

Quels leviers d'action pour la mise en place d'un approvisionnement local et de qualité à l'échelle du département de l'Ardèche ?

Focus à partir d'un état des lieux des restaurants collectifs des
collèges publics ardéchois



Maître d'apprentissage

Martine JOUAN

Cheffe du service Education

Conseil Départemental de
l'Ardèche

Tutrice pédagogique

Lise Kosmala

Coordinatrice de la LP GENA

SupAgro Florac

Rapport d'alternance

Moïra-E ANGO

REMERCIEMENTS

J'adresse mes remerciements à Mme Stéphanie Barbato et Mme Sandrine Chareyre, élues déléguées aux politiques éducatives au Conseil Départemental ainsi qu'à M. Christophe Lafoux, Directeur Général des Services du Conseil Départemental de l'Ardèche qui ont permis à cette expérience de se réaliser au sein de l'institution départementale.

Je remercie tout particulièrement Mme Martine Jouan ma tutrice et cheffe du Service Education, qui a su avec confiance faire de cet apprentissage un moment convivial et dynamique. Merci également à l'accompagnement technique et au soutien bienveillant de M. Sébastien Bourdillon, chargé de mission Restauration collective au Conseil Départemental.

Merci à toutes les équipes du Pôle Astier Froment qui m'ont accueilli si chaleureusement dans les locaux du Conseil Départemental pendant ces quelques mois.

Je tiens également à remercier tous les acteurs rencontrés qui ont participé à donner du sens à cette étude.

Enfin, je remercie ma tutrice pédagogique, Mme Lise Kosmala ainsi que les membres de l'équipe pédagogique de SupAgro Florac pour leur accompagnement régulier dans ces premiers pas de la Licence Pro GENA vers la filière apprentissage.

Sommaire

Introduction	1
I. Comment favoriser les produits locaux et de qualité dans la restauration collective des collèges de l'Ardèche ? Contexte de la mission et éléments de méthodologie	3
A. Pourquoi s'intéresser à la restauration collective publique ardéchoise ? : contexte général de la mission	3
B. Quel(s) profil(s) de la restauration collective en Ardèche ? Les objectifs de la mission :	14
C. Hypothèses et méthodologie employée	15
II. Un approvisionnement local et de qualité sous conditions ? : Résultats de l'étude et analyse .	19
A. Un état des lieux de la restauration collective publique ardéchoise	19
B. Les déterminants d'un approvisionnement local et de qualité	26
1. Freins et facilitateurