseurs de la structure. Cette partie nous renseigne également sur les volumes de pains et légumes utilisés pour la confection des repas.
- Une quatrième partie nous informe sur les contraintes (sanitaire, personnel, stockage, budget...) auxquelles les cuisines sont soumises pour la préparation des repas
- La cinquième partie nous éclaire sur la décomposition du prix des repas, et la facturation de ceux-ci aux convives.
- La sixième partie nous projette dans la perspective d'un approvisionnement plus local. Celle-ci nous informe sur les conditions des collectivités dans la mesure d'un approvisionnement en produits locaux (types de produits, quantités, prix...)

Tous les entretiens, sauf un, se sont effectués en présence du gestionnaire et des cuisiniers, ceci permettant d'avoir des points de vue économiques et techniques.

Les rencontres avec les collectivités ont également été réalisées sur le terrain pour les mêmes raisons que les enquêtes réalisées auprès des maraîchers.

● *Entretien avec les élus locaux*

Peu d'élus (deux sur une seule commune) ont été rencontrés au cours du stage. Ceci pour des raisons de temps (durée du stage), mais également pour la mise en place rapide d'un approvisionnement de cuisine de collectivités. Effectivement le choix c'est fait de lancer un projet pilote sur une commune du territoire, avant d'élargir aux autres restaurants de collectivités.

Deux élus ont donc été interrogés sur leurs souhaits de voir se mettre en place un approvisionnement en produits locaux dans la cantine scolaire de leur commune. Ce point sera développé plus amplement au point 3.4.

2.3.5 Analyse de données et rédaction

Ici, une analyse statistique n'a pas été envisagée, les données recueillies étant qualitatives.

La deuxième partie de ce rapport, basée sur l'analyse des données récoltées lors des divers entretiens avec les producteurs et les collectivités se veut qualitative, avec néanmoins des données chiffrées permettant de mieux comprendre les fonctionnements établis par les producteurs et les cuisines collectives.

Cette partie comprend également des pistes d'action concrètes qui pourront être utilisées par le Pays pour mettre en place la démarche dès la rentrée scolaire 2010.

La rédaction de ce rapport s'est réalisée à la toute fin de la période stage, ceci pour avoir en main toutes les données nécessaires permettant de répondre à la commande du Pays c'est dire à la production d'un travail complet et re-mobilisable rapidement par les acteurs souhaitant mettre en place une action d'approvisionnement de la restauration collective en produits issus de l'agriculture locale.

Une des limites est le faible nombre de producteurs rencontrés et leur dispersion géographique. Cependant le prêt de voiture par Sup Agro Florac a permis des déplacements sur tout le territoire.

La période de stage se déroulant simultanément aux fortes périodes de travail des producteurs, les possibilités d'entretiens s'en sont vues réduites.

3. Les potentiels du territoire pour l'approvisionnement des restaurants de collectivités

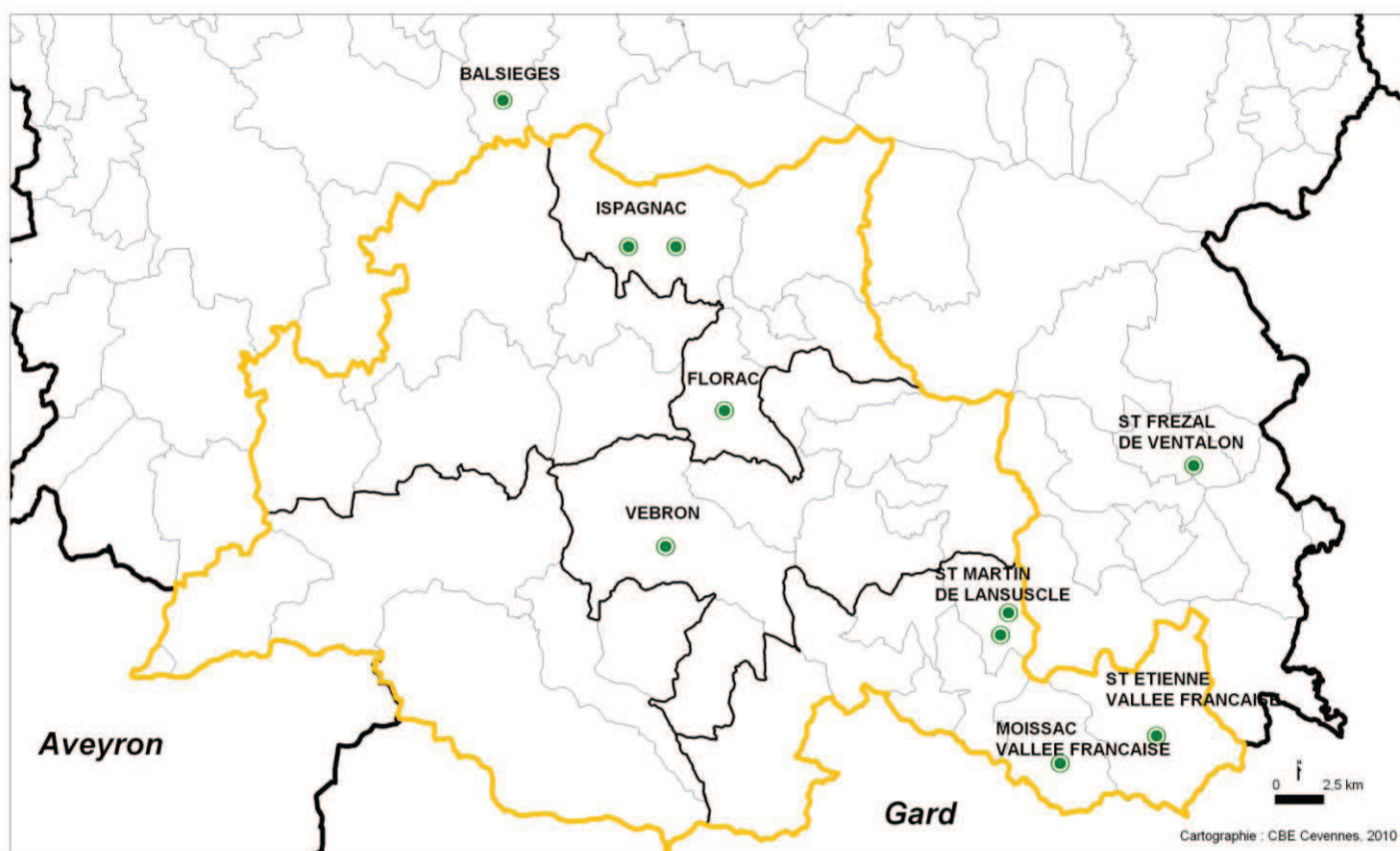
3.1 Les potentiels au niveau du maraîchage sur le territoire du pays GCC

Il faut savoir que tous les maraîchers interrogés, sont des exploitants individuels, mis à part un GAEC (cf. table des sigles) sur la commune d'Ispagnac. Tous ces exploitants travaillent seuls, sauf le GAEC qui compte 3 associés et emploie des saisonniers pendant l'été.

De plus, sur les dix maraîchers enquêtés un est labellisé Agriculture Biologique, un autre Nature & Progrès, trois sont en conversions, quand aux autres ils déclarent avoir des pratiques proches de l'agriculture biologique.

Les surfaces destinées au maraîchage ont une amplitude variable allant de 1500m² à environ 3 ha pour certains producteurs, soit en moyenne 6000 m². Mais ce chiffre n'est guère représentatif du fait de la grande diversité d'exploitations présentes sur le territoire.

3.1.1 Répartition géographique des maraîchers enquêtés



*Figure n° 5 : répartition géographique des maraîchers enquêtés sur le territoire du Pays
(Source : Lhuiller, Guilloy 2010)*

3.1.2 Volume de production, disponibilité et prix

Les volumes de production au niveau du maraîchage sont assez variables en fonction des zones géographiques, et des pratiques agricoles.

Effectivement, il est difficile d'avoir un aperçu exact des quantités produites sur le territoire du pays notamment car trois des maraîchers interrogés débutent et n'ont pas encore réalisé leur première récolte. Quand à d'autres, ils n'ont pas de données chiffrées exactes sur les quantités qu'ils vendent. Ceci peut s'expliquer par le fait que la plupart ont choisi un régime fiscal au forfait (cf. glossaire).

Généralement les maraîchers ont fait le choix d'avoir des productions très diversifiées de part les débouchés qui s'ouvrent à eux, à savoir la vente directe (marché, vente sur l'exploitation...).

Vu la multiplicité des productions, un large choix de légumes à fournir aux collectivités été disponible.

Un panel d'une dizaine de produits (carottes, choux fleurs, courgettes, haricots vert, oignons doux, poireaux, pommes de terre, potimarrons et courges, salades, tomates) à donc été conçu en concertation avec les maraîchers.

Nonobstant, pour lancer la démarche d’approvisionnement des collectivités, il est nécessaire de réaliser un panel de légumes plus concis (quatre ou cinq), cela sera développé plus amplement au point 3.1.3.

Pour certaines productions il arrive que les quantités produites soient supérieures aux quantités vendues. C’est généralement le cas pour les pommes de terre, les carottes, les courgettes, les potirons, les haricots ou encore, les légumes à ratatouille (tomates, courgettes, aubergines, poivrons).

Ces excédents sont souvent valorisés, notamment par l’autoconsommation ou la transformation (conserves, coulis...). De plus, la plupart des maraîchers possèdent une basse-cour ou des cochons, et peuvent ainsi nourrir leurs animaux avec ces surplus.

Les légumes trop vieux ou réellement inconsommables sont quant à eux compostés.

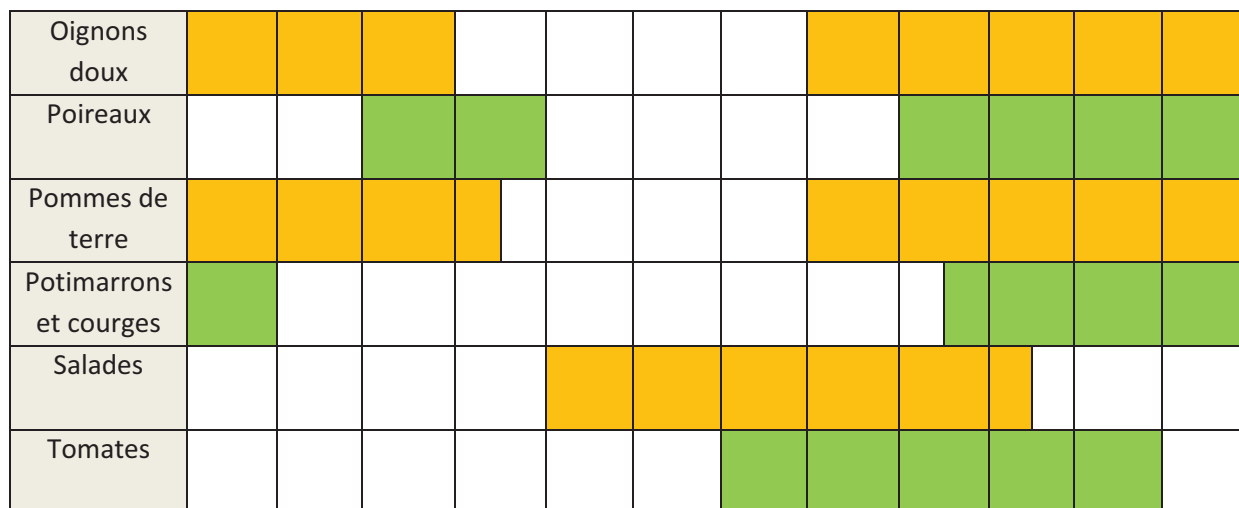
Le tableau suivant montre un exemple représentatif des volumes de productions réalisés sur le territoire en comparaison d’un autre mode d’exploitation à part où les volumes sont plus importants.

	Exemple représentatif du territoire (2500 m ² de surface cultivée) en kg	Exemple de production maximale (3 ha de surface cultivée) en kg
Carottes	400	2500
Choux fleur	300	600
Courgettes	50	700
Haricots verts	100	250
Oignons doux	100	400
Poireaux	300	700
Pommes de terre	350	5000
Potimarrons et courges	1000	2000
Salades	1500 pièces	5000 pièces
Tomates	400	650

*Figure n°6 : Tableau comparatif des volumes de production sur le territoire du Pays GCC
(Source : Guillo, 2010)*

Le tableau chronologique suivant présente les disponibilités des légumes tout au long de l’année.

	Janv	Fév	Mars	Avril	Mai	Juin	Juill	Août	Sept	Oct	Nov	Dec
Carottes	■	■	■				■	■	■	■	■	■
Choux fleur									■	■	■	■
Courgettes						■	■	■	■	■	■	
Haricots verts						■	■	■	■	■	■	



*Figure n°7 : Disponibilité chronologique des légumes sur le territoire du Pays GCC
(Source : Guillo, 2010)*

Pour la majorité des producteurs, les prix en vente directe sont établis sur la base suivante :

	Prix en €/kg
Carottes	Entre 1 et 2
Choux fleur	Entre 1.50 et 2.50
Courgettes	Entre 1 et 1.30
Haricots verts	Entre 4 et 5
Oignons doux	Entre 1.80 et 2.30
Poireaux	Entre 2 et 2.20
Pommes de terre	Entre 0.60 et 1
Potimarrons et courges	Entre 1 et 1.80
Salades	Entre 0.80€ et 1€ la pièce
Tomates	Entre 1.40 et 2

*Figure n°8 : Prix des légumes à la vente directe
(Source : Guillo, 2010)*

Tous les maraîchers disposent de débouchés, à savoir, la vente directe sur l'exploitation, les marchés, les AMAP et les restaurants.

Les producteurs qui débutent souhaitent prioritairement assurer les engagements qu'ils ont déjà pris et être efficaces et productifs sur leurs cultures.

Mais certains sont prêts à s'ouvrir à d'autres propositions comme la restauration collective, car elle assure un débouché régulier, en quantité généralement importante et permettrait de valoriser certains excédents.

Quant à augmenter leurs productions pour approvisionner la restauration collective, cinq producteurs sur dix sont pour, mais une contrainte majeure se pose, à savoir : l'augmentation du temps de travail.

La question du foncier (surface arable disponible) est problématique pour un seul des maraîchers interrogés.

3.1.3 Intérêt des producteurs pour la démarche

Après enquêtes, tous les maraîchers interrogés seraient favorables à l'approvisionnement des collectivités. Et ce, pour plusieurs raisons :

- cela permettrait de développer certaines cultures comme la betterave qui est peu contraignante à produire et à stocker mais qui est difficile à vendre en vente directe
- l'approvisionnement des collectivités créerait un débouché durable, fiable, régulier et sur des quantités importantes
- certains « gros » producteurs pourraient ainsi écouler leur surplus
- éthiquement, introduire du local dans l'alimentation des usagers des restaurants de collectivités est important pour la plupart.

En revanche les maraîchers récemment installés (quatre sur dix) souhaitent tout d'abord mettre bien en place leur système de production avant de prendre un engagement auprès des collectivités.

Aux dires des maraîchers, les légumes qui permettraient de lancer la démarche rapidement et de manière efficace sont les suivants :

- les pommes de terre
- les carottes
- les oignons
- les salades
- les légumes d'hiver (choux, navet, poireaux, brocoli)
- les betteraves

Sur ce panel de légumes, certaines exigences et contraintes se posent pour les maraîchers.

La première exigence est le prix de vente, s'ils fournissent les collectivités les producteurs souhaitent vendre leurs légumes aux prix qu'ils pratiquent en vente-directe. Leurs exploitations ne sont que très peu mécanisées, et, de facto le travail fourni pour avoir une production est important et doit être valorisé.

Une contrainte se pose également, à savoir le stockage. Des légumes comme les carottes ou les betteraves nécessitent un silo pour une conservation efficace.

Pour les pommes de terre et les oignons une simple pièce sombre et fraîche suffit.

Les salades quant à elles sont des légumes qui flétrissent rapidement d'où le besoin de les livrer rapidement après récolte, car leur conservation dans le temps est limitée.

Pour l'approvisionnement des collectivités, les producteurs souhaitent répondre à une demande venant directement de celles-ci. Cela simplifie la démarche et donne ainsi un axe de travail au niveau des quantités.

Un exemple de démarche réussie, l'approvisionnement de l'école primaire de Florac par un maraîcher de St Martin de Lansuscle.

Un maraîcher résidant sur la commune de St Martin de Lansuscle approvisionne l'école primaire de Florac avec divers légumes :

- 400kg de carottes par an
- 300kg d'oignons par an
- 1.2 t de pommes de terre par an

Le producteur s'est engagé auprès de la collectivité à fournir régulièrement et en quantité suffisante. Pour cela il s'est associé à d'autres producteurs pour assurer les quantités. Il est donc le coordinateur de l'opération.

La cantine autant que le producteur sont satisfaits, mais le fait de devoir récupérer des légumes chez d'autres producteurs afin de les livrer aux collectivités est un travail supplémentaire qui demande du temps et de l'investissement personnel pas toujours valorisé.

Figure n°9 : Un exemple réussi d'approvisionnement de restaurant de collectivité

(Source : Guillo, 2010)

On comprend à travers cet exemple la nécessité d'une structure intermédiaire permettant de faire ce relais entre collectivités et producteurs.

3.1.4 Dans la perspective de création d'une structure intermédiaire

Bio'jour veut mettre en place un projet de plate-forme de commercialisation de produits biologiques et/ou locaux pour les professionnels de la restauration collective (écoles, collèges, lycées, hôpitaux...), avec service de livraison.

Le but est à la fois de répondre à la demande croissante des établissements, de conforter et d'appuyer le développement agricole du territoire en offrant un débouché supplémentaire et structuré aux petits producteurs.

Chaque semaine Bio'jour pourra proposer une mercuriale à ses « clients » qui commandent en fonction de leurs besoins.

Les produits locaux sont privilégiés ; en cas de rupture ou insuffisance Bio'jour fait basculer ses commandes sur son fournisseur grossiste (Bio'cash) afin d'honorer ses livraisons. Bio'jour proposera dans le cadre de cette plate-forme également un catalogue « professionnel » de produits biologiques et issus du commerce équitable (épicerie), en fonctionnant avec son grossiste.

La marge appliquée sera celle actuellement en vigueur sur les produits locaux (20%). A terme, les excédents générés doivent couvrir les frais de fonctionnement de la plate-forme (fonctionnement, salaires, charges).

Plusieurs points de vue et conditions à la mise en place d'une plateforme ressortent des entretiens effectués :

- La demande venant des collectivités doit être suffisamment importante pour justifier la création d'une plateforme
- la mise en place d'une plateforme semble être la seule solution envisageable pour fournir les collectivités, elle permet de réduire les risques d'insuffisances quantitatives
- la démarche peut également paraître compliquée à réaliser car tout les maraîchers ne travaillent pas de la même manière, certains ne pourront satisfaire les exigences en terme de quantité et de régularité
- certains producteurs ont la crainte de voir se créer un intermédiaire supplémentaire et donc une perte de revenus pour eux
- si une plateforme est mise en place, elle ne doit pas prendre trop de temps de travail aux producteurs et leur acheter leurs légumes directement. La plateforme doit donc se positionner en tant que revendeur c'est-à-dire que les bénéfices des maraîchers ne doivent pas dépendre de l'efficacité de la plateforme
- d'autres pensent que les volumes de produits maraîchers du territoire sont trop faibles pour supporter une structure comme celle-ci.

Malgré tout, huit des maraîchers enquêtés souhaitent réellement approvisionner une plateforme si celle-ci se mettait en place. Quant aux deux restants, ils sont mitigés sur le sujet, l'un de part sa situation géographique (plutôt orienté vers le Gard) et le second en raison de ces faibles volumes de productions.

Pour la majorité des maraîchers, l'idéal serait que leur production soit directement ramassée chez eux avant d'être amenée sur un point de stockage central. Certes, il paraît nécessaire de centraliser les produits, car selon les zones géographiques les récoltes sont décalées, parfois d'un quinzaine de jours pour un territoire comme le nôtre.

Mais cette solution serait couteuse en énergie (beaucoup de déplacement) et en temps.

Néanmoins, les maraîchers seraient prêts à parcourir 10 à 20km pour livrer leurs productions.

Dans la perspective de création d'une plateforme, plusieurs idées s'opposent. Celles-ci seraient plus ou moins réalisables selon l'investissement financier, et les difficultés organisationnelles qu'elles représentent.

L'articulation entre producteurs et collectivités sera plus amplement développée au point 3.4.

3.2 Les potentiels au niveau du pain sur le territoire du pays GCC

Vu le faible nombre de boulangers interrogés (trois), il est difficile de faire ressortir des données générales des entretiens effectués.

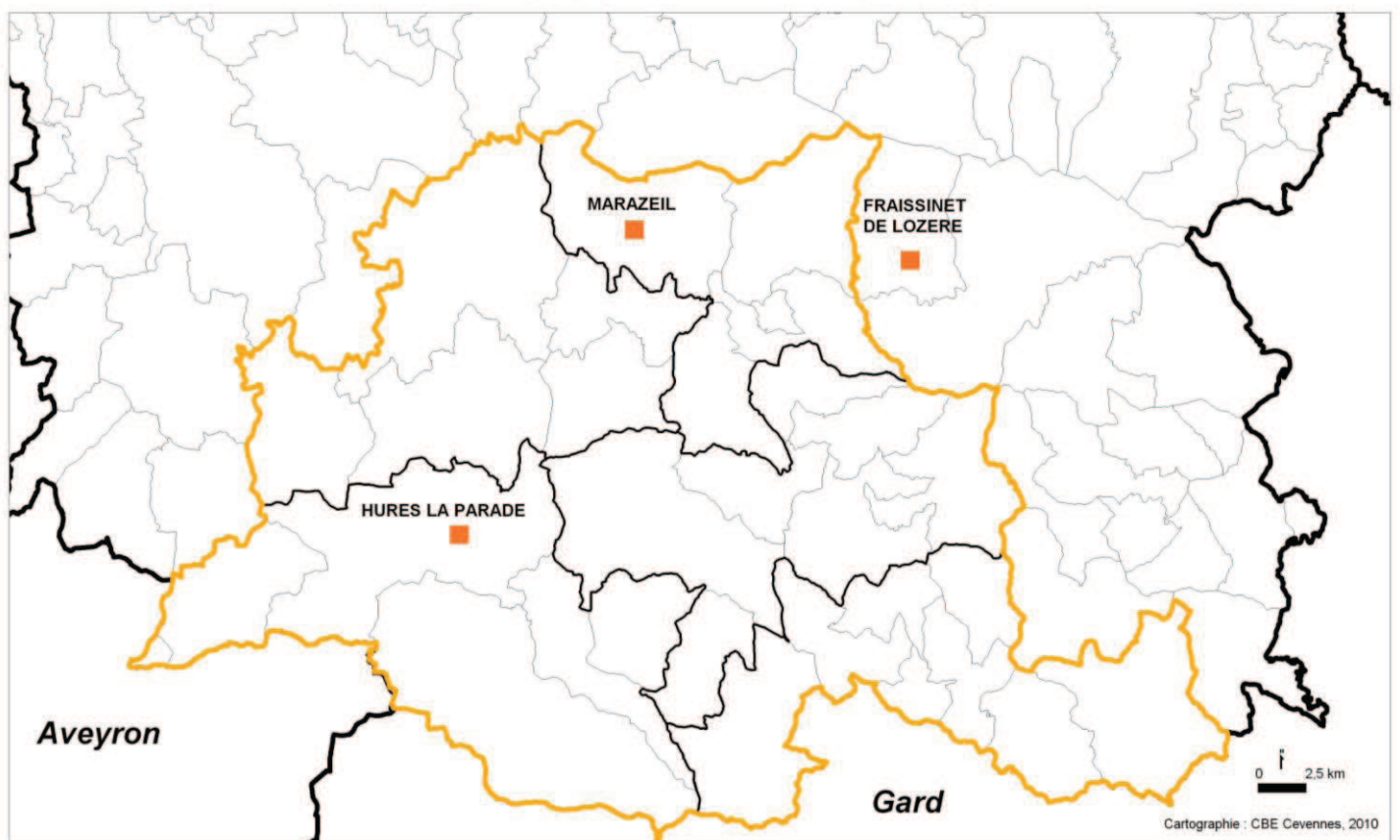
Un descriptif au cas par cas sera donc développé dans cette partie.

Sur les boulangers interrogés tous ont des statuts différents : auto-entrepreneur, entreprise en nom propre, et agriculteur.

Pour chaque boulanger les matières premières ont des sources différentes :

- Pour l'entreprise en nom propre à deux actifs : la farine est achetée à la minoterie de la Colagne à Chirac. Quarante-vingt-dix pour cent de cette farine est labellisée Agriculture Biologique (cf. glossaire). Quant au pain, il ne dispose pas d'agrément AB.
- Pour l'auto-entrepreneur : la farine est issue de blé produit sur une exploitation située en Ardèche.
- Pour l'agriculteur, c'est sa compagne qui fabrique le pain et bénéficie de son statut pour le commercialiser. La farine provient de seigle produit sur l'exploitation et de blé acheté sur les causses Méjean et Sauveterre. Celle-ci est transformée sur l'exploitation grâce à un moulin électrique équipé d'une meule en pierre. Les travaux des champs sont réalisés en traction animale.

3.2.1 Répartition géographique des boulangers enquêtés



*Figure n°10 : Répartition géographique des boulangers enquêtés
(Source : Lhuiller, Guilloy, 2010)*

3.2.2 Volume de production, disponibilité et prix

On peut distinguer deux types de boulangers, ceux qui produisent leurs céréales et les transforment sur l'exploitation que l'on nommera « paysan-boulangier ». Et ceux qui achètent leur farine que l'on nommera « artisan-boulangier ».

Le tableau suivant présente un comparatif entre paysan-boulangier et artisans boulangiers :

	Paysan-boulangier	Artisans boulangers	
		Auto-entrepreneuse	Entreprise en nom propre
Production de pain hebdomadaire	50kg	60kg	200kg
Prix de vente au kilo	3.60€	3.50€	3.75€
Commercialisation, débouchés	Sup Agro, école de St Frézal de V, Bio'jour, AMAP de Mende, marchés de Florac et du Pont de Montvert	Bio'jour, marché de Mende	Vente directe au fournil ; marchés de Mende, Florac, Meyrueis, Millau
Excédent	Aucun	Minime (1kg/mois)	Faible
Valorisation des excédents		Autoconsommation, dons	Autoconsommation, alimentation volailles

Figure n°11 : comparatif entre paysan-boulangier et artisans boulangers enquêtés

(Source : Guillo, 2010)

La paysanne-boulangère ne souhaite pas augmenter sa production pour le moment. Mais perfectionner la traction animale en achetant des outils neufs.

L'auto-entrepreneuse quant à elle a l'envie et la possibilité (temps de travail, espace disponible) d'augmenter sa production.

Les deux actifs de l'entreprise en nom propre ne souhaitent pas augmenter leur production. Ils atteignent le maximum que peut supporter leurs installations durant les mois de Juillet et Août. De plus, la production qu'ils effectuent actuellement leur suffit pour vivre.

3.2.3 Intérêts des boulangers pour la démarche

L'auto-entrepreneuse et la paysanne-boulangère sont intéressées par la démarche. L'auto-entrepreneuse bénéficiant actuellement du RSA (cf. table des sigles), l'approvisionnement des restaurants de collectivités lui permettrait d'augmenter sa production et ainsi de devenir autonome économiquement.

Pour la paysanne-boulangère, déjà lancée dans la démarche (Sup Agro, école de St Frézal de Ventalon), l'approvisionnement des cuisines collectivités lui assure un débouché régulier et intéressant au niveau des quantités.

Quant à l'entreprise en nom propre, fournir les collectivités en pains peut les intéresser si cela reste très local, à savoir dans leur commune.

Une des craintes ressortissant des trois entretiens réalisés est le risque de voir des contrôles DDSV supplémentaires apparaître.

Tous les boulangers fabriquent du pain au levain naturel, celui-ci présente une légère acidité. Il faut être habitué à en consommer, car il peut être un peu dur à digérer.

En ce qui concerne les prix de vente, ils seraient semblables à ceux effectués en vente directe, une marge de manœuvre sur ces prix est impossible, les prix pratiqués par les boulangers sont déjà au minimum rémunérateur.

Les contraintes techniques quant à la fabrication du pain sont faibles, la seule vraie problématique est sa conservation qui est limitée. En conséquence, des livraisons quotidiennes sont nécessaires. Ce qui est un frein à l'approvisionnement des cuisines de collectivités pour les trois boulangers. Certes, ils ne souhaitent pas se déplacer tous les jours pour effectuer des livraisons.

D'où la nécessité de création d'une plateforme permettant de faire le lien entre boulangers et collectivités.

3.2.4 Dans la perspective de création d'une plateforme

Divers points de vue et conditions à la mise en place d'une plateforme découlent des entretiens effectués :

- les denrées ne doivent pas parcourir de trop longues distances et l'approvisionnement des collectivités doit rester très local, mais vu la géographie du territoire cela paraît difficile à mettre en œuvre
- la demande leur paraît trop faible sur le territoire pour mettre en place une plateforme
- une crainte est également mise en exergue, la création d'un intermédiaire supplémentaire risque d'augmenter le prix du pain

En définitive, seulement un boulanger (auto-entrepreneuse) sur les trois souhaite réellement faire partie de la plateforme si celle-ci était mise en place, elle serait prête à se déplacer d'une dizaine de kilomètres pour livrer sa production. Les deux actifs de l'entreprise en noms propres ne souhaitent pas fournir les collectivités, car il faut généralement prendre un engagement de livraison qui se ferait sûrement au détriment de leur clientèle. Quant à la paysanne-boulangère, celle-ci a déjà des engagements auprès de collectivités qu'elles souhaitent honorer et n'est pas sûre de pouvoir fournir des volumes de pain suffisants.

Des pistes d'actions et de fonctionnement pour approvisionner les restaurants de collectivités par le biais d'une plateforme seront explicitées au point 3.4.

3.3 Les freins et leviers au niveau des collectivités

3.3.1 Répartition géographique des cuisines de collectivités

Il semblait intéressant de situer géographiquement les collectivités enquêtées pour se rendre compte de leur répartition sur le territoire et les liens (liaisons chaudes (cf. glossaire)) qu'elles ont entre elles.

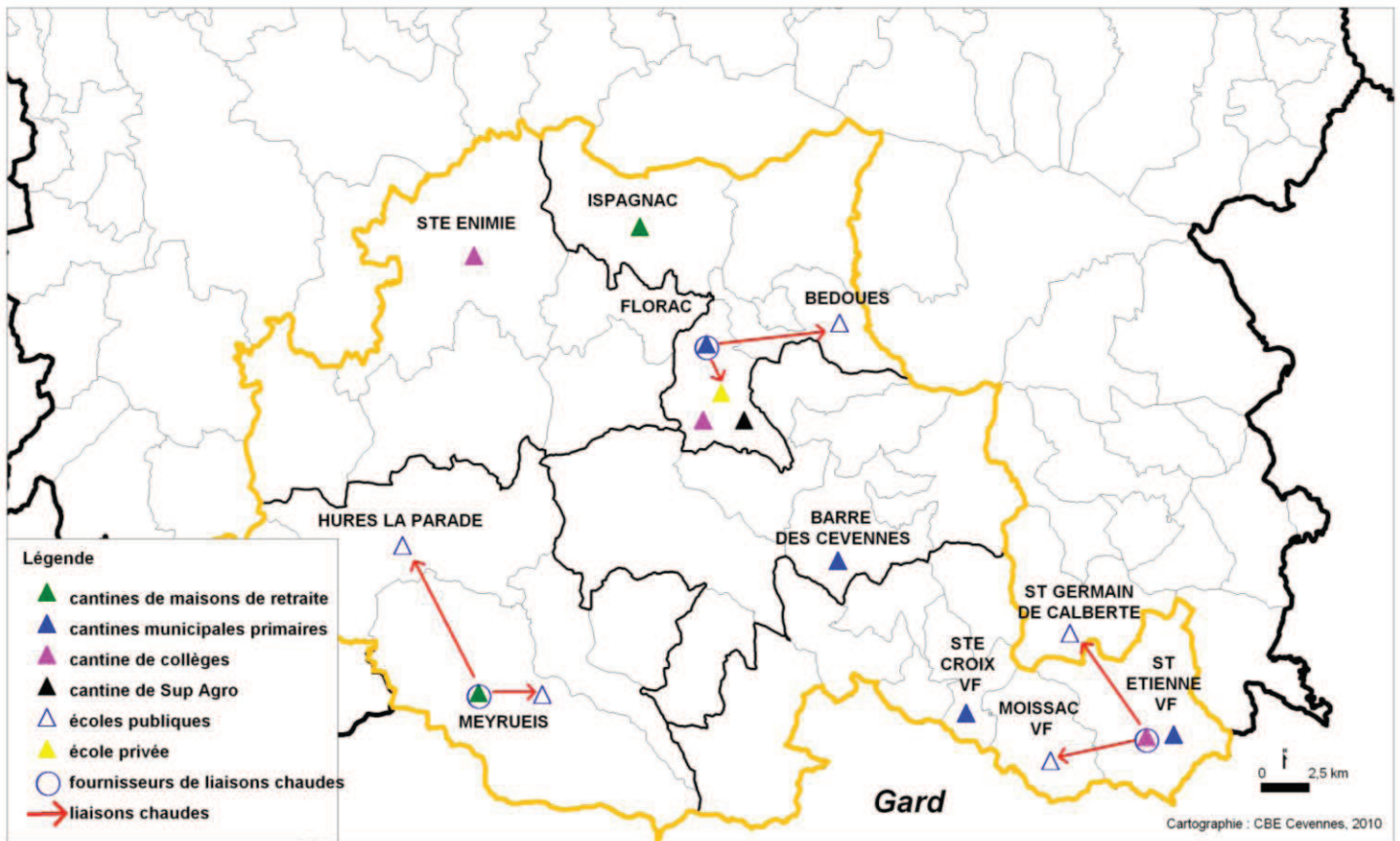


Figure n°12 : répartition des collectivités enquêtées et liens entre elles

(Source : Lhuiller, Guilloy, 2010)

3.3.2 Typologie des cuisines de collectivités sur le territoire du pays GCC

On peut identifier deux types de cuisine sur le territoire, les cuisines de petite taille, et les cuisines de grande taille.

Les critères de différenciation de ces cuisines pour l'élaboration d'une typologie sont détaillés dans le tableau suivant :

	Cuisine de petite taille	Cuisines de grande taille
Capacité de stockage	Faible ou inexistante	Importante
Nombre de repas servis/jour	Faible (entre 15 et 50)	Important (de 100 à 300)
Personnel	Une seule personne	Plusieurs temps pleins
Fournisseurs (livreurs)	Peu (un seul en général)	Nombreux (entre 5 et 10)
Fréquence d'achat dans des commerces de proximités	Quotidiens	Hebdomadaires
Mode de Gestion	Directe	Directe

Figure n°13 : Critères de différenciation typologique

(Source : Guilloy, 2010)

3.3.2.1 Les cuisines de petite taille

Elles correspondent à deux cuisines sur les neuf enquêtées.

On les retrouve sur les communes de Sainte Croix Vallée Française et de Barre des Cévennes, ce sont des cantines municipales.

● *Au niveau de l'organisation*

Les repas sont préparés sur place et la cuisine dispose d'un équipement faible mais adéquat pour traiter des légumes frais, c'est-à-dire une légumerie (cf. glossaire).

Généralement la capacité de stockage de ce type de cuisine est faible voire inexistante, ceci s'explique parce que le ou la responsable de l'approvisionnement fait les courses tout les jours et n'est que peu ou pas livré en produit de longue conservation.

D'ordinaire une seule personne est affectée à la cuisine, au service, à la réalisation des menus et réalise également l'entretien de la cuisine et parfois des locaux. Ce sont des postes multifonctions, souvent à temps partiel.

Quinze à cinquante repas sont servis par jour (les lundis, mardis, jeudis et vendredis). Ce type de cantine n'est pas ouvert toute l'année mais ferme les weekends, jour fériés et pendant les vacances scolaires.

● *Au niveau de l'approvisionnement et des quantités*

C'est le ou la cuisinier(ère), qui est responsable de l'approvisionnement de la cantine, il ou elle ne dispose pas de véhicule de fonction et utilise sa propre voiture pour faire les courses.

Les commissions sont réalisées tous les jours dans les commerces locaux (épicerie boulangerie boucherie).

Il arrive parfois que le responsable de l'approvisionnement se rende sur une commune plus importante pour acheter des produits de type conserves ou surgelés. Habituellement cette commune ne situe pas à plus d'une demi heure de route de la cantine. De plus ces déplacements sont plutôt épisodiques (une fois tous les quinze jours).

Quant aux produits livrés il s'agit généralement de poisson, steak haché et feuilleté (friand...), apportés par des fournisseurs comme Brake ou Gel 43. Effectivement il est très couteux pour les collectivités d'avoir du poisson frais en Lozère.

On peut également observer que ce type de cantine travail parfois avec des produits issus de l'agriculture biologique tels que le pain ou l'épicerie sèche (pâtes, riz, lentilles...).

En ce qui concerne les quantités, pour une semaine, sur certaines denrées, en prenant pour exemple la cantine de Sainte Croix Vallée Française on peut obtenir le tableau suivant :

	Quantité pour une semaine
Pommes de terre	10kg
Carottes	15kg
Salades	7 à 8 pièces
Légumes à ratatouille	10kg
Pain	8kg

Figure n°14 : Quantité de légumes utilisés sur une semaine

(Source : Guilloy, 2010)

Globalement ce type de restaurant de collectivité travaille localement en faisant fonctionner les commerces de proximité.

Ces cantines proposent aux enfants une alimentation de qualité car elles traitent des produits mûrs et frais achetés au jour le jour. De plus le ou la cuisinier(ère) gère aussi l'approvisionnement et insère du bio (pâtes, riz lentilles...) ou du local (œufs, fromages...) ceci en restant dans les budgets qui lui sont impartis (en général 2.50 à 3€/repas/enfant).

Cependant quelques contraintes d'ordre technique peuvent être mises en exergue à savoir la faible voire inexistante disponibilité de stockage, et des emplois multifonctionnels à temps partiel qui peuvent être « usant » pour le personnel.

3.3.2.2 Les cuisines de taille importante

Elles correspondent à six cuisines sur les neuf enquêtées

On distingue ici deux types de cuisine :

- celles des maisons de retraite (Meyrueis, Ispagnac)
- et celles des collèges et écoles primaires (Florac, Saint Etienne Vallée Française...)

● *Au niveau de l'organisation*

Les repas sont confectionnés sur place et les cuisines disposent de légumeries, ce qui permet le traitement de légumes frais en quantité importante. Ces restaurants de collectivités ont des capacités de stockage relativement adaptées (chambres froides, réserves sèches), permettant de conserver une quantité de denrée suffisante d'une semaine à l'autre.

En ce qui concerne le personnel, plusieurs personnes à temps pleins sont affectées à la préparation des repas. Dans certains établissements (cantine de l'école primaire de Florac), une partie du temps de travail des cuisiniers est consacrée à l'élaboration des menus et à la gestion de l'approvisionnement de la structure en denrées.

Dans d'autres établissements (collège de St Etienne Vallée Française), c'est le gestionnaire qui est en charge de la confection des menus et de la gestion de l'approvisionnement.

Dans les restaurants du territoire, sont servis en moyenne 170 repas jours, avec une amplitude allant de 100 et 300 repas par jour.

Dans les établissements de type maison de retraite, les repas sont servis sept jour sur sept tout au long de l'année, en revanche pour les cantines scolaires il n'y a pas de service pendant les vacances scolaires et weekends.



*Figure n°15 : Une légumerie.
(Source : www.gefi-ingenierie.fr)*

● *Au niveau de l'approvisionnement et des quantités*

Selon les établissements, c'est le gestionnaire ou les cuisiniers qui sont en charge de gérer l'approvisionnement du restaurant.

Ces structures sont livrées par des fournisseurs à raison d'une ou deux fois par semaine, le personnel ne se déplace que très rarement pour se fournir en denrées.

Pour le pain, les livraisons sont quotidiennes.

Il semble judicieux de détailler pour chaque produits comment sont approvisionnées les collectivités en règle générale :

- pour les fruits : le plus souvent, ils sont frais et proviennent des épiceries locales. Mais un apport de conserve est également réalisé notamment pour les salades de fruits, ces conserves sont fournies par de grand distributeur (Doumenge...)
- pour les légumes : en règle générale les légumes sont livrés équitablement en frais (épiceries locales), et en conserve et surgelé fournis par de grands distributeurs (Mourlon et Brake). On peut tout même observer qu'une collectivité (école primaire de Florac) travaille avec des maraîchers locaux.
- pour la viande : d'ordinaire les produits carnés sont livrés frais (boucheries locales, SA Lozère viande), un complément en surgelé est souvent réalisé (Brake, Transgourmet)
- pour le poisson : ce produit est exclusivement livré surgelé (Brake, Davigel)
- pour le BOF (beurre œuf fromage) : ils sont livrés en frais souvent par des sociétés spécialisées (Lodifrais, Brake). En revanche certains établissements (Sup Agro) ont fait le choix de se fournir localement avec la coopérative fromagère de Moissac Vallée Française.
- pour le pain : l'approvisionnement est systématiquement réalisé dans les boulangeries locales. Certaines collectivités (Sup Agro) on fait le choix d'insérer du pain bio fabriqué par de petits producteurs locaux une fois par semaine. Les collégiens de St Etienne Vallée Française quant à eux mangent du pain Bio à chaque repas.

- pour l'épicerie sèche et les condiments : habituellement ces produits sont livrés par Doumenge, mais il arrive que certains restaurants (Sup Agro) se fournissent en produits issus de l'agriculture biologique (Bio' jour).

A l'heure actuelle, un approvisionnement sans aucun surgelé ou conserve paraît impossible en raison des budgets impartis aux collectivités pour le volet alimentation (2 à 3€/repas/convive pour les denrées). De plus l'utilisation de conserves ou surgelés joue un rôle tampon. Effectivement, en saison hivernale, cela permet de palier le manque de légumes, en quantité et en diversité.

Pour l'aspect quantitatif de l'utilisation de légumes et de pains il est difficile d'avoir une estimation moyenne du fait de la diversité du nombre de repas servis chaque jour dans les différents types de restaurants.

Mais on peut tout de même prendre pour exemple une cantine servant environ 200 repas/jour, pour avoir une idée des quantités sur une semaine.

Prenons donc l'exemple de l'école primaire et maternelle de Florac :

	Quantité pour une semaine
Pommes de terre	25kg
Carottes	25kg
Salades	36 pièces
Légumes à ratatouille	30kg
Pain	25kg

Figure n°16: Quantité de légumes utilisés sur une semaine

(Source : Guillo, 2010)

Ce type de cuisine dispose de personnels qualifiés suffisamment nombreux, de plus le matériel est adapté et les volumes de stockage sont suffisants.

Force est de constater que tout les restaurants de collectivités du territoire se fournissent dans des épicerie de proximité et font ainsi fonctionner le commerce locale.

On peut également voir que certaines collectivités sont déjà lancées dans la démarche de s'approvisionner en circuits-courts avec des maraîchers locaux.

Malgré cela, l'utilisation de conserves et de surgelés est importante mais justifiée pour les raisons citées plus haut.

Certaines contraintes d'ordre technique peuvent néanmoins être mises en avant, notamment des normes sanitaires exigeantes et des budgets souvent limités et dépendant d'instance supérieures comme le conseil général pour les collèges.

Certaines collectivités utilisent du matériel comme les éplucheuses nécessitant l'utilisation de légumes plus ou moins calibrés.

3.3.3 Conditions pour un approvisionnement local dans la perspective de mise en place d'une plateforme

Pour être approvisionnées en légumes et pains issus de l'agriculture locale, les collectivités ont des attentes particulières. Ces attentes sont sensiblement les mêmes pour les deux types de cuisines identifiées sur le territoire.

On peut donc faire ressortir les points suivants :

- les prix des légumes locaux doivent être les mêmes que ceux achetés aux fournisseurs actuels, car les gestionnaires n'ont pas de marge de manœuvre en interne sur le coût des repas
- l'approvisionnement doit être sûr au niveau des quantités, effectivement, les collectivités ont des obligations de résultat et ne peuvent se permettre de manquer d'un produit lors de la préparation des repas
- les livraisons doivent être régulières, à savoir une à deux fois par semaine pour les légumes et quotidiennement pour le pain
- les légumes livrés doivent être propres (pas de quantité excessive de terre ni de pucerons !) et de qualité (éviter les légumes flétris ou en trop mauvais état)
- quand il y a utilisation d'éplucheuse, avoir des légumes plus ou moins calibrés évite de perdre de la matière et du temps
- la structure qui fournira des légumes aux collectivités doit être assez disponible dans le sens que les collectivités puissent, s'il leur manque un produit, passer commande du jour pour le lendemain
- la plateforme si elle existe ne devra pas concurrencer les commerçants locaux avec qui les collectivités travaillent déjà

Les collectivités souhaitent de manière générale, se lancer dans la démarche avec quelques légumes à savoir les carottes, pommes de terre, oignons et salade. Effectivement, ce sont des légumes peu fragile, mis à part la salade, qui sont facilement traitables et utilisés chaque semaine.

Un point de blocage spécifique aux cuisines de petites tailles peut être soulevé : l'absence de capacité de stockage. Effectivement il serait difficile pour une plateforme de livrer en faible quantité et quotidiennement ces structures.

Avec tous ces éléments, et points de vue des divers acteurs en présence, on peut imaginer une articulation entre producteurs et collectivités à mettre en place rapidement.

3.4 Comment pourrait s'articuler l'approvisionnement des collectivités en légumes et pains produits localement ?

3.4.1 Lien géographique entre producteurs et collectivités

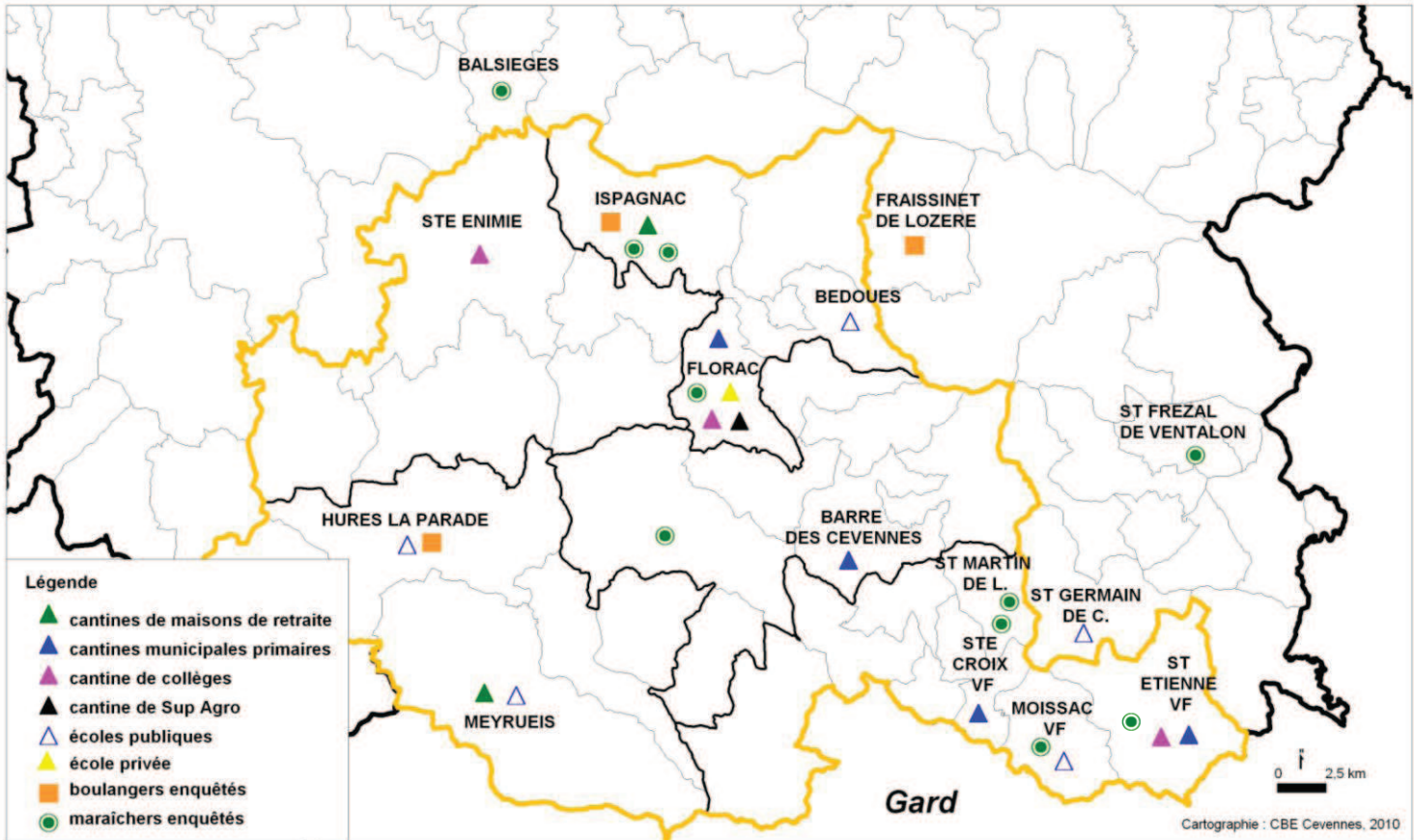


Figure n°17 : Lien entre la répartition géographique des producteurs et des collectivités

(Source : Lhuiller, Guillo, 2010)

La carte précédente est intéressante car elle permet de faire le lien entre les producteurs et les collectivités. Ainsi, on peut se rendre compte que pour les communes d'Ispagnac et Florac les potentiels au niveau de la production sont réunis pour un approvisionnement local.

Pour les communes de la Vallée Française le potentiel au niveau du maraîchage est également adéquat à la mise en place de la démarche.

3.4.2 Dans la perspective d'un approvisionnement des collectivités en légumes et pains produits localement

Au vue des résultats des enquêtes, il s'avère que la création d'une structure faisant le lien entre producteurs et collectivités est nécessaire.

En effet, la plupart des exploitations maraîchères du territoire sont de petite taille, ont de faibles volumes de production et sont dispersées géographiquement. La problématique est la même pour les boulangers.

Quant aux collectivités, elles sont multiples et également éclatées géographiquement.

Ainsi, une coordination des producteurs pour livrer les restaurants de collectivités en quantité suffisante et en temps voulu est indispensable.

Une plateforme d'approvisionnement serait donc un intermédiaire qui regroupe, stocke et livre les marchandises.

➤ Fonctionnement de la plateforme

- Un espace de stockage

Un des problèmes récurrents pour les producteurs est leur faible capacité de stockage. Quant aux collectivités, une de leurs craintes dans la mesure d'un approvisionnement en produits locaux, est le risque d'un manque au niveau des quantités.

Une des utilités de la plateforme serait donc d'être un espace de stockage suffisamment grand pour réceptionner les productions de plusieurs exploitants et assurer aux collectivités d'être fournies en quantités suffisantes.

Cette plateforme devrait également être équipée d'une chambre froide nécessaire au stockage de légumes fragiles comme la salade par exemple. De plus une chambre froide permettrait une durée de conservation plus longue pour des légumes tels que les carottes.

En plus d'un espace de stockage, la plateforme devrait également mettre en place une planification des quantités de légumes et pains nécessaire aux collectivités, et avoir une gestion efficace des stocks. Ceci dans le but d'éviter tout manque ou surplus trop important. De plus un planning de livraison devrait également être mis en place ceci afin d'approvisionner les collectivités à date fixe.

- Un service de livraison

Du fait d'une géographie particulière, comprenant de nombreux reliefs, les déplacements sur le territoire sont coûteux en temps et en énergie.

De plus, une des exigences des collectivités est d'être fournie régulièrement et en temps voulu.

Quant aux producteurs, ils ne peuvent consacrer qu'une partie de leur temps de travail à la livraison de leurs productions.

Ainsi une plateforme aurait un service de livraison permettant de récupérer les légumes et le pain directement chez les producteurs.

Les cuisines de grande taille se font généralement livrer en légumes une fois par semaine et quotidiennement en pains.

Ayant regroupé les quantités nécessaires de légumes, une livraison hebdomadaire serait effectuée vers les restaurants de collectivités de grande taille.

En ce qui concerne le pain, l'utilisation de pains de « garde » se conservant plusieurs jours, permettrait des livraisons deux fois par semaine.

Ce service générerait la création d'un emploi de chauffeur livreur.

Pour les cuisines de petite taille, celles-ci ne disposant pas d'espace de stockage la démarche serait plus compliquée à mettre en place. Ce n'est pas le type de restaurants avec lesquels la démarche pourrait être lancée immédiatement.

- Une gestion au niveau de la qualité

Une des demandes des collectivités est d’avoir des légumes « propres » (pas de quantité excessive de terre, ni de pucerons) et en bons états.

De plus, pour les cuisines de grande taille, les légumes calibrés, sont plus simples à traiter (utilisation d’éplucheuse). Cette contrainte est négligeable pour les cuisines de petite taille, car le travail des légumes est réalisé manuellement.

La plateforme aurait donc également un rôle de tri, et de nettoyage, ceci dans une certaine mesure. Certes, il ne s’agit pas ici d’avoir des légumes « parfaits », de taille exactement similaire, mais plutôt d’éviter d’avoir des légumes avariés, et vraiment sales.

En ce qui concerne le pain la seule contrainte se situe au niveau de la durée de conservation qui doit être suffisamment longue pour limiter les livraisons.

➤ Organisation au niveau de la production

Pour fournir les collectivités en quantités suffisantes, il serait imaginable de regrouper plusieurs producteurs. Chacun des exploitants destinant une partie de ces surfaces à l’approvisionnement des collectivités. Sur ces surfaces serait uniquement cultivés un à deux type de légumes (pommes de terre et/ou carottes et/ou oignons et/ou salades), chaque maraîcher produisant un ou deux légumes différents. Ainsi la quantité et la diversité pourrait être globalement assurée et la quantité de travail n’en serait que peu augmentée individuellement.

Pour le pain, des livraisons quotidiennes seraient très difficile à mettre en place, en revanche l’utilisation de pain se conservant sur plusieurs jours permettrait de limiter les livraisons.

➤ Organisation au niveau des collectivités

- Au niveau des quantités pour une cuisine traitant des volumes importants

Le tableau suivant présente les quantités nécessaires de légumes au cours d’une année pour approvisionner une collectivité servant 150 repas par jours.

Ce tableau est volontairement concis, les légumes présentés sont ceux pour lesquels la démarche serait la plus pratique à mettre en œuvre aussi bien pour les cuisines que pour les producteurs.

Effectivement ces légumes se conservent facilement (mise à part la salade qui doit être consommée rapidement après sa cueillette), et sont utilisés régulièrement dans la confection de repas.

Désignations	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	Total
	en Kg	en Kg	en Kg	en Kg	en Kg	en Kg	en Kg	en Kg	en Kg	en Kg	en Kg
Carottes	40,00	13,00	32,00	13,20	32,00	27,00	23,00	24,00	53,00		257,20
Oignons	20,00		30,00	4,00	20,00	3,00	20,00	10,00	20,00		127,00
Pomme-de-terre	137,50	40,00	60,00	50,00	78,00	120,00	130,00	90,00	60,00	33,00	798,50
Salades (pièces)	67,00	38,00	71,00	31,00	78,00	48,00	71,00	89,00	88,00	30,00	611,00

Figure n°18 : Quantités nécessaires en légumes pour l’approvisionnement du collège de St Etienne VF

(Source : Devresse, 2009)

Il est intéressant de mettre en lien le tableau précédent avec les quantités de légumes que les maraîchers peuvent fournir sur une année :

	Pour 2500 m ² de surface cultivée	Période de disponibilité
Carottes	400 kg	De début juillet à mi-mars
Oignons doux	100 kg	De fin juillet à fin mars
Pommes de terre	350 kg	De fin juillet à mi avril
Salades	1500 pièces	De début mai à mi octobre

*Figure n°19 : Volumes de légumes produits sur le territoire du Pays GCC sur un an
(Source : Guillo, 2010)*

En mettant en lien les deux tableaux précédents, on peut se rendre compte que pour les carottes, les périodes où elles sont plus utilisées, sont de novembre et janvier, ce qui correspond aux périodes de disponibilité de ce légume sur le territoire.

Pour les oignons, les périodes de disponibilité sont également adéquates.

En revanche pour les pommes de terre, on se rend compte qu'elles sont fortement utilisées au cours des mois de mai et juin, ces périodes ne correspondent pas aux périodes de disponibilité de ces légumes sur le territoire, un stockage sur le long terme est donc nécessaire.

Pour la salade, on se rend compte qu'une utilisation importante en est faite tout au long de l'année, or, les périodes de disponibilité étant restreintes et le stockage sur le long terme difficile, il n'est donc pas judicieux d'intégrer ce légume dans l'alimentation des convives sur toute l'année scolaire.

On observe également qu'aucune denrée n'est utilisée pendant les mois de juillet et août, période de vacances scolaires, de ce fait deux solutions au niveau de la production sont possibles :

- soit les maraîchers vendent leurs légumes dans leurs autres circuits de commercialisation habituels, idem pour les boulangers avec le pain
- soit la plateforme stocke ces légumes dans le but de les fournir au cours de l'année aux cuisines de collectivités

En imaginant que plusieurs producteurs fournissent une plateforme d'approvisionnement, les quantités nécessaires à l'approvisionnement de cuisine de collectivités seraient couvertes.

Pour ce qui est du pain, l'approvisionnement mensuel est de quatre cent quarante baguettes pour une collectivité servant cent-cinquante repas par jours.

Une baguette pesant approximativement deux cent cinquante grammes, est donc utilisée cent dix kilos de pain par mois.

Dans la mesure d'un approvisionnement en pain produit localement, et se conservant plusieurs jours, les collectivités seraient livrées deux fois par semaine à raison de quatorze kilos de pains par livraison.

Mais les potentiels des boulangers enquêtés paraissent trop faibles pour approvisionner une cuisine de collectivité de grande taille.

Pour les cuisines de petite taille la problématique est toujours la même, à savoir l'absence de lieu de stockage.

- Au niveau des prix (cf. annexe 4)

Il est intéressant de montrer ici un comparatif entre les prix de vente des producteurs et les prix auxquelles les collectivités achètent généralement ces produits aux épiceries locales.

	Prix producteurs en vente-directe En €/kg	Prix de vente des épiceries locales aux collectivités En €/kg
Carottes	Entre 1 et 2	Entre 0.90 et 1.20
Oignons doux	Entre 1.80 et 2.30	Entre 2 et 2.40
Pommes de terre	Entre 0.60 et 1	Entre 0.80 et 1
Salades	Entre 0.80 et 1 la pièce	Entre 0.90 et 1

*Figure n°20 : Comparatif entre les prix producteurs à la vente directe et les prix des épiceries locales
(Source : Guillo, 2010)*

On peut observer que les fourchettes de prix mises en place par les épiceries se situent dans les fourchettes de prix de vente producteurs. Or, pour qu'une plateforme puisse commencer à fonctionner, une marge de vingt pour cent par produit est nécessaire.

Donc, en ajoutant vingt pour cent sur les prix producteurs, on obtient les tarifs suivants :

	Prix plateforme En €/kg	Prix de vente des épiceries locales aux collectivités En €/kg
Carottes	Entre 1.20 et 2.40	Entre 0.90 et 1.20
Oignons doux	Entre 2.16 et 2.76	Entre 2 et 2.40
Pommes de terre	Entre 0.72 et 1.20	Entre 0.80 et 1
Salades	Entre 0.96 et 1.20 la pièce	Entre 0.90 et 1

*Figure n°21 : Comparatif entre les prix de vente d'une plateforme et ceux des épiceries locales
(Source : Guillo, 2010)*

Les prix sont certes plus élevés mais toujours situés dans la fourchette, mise à part pour les carottes.

Toujours en prenant l'exemple d'une collectivité servant cent cinquante repas par jour.

Le coût de revient d'un repas pour les denrées est estimé à deux euros trente, et ce lors d'un approvisionnement en denrées achetées en partie dans des commerces de proximité et fournies d'autre part par de grands distributeurs (Brake, Doumenge...).

Le repas est facturé aux convives un euro soixante quinze (c'est le conseil général qui paye la différence).

Le prix de ce ticket repas devrait donc être augmenté de vingt pour cent, soit de trente cinq centimes par convive pour que la collectivité puisse se fournir en produits locaux.

La question se posant ici est de savoir qui supporterait l'augmentation du prix du ticket.

Une augmentation directe du prix de vente du ticket semble difficile à mettre en place, il est difficile de faire supporter cette augmentation de coût aux convives.

Demander aux producteurs de baisser leur prix est également difficile, ceux-ci pratiquant déjà des prix de vente faibles.

Les restaurants de collectivités quand à eux ne choisissent pas les budgets qu'ils leurs sont imparties. Elles n'ont donc pas de marge de manœuvre pour supporter ce surcoût.

On peut imaginer qu'un effort financier des collectivités (Communautés de communes, Conseil Général) pourrait couvrir cette augmentation de prix, et de plus montrer leur implication dans cette démarche.

En prenant le problème des prix à un niveau plus global, un approvisionnement des collectivités en produits locaux réduirait les coûts de transport, et aurait ainsi un impact environnemental moindre. De plus il ferait fonctionner l'économie locale en assurant des débouchés supplémentaires, notamment pour des jeunes agriculteurs étant nouvellement installés. L'impact socio-économique en serait donc fortement positif, de part l'installation de nouvelle population ayant une activité économique et consommant sur le territoire.

La question des prix est donc à relativiser.

Pour lancer la démarche dès septembre 2010

Le projet d'un approvisionnement en produits locaux pourrait se lancer sur la cuisine du collège de St Etienne Vallée Française celui-ci fournissant des repas en liaisons chaudes les écoles de St Roman du Tousque, de St Germain de Calberte et de Moissac VF.

Cet établissement pourrait être pilote car il existe sur cette commune une réelle volonté des parents d'élèves et des élus locaux d'améliorer l'alimentation des enfants.

De plus, en se référant à la carte faisant le lien entre producteur et collectivités (Figure n°17), on peut remarquer la présence d'un maraîcher sur la commune, d'un autre sur Moissac Vallée Française et de deux autres sur Saint Martin de Lansuscle, le potentiel quantitatif existe donc.

Quant aux volontés politiques, il s'avère que des élus de la commune s'impliquent particulièrement dans cette démarche (cf. annexe5) et qu'une association regroupant producteurs et consommateurs a été créée (APANEL cf. table des sigles) dans le but de promouvoir une alimentation locale dans l'assiette des élèves des collèges et écoles primaire de St Etienne VF.

Après une rencontre avec Jean-Pierre Hours (élu) et Isabelle Devresse (association APANEL), instigateurs de la démarche d'un approvisionnement local pour le collège, il s'avère, que la communauté de commune est prête à soutenir l'action. De plus l'école primaire dépendant de la mairie celle-ci est prête à faire un effort financier de 0.20€ par repas pour les élèves de l'école primaire.

De surcroît, l'association APANEL a également mis au point une charte (cf. annexe6) pour définir un cadre à un approvisionnement local du collège et écoles primaire de St Etienne VF.

Figure n°22 : Mise en place de la démarche d'ici la rentrée scolaire 2010

(Source : Guillo, 2010)

3.4.3 Les acquis du stage

Ce stage a été pour moi une occasion de mettre en pratique des connaissances sur les circuits-courts, la création de questionnaires et la manière de mener des entretiens (écoute active...) apprises au cours de la formation et de les croiser avec des compétences acquises lors de mon parcours professionnel en cuisine de collectivité notamment.

De plus, réaliser ce stage au Pays Gorges Causses Cévennes m'a permis rester en sud Lozère et ainsi de poursuivre ainsi mon implication dans la vie locale.

J'ai également découvert le fonctionnement de structure tel que les Pays. Ce stage ma permis de comprendre réellement l'utilité de tel outils, et les difficultés de concertation entre les attentes des élus et les actions menées par les techniciens employés dans ces structures.

J'ai également observé que certaines divergences d'opinion entre élus peuvent être source de blocages pour la réalisation de projet d'intérêt général pour le territoire.

Les entretiens réalisés ont été très enrichissant pour moi, ceci par la découverte de producteurs ayant de vraies valeurs et un réel souhait d'avancer ensemble et de trouver des solutions pour l'amélioration de notre alimentation.

Ces périodes d'enquêtes m'ont également mieux fait découvrir l'immensité des Causses et les beautés des Vallées Cévenoles.

J'ai aussi eu un aperçu de ce qu'était le développement local, et qu'il était possible de mettre en place des actions concrètes pour améliorer notre qualité de vie et faire vivre un territoire.

En revanche, ces trois mois aussi m'ont permis de me rendre compte qu'il était très difficile pour moi de passer des journées entières enfermé derrière un ordinateur. Mon activité professionnelle future devra donc comporter une partie non négligeable de travail physique en extérieur !

Conclusion

L'objectif du stage était de connaître les potentiels pour l'approvisionnement de la restauration collective en produits maraîchers et boulangers, de repérer les producteurs et les collectivités intéressés par cette démarche et de sondés les volontés politiques.

Le stage à permis de mettre en avant les potentiels de production (volumes et disponibilités des produits en légumes et pains) ainsi qu'un apport de connaissance sur le fonctionnement et les besoins en denrées des différentes cuisines de collectivités.

Ont aussi été montré les contraintes et conditions des producteurs et des collectivités quant à la mise en place d'un approvisionnement en produits locaux.

Il s'avère donc que pour un mise en pratique concrète de cette démarche, il ne faut pas viser trop haut et commencer « petit ».

L'approvisionnement en produit locaux pourrait donc réellement se mettre en place avec les cuisines de grande taille et pour les produits suivants : carottes, oignons, pommes de terre et salades. Au niveau du maraîchage, ce sont des produits faciles à cultiver et à conserver (mis à part la salade).

Au niveau des collectivités, ce sont des produits assez faciles à traiter qui sont souvent utilisés dans la préparation des repas.

Au niveau des volontés des élus, la commune de St Etienne Vallée Française est fortement impliquée dans la démarche, et est prête à fournir un soutien financier pour l'insertion de produits locaux dans les repas des usagers de la cantine du collège.

Des actions opérationnelles peuvent donc être mise en place à l'issue de ce stage.

Ce projet s'inscrit de surcroît dans les volontés politiques actuelles promouvant l'insertion de produits locaux dans l'alimentation des usagers des restaurants de collectivités. (cf. annexe 7)

Pour les cuisines de petites tailles, un approvisionnement en produits issus de l'agriculture locale serait plus difficile à mettre en place. Ceci car les livraisons de denrées devraient être quotidiennes, car rappelons le, ces cuisines n'ont aucune capacité de stockage.

On pourrait tout de même imaginer que si une plateforme était mise en place, celle-ci pourrait livrer en produits locaux les épicerie de proximité. Ces commerces serviraient de point de stockage pour les collectivités faisant leurs commissions chaque jour.

Cet axe serait à développer plus amplement en réalisant des enquêtes auprès des épicerie, dans le but de connaître leurs envies de s'impliquer dans une telle démarche.

Bibliographie

- KOMEN L., 2007 - Agriculture en sud Lozère, Vers une connaissance partagée de la diversité au service de l'action - mémoire de fin d'étude, master DYNTAR : 138p.
- FONDATIO NICOLAS HULOT et CIVAM, 2009 - Guide de la restauration collective responsable : 80p.
- AUBRY C. et CHIFFOLEAU Y., 2009 - Le développement des circuits courts et l'agriculture périurbaine : histoire, évolution en cours et questions actuelles – INRA : 146p.
- DUMAS I., 2002 - Approche de la multifonctionnalité de l'agriculture en Cévennes - Mémoire Ecole Nationale Supérieure d'Agriculture de Montpellier.
- ALLAERT A. et al. 2008 – Comment développer les produits locaux dans la restauration collective en région Rhône Alpes ? – Ecole Nationale des Services Vétérinaires : 53 p.
- DELBOSC A. et PERIERS N., 2006 - Développement durable et restauration collective : opportunités et risques, cas du restaurant de la Cité internationale de Paris- Master Economie du Développement Durable, de l'Environnement et de l'Energie - l'INAP-G.
- DEWAELE E., 2007 - « Production alimentaire en circuits courts. Nouvelles opportunités pour l'économie sociale ? »
- TRANSRURAL INITIATIVES., 2006 - Longue vie aux circuits courts, N°313
- THOMAS F., 2009 – Il court, il court, le circuit court – IPNS, 26 : 16p.
- ACTU-ENVIRONNEMENT. Alimentation : le retour des circuits courts ?. [en ligne]. Référence du 08/04/2010. Disponible sur l'Internet : <http://www.actu-environnement.com>
- RURALINFOS – Haute Normandie, circuits courts et restauration collective. [en ligne]. Référence du 12/04/2010. Disponible sur l'Internet : <http://www.ruralinfos.org>
- LOCALTIS.INFO – Le difficile développement des circuits courts. [en ligne]. Référence du 14/04/2010. Disponible sur l'Internet : <http://www.localtis.info>

Glossaire

- **Agriculture biologique** : système de production agricole basé sur le respect du vivant et des cycles naturels, qui gère de façon globale la production en favorisant l'agro-système mais aussi la biodiversité, les activités biologiques des sols et les cycles biologiques. Pour atteindre ces objectifs, les agriculteurs biologiques s'interdisent (et excluent réglementairement) l'usage d'engrais et de pesticides de synthèse, ainsi que d'organismes génétiquement modifiés. (source : <http://fr.wikipedia.org>)
- **Légumerie** : Ce terme ne figure pas dans le dictionnaire mais il existe dans le langage utilisé par les professionnels de la restauration. Il définit un espace dédié au stockage, au nettoyage et à la préparation des légumes de plein champ.
- **Liaison chaude** : Méthode de conservation d'un produit entre sa fabrication et sa consommation consistant à le garder à une température supérieure à 63 degrés. Solution employée notamment dans la restauration entre le lieu de production et le lieu de consommation. (Source : www.agrojob.com)
- **Régime fiscal au forfait** : Sauf option contraire, les exploitants dont la moyenne des recettes calculées sur les deux années précédentes n'excède pas 76 300 € TTC sont soumis au régime fiscal du " forfait ".
Ils peuvent alors tenir une simple comptabilité de trésorerie qui enregistrera les recettes effectivement perçues et les dépenses réellement payées et sont dispensés d'établir annuellement un bilan et un compte de résultat.
Leurs obligations comptables sont ainsi limitées à la tenue d'un livre journal des recettes mentionnant le détail des recettes perçues dans l'année (sommes perçues, date, forme de versement) et l'identité des clients. (Source : www.bnpparibas.net)
- **Société Coopérative de production** : C'est une entreprise de forme SA ou SARL dont les salariés sont associés majoritaires et vivent un projet commun en mutualisant équitablement les risques et les grandes décisions : désignation des dirigeants, orientations stratégiques, affectation des résultats.
Les sociétés coopératives peuvent bénéficier d'importantes aides aux entreprises. Des réductions fiscales et des exonérations fiscales sont également accordées. Enfin, la Confédération Générale des SCOP propose de nombreux instruments de capital-investissement destinés aux sociétés coopératives.
Les SCOP sont exonérées de cotisation foncière des entreprises. Pour en bénéficier, elles doivent cependant respecter les principes propres à la SCOP : salariés associés majoritaires, démocratie des décisions, constitution d'un patrimoine commun au profit des générations futures de salariés (réserves impartageables).
De nombreuses collectivités territoriales proposent des aides et des subventions qui s'adressent spécifiquement aux sociétés coopératives en particulier dans le cas d'une reprise d'entreprise par des salariés. Leur montant est calculé généralement soit au prorata des emplois créés (autour de 750 € par emploi créé), soit proportionnellement aux apports des coopérateurs. (Source : www.aides-entreprises.fr)

Table des figures :

- Figure n°1 : Carte du territoire du Pays Gorges Causses Cévennes, *page 2*
- Figure n°2 : Calendrier prévisionnel du déroulement du stage, *page 8*
- Figure n°3 : Présentation de la méthode HACCP, *page 10*
- Figure n°4 : Aperçu du nouveau règlement 852-2004, *page 11*
- Figure n°5: Carte présentant la répartition des maraîchers enquêtés sur le territoire du Pays GCC, *page 16*
- Figure n°6: Tableau comparatif des volumes de production sur le territoire du Pays GCC, *page 17*
- Figure n°7 : Disponibilité chronologique des légumes sur le territoire du Pays GCC, *pages 17 et 18*
- Figure n°8 : Tableau détaillant les prix des légumes à la vente directe, *page 18*
- Figure n°9 : Encart évoquant un exemple réussi d'approvisionnement de restaurant de collectivité, *page 20*
- Figure n°10 : Carte présentant la répartition des boulangers enquêtés sur le territoire du Pays GCC, *page 22*
- Figure n°11 : Tableau comparatif entre paysan-boulangier et artisans boulangers, *page 23*
- Figure n°12 : Carte présentant la répartition des collectivités enquêtées et leurs liens, *page 25*
- Figure n°13 : Tableau présentant les critères de différenciation typologique des cuisines de collectivités, *page 25*
- Figure n°14 : Tableau présentant les quantités de légumes utilisés sur une semaine dans une cantine de petite taille, *page 27*
- Figure n°15 : Photo d'une légumerie, *page 28*
- Figure n°16 : Tableau présentant les quantités de légumes utilisées sur une semaine dans une cuisine de grande taille, *page 29*
- Figure n°17 : Carte faisant le lien entre la répartition géographique des producteurs et des collectivités, *page 31*
- Figure n°18 : Tableau représentant les quantités nécessaires en légumes pour l'approvisionnement du collège de St Etienne VF, *page 33*
- Figure n°19 : Tableau représentant les volumes de légumes produit sur le territoire du Pays GCC sur un an, *page 34*
- Figure n°20 : Tableau comparatif entre les prix producteurs des légumes à la vente directe et les prix réalisés par les épiceries locales pour fournir les collectivités, *page 35*
- Figure n°21 : Tableau comparant les prix de vente d'une plateforme et ceux des épiceries locales, *page 35*
- Figure n°22 : Encart évoquant la mise en place d'une démarche d'approvisionnement de cuisine de collectivité d'ici la rentrée scolaire 2010, *page 36*

Table des sigles

- ALODEAR : Association Lozérienne pour le Développement de l'Emploi Agricole et Rural
- APANEL : Association pour la Promotion d'une Alimentation Naturelle et Locale
- DDSV : Direction Départementale des Services Vétérinaires
- DGAL : Direction Générale de l'Alimentation
- GAEC : Groupement Agricole d'Exploitation en Commun
- GCC : Gorges Causses Cévennes
- HACCP : Hazard Analysis and Critical Control Points
- RSA : Revenu de Solidarité Active
- SAU : Surface Agricole Utile
- SDQA : Service de la Qualité Alimentaire des Actions Vétérinaires et Phytosanitaires
- SCOP : Société Coopérative de Production

ANNEXES

- Annexe 1 : Questionnaire maraîcher : page 2
- Annexe 2 : Questionnaire boulanger : page 4
- Annexe 3 : Questionnaire restauration collective : page 6
- Annexe 4 : Estimation de l'investissement à réaliser pour la création d'une plateforme d'approvisionnement des collectivités en produits locaux : page 12
- Annexe 5 : Résumé de réunion sur l'introduction de produits naturels de proximité dans l'alimentation des usagers du collège de St Etienne Vallée Française : page 13
- Annexe 6 : Charte pour une restauration collective utilisant des produits naturels et locaux dans le sud Lozère : page 14
- Annexe 7 : Volontés politiques actuelles promouvant l'insertion de produit locaux dans l'alimentation des usagers des restaurants de collectivités : page 19

Questionnaire maraîcher, fruitier

Personne(s) interrogé(s)	
Commune	
Date	

Questions d'ordre général

Forme juridique de l'exploitation	
Pratiques, modes de production (AB, N&p...)	
Nombre de personnes travaillant sur l'exploitation	
Surface cultivable	
Surface cultivée	

1. Mode de commercialisation et débouchés

1.1 *Comment vendez vous vos produits (marché, grossiste...)?*

.

1.2 *Quelle quantité à quelle saison pour quel produit et à quel prix?*

1.3 *Quels sont les légumes ou fruits pour lesquels les quantités produites sont supérieures aux quantités vendues ?*

1.4 *Que faites vous de ces excédents ?*

1.5 *Recherchez-vous d'autres débouchés pour certains de vos produits ? (temps passé ou conditions de travail ...)*

1.6 *Pour quels produits avez-vous une marge de manœuvre (envie, foncier, temps de travail...) pour augmenter la production?*

2. Lien avec la restauration collective

2.1 *Selon vous lesquels de vos produits (cité en 3) serait les mieux adaptés à l'approvisionnement de la restauration collective, en quelle quantité pourriez vous les fournir et à quel prix ?*

2.2 *Pour ces produits, quels sont les exigences techniques, les contraintes en termes de livraison, de stockage-conservation, de normes sanitaires (DSV), ...*

2.3 *La démarche d'approvisionner les restaurants collectifs en produits locaux vous intéresse t'elle ?*
→ *Selon quelles conditions cela représenterait un débouché intéressant pour vous ?*

3. Création d'une plateforme d'approvisionnement

3.1 *Que pensez-vous de l'idée de création d'une plateforme ?*

3.2 *Si une plate-forme est mise en place souhaiteriez vous en faire partie ?*

3.3 *Quel type de fonctionnement souhaiteriez-vous pour cette plateforme ? (plusieurs points de stockage où vous amenez vos produits, un point centrale avec une collecte directement chez vous)*

3.4 *Dans quelle mesure êtes-vous prêt à vous déplacer pour livrer votre production ? (distance, temps...)*

3.5 *Auriez-vous une marge de manœuvre sur les prix de vente ? (prix minimum rémunérateur)*

Questionnaire boulanger

Personne(s) interrogé(s)	
Commune	
Date	

Questions d'ordre général

Forme juridique de l'outil de production (exploitation agricole, société...)	
Pratiques, modes de production (AB, N&p...) Origine de la farine	
Nombre de personnes travaillant sur l'exploitation, au sein de la société...	
Surface cultivable	
Surface cultivée	

1. Mode de commercialisation et débouchés

1.1 *Comment vendez vous vos produits (marché, boutique...)?*

1.2 *En quelle quantité, à quelle saison et à quel prix vendez-vous votre pain?*

Mende : environ 20 kg par semaine, 10 mois/an à 3.50 €/kg (arrêt de 2 mois pendant l'hiver)

1.3 *Que faites vous des invendus ? Sont-ils valorisés ?*

1.4 *Recherchez-vous d'autres débouchés ? (temps de travail de commercialisation moindre...)*

→ *Avez-vous une marge de manœuvre (envie, matériel, temps de travail...) pour augmenter votre production?*

2. Lien avec la restauration collective

2.1 *Selon vous, vos produits sont ils adaptés à l'approvisionnement de la restauration collective ?*

2.2 *Quels sont les exigences techniques, les contraintes en termes de livraison, de stockage-conservation, de normes sanitaires (DSV), ...*

2.3 *La démarche d'approvisionner les restaurants collectifs en produits locaux vous intéresse t'elle ?*

→ *Selon quelles conditions cela représenterait un débouché intéressant pour vous ?*

3. Potentiel de production

3.1 *Que pensez-vous de l'idée de création d'une plateforme ?*

3.2 *Si une plate-forme est mise en place souhaiteriez vous en faire partie ?*

3.3 *Quel type de fonctionnement souhaiteriez-vous pour cette plateforme ? (plusieurs points de stockage où vous amenez vos produits, un point centrale avec une collecte directement chez vous)*

3.4 *Dans quelle mesure êtes-vous prêt à vous déplacer pour livrer votre production ? (distance, temps...)*

3.5 *Auriez-vous une marge de manœuvre sur les prix de vente ? (prix minimum rémunérateur)*



ENQUETE RESTAURATION COLLECTIVE

Collectivité enquêtée :

Dans la situation actuelle

I. Organisation

1. Les repas sont-ils préparés sur place ? oui /_/ non /_
(Si la réponse est « non », aller à la question 8)

2. Etes-vous équipé pour travailler des légumes frais ? oui /_/ non /_

3. Quel volume de denrées êtes-vous en mesure de stocker ?

- épicerie :
- fruits/légumes :

4. Combien de personnes -en équivalent temps plein-affectées à la restauration travaillent-elles dans cet établissement :

- cuisinier :
- aide-cuisinier :
- service :
- gestionnaire :
- autre :

5. Combien de repas en moyenne sont-ils servis

- par jour ?
- par mois ?

6. Le restaurant fonctionne t'-il toute l'année ? oui /_/_/ non /_/_/
7. Si non, quand est-il arrêté ?
8. Dans le cas où les repas ne sont pas préparés sur place, pouvez-vous nous décrire comment cela se passe ?

II. L'approvisionnement

1. En termes de responsabilités, qui est chargé de l'approvisionnement pour le restaurant ?
2. Cette personne dispose t'-elle d'un véhicule pour s'approvisionner ?
oui /_/_/ non /_/_/
3. Combien de fois par semaine fait-elle les commissions ?
4. A quelle distance se trouvent les magasins dans lesquels vous vous approvisionnez (écrire la ville et le nombre de kilomètres -plusieurs réponses possibles-) :
5. Avez-vous un ou plusieurs fournisseurs ? Si un seul fournisseur, qui est il ? Si plusieurs fournisseurs aller directement au III.
6. Vous faites-vous livrer par certains de vos fournisseurs ?
oui /_/_/ non /_/_/
7. Si oui, lesquels ?

III. Les denrées

1. Dans le tableau suivant, classer de 1 à 4 les types de denrées que vous achetez pour le restaurant collectif : 1 = toujours, 2 = souvent, 3 = rarement, 4 = jamais, AL = produits issus de l'agriculture locale

Denrée	Conserve	Surgelé	Frais	Agriculture biologique	Approvisionnement locale (Région)	Qui fournit ces denrées ?
ex : fruits	3	4	2	4	3	
FRUITS						
LEGUMES						
VIANDE						
POISSON						
FROMAGE						
ŒUFS						
PAIN						
CONDIMENTS						
...						

2. Quelles sont les volumes de légumes et pain utilisés durant une année, avec quelle répartition?

3. L'approvisionnement de votre structure en denrées doit-il passer par un appel d'offre ? Si oui, quel est le cahier des charges, les contraintes ?

4. Un fonctionnement sans utilisation de conserves et produits surgelés est-il envisageable, à quelles conditions ?

IV. Les contraintes

Quelles sont les contraintes auxquelles vous êtes soumis pour la préparation des repas (Sanitaire (DSV), stockage, aménagement locaux, distance commerces, liée au Personnel, budgétaire, facturation, autres...) ?

- Pour les fruits et légumes ?

- Pour le pain ?

V. Prix des repas

COÛT		PRIX	
Matière	→	Ticket	→
Service	→	Subvention	→

Approvisionnement en produit issu de l'agriculture locale :**VI. Approvisionnement plus local et bio ?**

L'association Bio'jour et la commission agriculture du Pays Gorges Causses Cévennes réfléchissent à la mise en place d'une plate-forme d'approvisionnement en produits locaux (maraîchage, pain, fromage, viande, œufs...) si possible bio dédiée à la restauration collective.

Cette plateforme pourrait également fournir de l'épicerie bio et disposerait d'un service de livraison.

1. Avez-vous déjà été sollicité pour approvisionner votre structure en produits issus de l'agriculture locale, ou vous-même y avez-vous déjà pensé ? Si oui, par qui (élus, parents d'élèves, exploitants agricoles...) et pour quels produits ?

2. Seriez-vous à priori intéressé par cette démarche ? oui /_/ non /_/

3. Si oui, à quelles conditions ?

4. Dans la mesure où vous vous approvisionnez en produits locaux, quel serait les produits pour lesquels vous seriez prêt à vous lancer dans la démarche ?

Pour quel volume et avec quelles contraintes ?

5. Auriez-vous une marge de manœuvre sur le prix du ticket ?

Une évolution sur ces prix est-elle possible, dans quelle mesure ? (à mettre en relation avec le coût global à l'échelle du territoire (impact environnemental...))

Si oui, comment ? Si non, pourquoi ?

***Estimation de l'investissement à réaliser pour la création d'une plateforme
d'approvisionnement des collectivités en produits locaux***

La création d'une plateforme engendrerait forcément un surcoût. Effectivement, l'achat d'un local et de matériel de stockage, l'achat d'un véhicule pour les livraisons et la création d'un ou deux emplois demande de l'investissement.

- Pour la création de deux emplois à trente-cinq heures par semaine au SMIC. Avec un smic horaire à 8.86 euros cela ferait donc 1240.4 euros pour un salaire brut. En ajoutant environ 40% de charge patronale, on obtient donc un salaire mensuel charges comprise de 1736.56 euros. Deux salaires annuels reviendraient donc à 41677.44 euros.
- Pour l'achat d'un véhicule réfrigéré d'occasion : par exemple un Iveco 35c12 HPI datant de 2004. Avec un kilométrage de 102500kms et une caisse réfrigérée de onze mètres cube on atteint un prix de 16000€.
- Pour l'achat d'une chambre froide : Chambre avec SOL, panneaux de sept centimètres d'épaisseur et de dimension suivante cinq mètre quarante de long, quatre mètre de large et deux mètre seize de haut, soit un totale de quarante et un mètre cube on arrive à un prix hors taxe de 7460 euros. A ajouter à ceci une unité frigorifique monobloc coûtant 2800 euros hors taxe. Le prix de revient serait donc de 10260 euros.

En revanche, il est difficile d'estimer le coût de revient d'un bâtiment pour installer la chambre froide ainsi qu'un bureau. Mais après avoir consultation d'offres de location de bâtiment correspondant aux critères souhaiter, on peut trouver l'offre suivante sur le territoire :

« L0006-Atelier/Garage à louer ou à vendre

Atelier/hangar - FLORAC (48400)

Surface totale : 3000m²

Surface couverte : 600m²

A Louer un atelier/garage de 600m² (avec bureau, sanitaires) sur 3000m² de terrain à 5mn de Florac au cœur des Cévennes .Proximité d'un axe passant. Possibilité de louer 300m² ou 600m².

Location :

700€/mois 600m²

400€/mois 300m².Peut convenir pour diverses activités (stockage, fabrication, production, services, transformation...) » (*Source : www.espace-cevennes.com*)

En imaginant louer trois cent mètre carré pendant un an (soit quatre mille huit cent euros) pour le lancement de la plateforme, et en employant deux salariés sur un an, son coût total reviendrait à environ 75000 euros.

La cantine scolaire de l'école primaire et du collège s'orientera progressivement vers une alimentation naturelle de proximité

Résumé des réunions écrit par Jean Pierre Hours, avec les remarques de Madame la principale du collège et d'Isabelle Devresse.

Le Dimanche 19 Avril nous avons projeté, avec la collaboration de CINECO, le film de Jean Paul Jaud «nos enfants nous accuseront». Le thème aborde le problème de tous les pesticides et autres molécules chimiques qui envahissent de plus en plus nos aliments, mettant en péril la bonne santé de nos enfants, consommateurs dès leur plus jeune âge de ces produits traités.

Stéphane Veyrat, conseiller technique du film et animateur pour la promotion de cantines bio dans le Gard animait le débat qui suivait la projection, et insistait sur le fait que si les normes prises en compte pour évaluer la dangerosité d'un aliment garantissaient la non toxicité de cet aliment, le cumul des molécules présentes dans l'ensemble de l'alimentation n'était pas pris en compte. De nombreux cas d'intoxications, de cancers chez les jeunes enfants, de malformations alertent de nombreux médecins de l'OMS. Les enfants d'agriculteurs dont les parents traitent les fruitiers ou les vignes sont particulièrement atteints. Mais la lutte entre les consommateurs et les grands groupes chimiques reste celle du pot de terre contre le pot de fer.

Le Mercredi 22 Avril, à l'initiative d'Isabelle Devresse, une réunion se tenait au collège, en présence de la principale et de la gestionnaire de l'établissement. Le conseil municipal était également représenté à cette réunion. Son objectif était de faire un premier bilan des souhaits présentés par les parents et des contraintes règlementaires auxquelles est soumise la responsable de la cantine. L'administration du collège et les parents ont souligné leur désir de mettre dans l'assiette de nos enfants des aliments de proximité garantissant une sécurité alimentaire s'orientant vers le bio.

Mercredi 10 Juin, une seconde réunion au collège permettait de préciser un certain nombre de points et de programmer pour la rentrée un programme intégrant progressivement des produits naturels et de proximité dans les menus de la cantine. Le problème du surcoût éventuel est abordé, et tout sera fait pour minimiser l'impact financier sur le prix du repas.

Il a été décidé que dès la rentrée du mois de Septembre, les responsables de la cantine allaient essayer de proposer progressivement des produits naturels ou bios au menu des repas. Priorité sera donnée à certains aliments qui prennent une part importante dans l'alimentation des enfants, ou qui sont particulièrement «». C'est ainsi qu'il a été décidé que l'on chercherait un pain réalisé à partir de céréales bio, que l'épicerie sèche (lentilles, riz...) serait également bio, que les œufs, le beurre et le lait seraient issus de producteurs en phase avec les valeurs défendues par l'association.

La notion d'agriculture Bio ne sera pas retenue pour tout ce que nous rechercherons. Tout d'abord car il y aurait des problèmes d'approvisionnement et de coût, et ensuite avoir un produit Bio venant d'Égypte ou d'Espagne n'est pas Bio au sens où l'énergie grise nécessaire à son transport a un impact trop important sur notre environnement. La notion de proximité sera essentielle, et devrait permettre le développement économique de notre territoire en proposant des débouchés aux producteurs locaux qui voudraient s'inscrire dans ce projet et respecter le réglementation en cours, qui n'est pas uniquement le label«», mais également des produits issus d'une agriculture naturelle (sans engrais chimiques, sans OGM, sans pesticides de synthèse) n'ayant pas nécessairement le label BIO mais ayant mis en place un système de contrôle interne au niveau des producteurs membres de l'association. Un premier bilan fait apparaître qu'il faudrait des carottes, des pommes de terre, des salades, betteraves rouges, concombres, fruits divers.

CHARTRE POUR UNE RESTAURATION COLLECTIVE UTILISANT DES PRODUITS NATURELS ET LOCAUX DANS LE SUD LOZERE

Cette charte a pour objectif de définir un cadre d'engagements réciproques entre les intervenants de la promotion et production de produits naturels et locaux et ceux de la restauration collective lors de l'introduction de produits sains dans les repas.

La charte vise à mettre en avant la qualité : qualité des produits mais aussi qualité des services (de l'information à la distribution des repas en passant par l'animation).

Ces engagements s'inscrivent dans un projet de développement de l'agriculture biologique et de renforcement du tissu économique local.

L'enjeu majeur est de travailler ensemble, de façon coordonnée et en toute transparence à une action collective qui s'inscrit dans la durée.

La charte « Restauration collective de produits naturels et locaux dans le Sud Lozère » comprend deux parties :

- La charte nationale de la restauration collective biologique élaborée par la FNAB (Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique des régions de France) qui rappelle les principes fondamentaux de l'agriculture biologique et précisent des objectifs de qualité vers lesquels tout opérateur doit tendre afin de promouvoir la filière bio dans le long terme ;
- Le cahier des charges de la cantine scolaire qui définit les engagements des acteurs de la promotion et production de produits naturels et locaux et ceux de la restauration collective.

1. CHARTRE NATIONALE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE BIOLOGIQUE.

1.1. Les principes fondamentaux de la bio

L'éthique de l'agriculture biologique, telle que définie par IFOAM (Fédération mondiale des mouvements d'agriculture biologique), recouvre trois approches fondamentales, « pour l'équilibre de la terre et pour la santé de l'Homme » :

- une approche écologique
- une approche sociale et humaniste
- une approche économique

1.1.1. Approche écologique

L'agriculture biologique s'inscrit dans la durabilité : pensée globalement, elle tend à respecter des équilibres naturels complexes.

Elle évite gaspillage et pollution, au stade de la production comme sur toute la filière. Elle préserve, voire reconstitue les sols et l'humus, tend à favoriser des pratiques générant plus d'énergie qu'elles n'en consomment, prend en compte les besoins éthologiques en productions animales, préfère l'action préventive.

Elle s'inscrit dans un territoire, un paysage, un contexte environnemental.
Elle fournit des aliments sains.
Elle est ouverte et encourage les démarches évolutives.

1.1.2. Une approche sociale et humaniste

L'agriculture biologique se doit d'être solidaire : solidarité entre les acteurs de la bio, solidarité avec les pays du Sud, solidarité avec les consommateurs... Tout au long de la filière, comme au stade de la production, elle met en œuvre la coopération au lieu de l'affrontement.

Elle a pour finalité d'occuper le territoire, de maintenir des paysans, de partager l'emploi.

1.1.3. Approche économique

L'agriculture biologique a pour finalité l'organisation du marché visant à permettre des prix équitables et concertés. La filière est amenée à accueillir de nouveaux acteurs, encourager des entreprises à taille humaine, favoriser le partenariat local, régional, national et international. Elle favorise la distribution de proximité.

1.2. Quatre objectifs de qualité

Conformément aux principes énoncés ci-dessus, l'introduction de produits biologiques en restauration collective fait appel à une approche durable, concertée, inscrite localement dans un contexte territorial et économique et susceptible d'apporter des réponses aux attentes de la société.

1.2.1. Une qualité Ecologique

- Un approvisionnement au plus proche du lieu de consommation ;
- Des produits de saison ;
- Des produits frais ;
- Des variétés locales contribuant au maintien de la biodiversité végétale et animale ;
- Des emballages aussi réduits et écologiques que possible.

1.2.2. Une qualité nutritionnelle

- Des produits bio certifiés : avec la non utilisation d'OGM et de produits chimiques de synthèse, la Bio propose des aliments d'une haute valeur nutritionnelle avec ses taux élevés de matières sèches ;
- L'utilisation privilégiée des **produits frais**, peu transformés, riches en vitamines et en protéines non dénaturés, apportera un gain de qualité nutritionnelle ;
- La préférence aux **variétés végétales et animales adaptées aux conditions locales** plutôt que l'usage des variétés standards ont aussi une conséquence importante sur la composition et la qualité des aliments biologiques ;
- Des menus équilibrés : il serait incohérent de servir des repas biologiques s'ils n'étaient pas correctement élaborés et équilibrés avec l'aide de nutritionnistes.

1.2.3. Une qualité territoriale

- **Un ancrage local** : les projets bio en restauration collective doivent avoir un impact positif sur le développement et l'organisation de la production et des filières bio locales. La mission des structures qui accompagnent ces projets doit être de mobiliser les ressources locales, d'œuvrer pour une adaptation de l'offre à la demande des collectivités, et d'aller vers un volume et une fréquence significatifs des repas bio pour dépasser la simple action symbolique, nécessaire mais pas suffisante.
- **Une dynamique concertée** avec les acteurs locaux, dans l'esprit de susciter des dynamiques locales entre les établissements scolaires, les parents d'élèves, les élus, les acteurs de la filière bio, etc. Les structures de développement de l'agriculture biologique s'engagent à apporter un accompagnement adapté aux établissements tout au long de leur projet : diagnostic, élaboration des menus, recherche d'un équilibre financier, formation des cuisiniers, accompagnement pédagogique... En aucun cas, elles ne se substitueront aux compétences existantes mais elle auront pour objet de renforcer les dynamiques locales autour de ce projet.

1.2.4. Une qualité pédagogique

- **Un accompagnement éducatif** : l'introduction d'aliments bio en restauration collective est l'occasion de poser un regard nouveau sur les relations entre l'agriculture, l'environnement et l'alimentation. Elle est en capacité de renouer un lien citoyens – ruraux, consommateurs – agriculteurs... Manger n'est pas un acte anodin. Ce n'est pas seulement un acte vital qui doit apporter les éléments dont nous avons besoin pour nous développer, c'est aussi un temps structurant d'échanges et de détente qu'il importe d'associer à une notion de plaisir. L'occasion d'éveiller les enfants ou de faire prendre conscience aux adultes de l'importance d'une alimentation saine, du plaisir des saveurs et des goûts variés, notamment en utilisant une large palette de variétés anciennes et nouvelles. **L'objectif concret** est ici d'associer les repas bio à des animations pédagogiques, des visites, des temps d'échanges... En milieu scolaire, ces actions peuvent avoir lieu aussi bien au moment du repas que dans le cadre de l'enseignement, et doivent être concertées avec les membres de l'éducation nationale. Elles peuvent faire appel à des associations compétentes dans le domaine éducatif (associations d'éducation à l'environnement par exemple).
- **Un programme d'information – formation** : l'ensemble des intervenants de la restauration collective doit pouvoir participer à l'action. Un projet réussi est conditionné par une information large des personnes concernées : intendants, gestionnaires, personnels de cuisine, enseignants, parents d'élèves... Cette information est la condition première d'une véritable concertation et de la mobilisation de chacun.

2. CAHIER DES CHARGES POUR UNE CANTINE UTILISANT DES PRODUITS NATURELS ET LOCAUX AU COLLEGE DE St ETIENNE VALLEE FRANCAISE

Ce cahier des charges précise l'organisation de la restauration utilisant des produits naturels et locaux dans le sud de la Lozère et les modalités de mise en œuvre d'une démarche de restauration collective utilisant des produits naturels et locaux entre les personnes concernées.

2.1. Organisation

La restauration collective concerne différents publics : les élus, le (la) directeur(trice) d'établissement, le (la) gestionnaire, les cuisinier(e)s, le personnel de service, les enseignants, les parents d'élèves et les élèves.

Pour répondre à l'ensemble des objectifs, il convient que chacun des participants du projet s'engage à établir des concertations régulières et à respecter et promouvoir les objectifs et les principes de la charte.

Les structures BIOJOUR , ECO-RELAIS et APANEL sont à l'écoute pour informer, sensibiliser, expliquer l'intérêt des produits naturels et locaux.

- Biojour, Eco-Relais et l'APANEL participent à la mobilisation voire au regroupement, des producteurs de leur département pour satisfaire les besoins de la cantine scolaire. Ces associations s'engagent à trouver une solution pour les éventuels problèmes de livraison.
- APANEL s'engage à sensibiliser les différents publics et à soutenir le/la gestionnaire dans sa recherche de fournisseurs locaux en produits naturels.

2.2. Approvisionnement

Les producteurs s'engagent à :

- Fournir des produits sans engrais chimiques, sans pesticides de synthèse et sans OGM., et livrer les quantités strictement prévues dans les délais fixés.
- S'organiser pour travailler en complémentarité (producteurs, transformateurs, grossistes) afin de répondre aux demandes des cantines scolaires. Collaborer avec les associations chargées de regrouper les producteurs.
- (Fournir les certificats bio (les producteurs qui n'ont pas le label bio, s'engagent à l'obtenir dans un délai maximum de deux ans) et tout document précisant l'origine du produit.) ?

Les acteurs de la restauration collective s'engagent à :

- Entrer dans une démarche favorisant un approvisionnement régulier et progressif en produits naturels et locaux.
- Utiliser des produits sans engrais chimiques, sans pesticides de synthèse et sans OGM
- Privilégier, dans la mesure du possible, un approvisionnement de proximité
- Tenir compte de la saisonnalité des produits locaux
- Favoriser le recours aux produits frais
- Mettre l'accent sur les fruits et légumes

- (Accepter en cas d'insuffisance de produits bio, de recourir à des produits provenant d'exploitations en cours de conversion bio (2^{ème} année) ?
- Recourir de préférence à des produits dont l'emballage est recyclable
- Respecter la qualité des produits lors de leur préparation/ transformation.

Dispositions relatives aux produits :

- **Approvisionnement local**

Les produits locaux doivent être préférés à des produits similaires ayant nécessité un transport important. Cette préférence, pas toujours aisée à appliquer, suppose un engagement de chacun.

Quelques règles de conduite sont proposées afin de satisfaire au mieux cette préférence :

- Si le produit souhaité n'existe pas localement, il est recommandé de le remplacer par un autre produit de proximité.
- Si le produit de substitution n'existe pas, mais peut être potentiellement produit en région, l'objectif est alors de favoriser le développement de la filière concernée en région. En attendant, les acteurs de la bio régionale pourront opter pour un produit bio provenant d'une région voisine en veillant à limiter le transport.
- Si le produit ne peut être cultivé en région et qu'il est de consommation courante (bananes, oranges...), il est normal de recourir à l'importation en privilégiant les filières du commerce équitable.

- **Transparence sur l'origine des produits**

Il est important qu'à chaque repas les produits bio soient clairement identifiés.

2.3. Accompagnement éducatif

Au moment des repas, BIOJOUR et l'APANEL s'engagent à proposer des prestations d'animation auprès des convives et / ou à mettre à disposition des outils pédagogiques. Les thèmes qui peuvent être abordés, portent par exemple sur le goût, le lien Agriculture - Alimentation - Environnement, la diversité des produits locaux, la saisonnalité, la lecture des étiquettes...Des visites d'exploitations, l'utilisation de supports éducatifs, des dégustations... sont possibles.

2.4. Formation

L'APANEL s'engage à proposer des formations à l'équipe de cuisine afin de leur faire connaître les particularités des produits naturels et locaux, leur faire découvrir de nouveaux produits et mettre en pratique ces préparations.(voir CNFPT stage organisé par un plus bio) .

Volontés politiques actuelles promouvant l'insertion de produit locaux dans l'alimentation des usagers des restaurants de collectivités

La circulaire DGAL/SDQA/C2009-8001 (cf. tables de sigles) du 2 janvier 2009 sur les plans d'action régionaux pour une politique de l'offre alimentaire sûre, diversifiée et durable propose de :

- **renforcer les actions de promotion des signes de qualité**
- **créer du lien entre producteurs et consommateurs**
- soutenir des actions pédagogiques à destination des enfants, sur le rôle culturel et convivial de l'alimentation
- **améliorer l'offre alimentaire en restauration collective publique,**
- mettre en œuvre des actions pédagogiques en restauration collective pour mieux choisir ses plats
- structurer les filières biologiques
- inciter et accompagner les entreprises agroalimentaires à s'engager dans des chartes d'engagement de progrès nutritionnels,
- soutenir la consommation de produits biologiques.

Le document complet est consultable en ligne à l'adresse suivante :

<http://agriculture.gouv.fr/sections/publications/bulletin-officiel/2009/>

(Source : <http://agriculture.gouv.fr>)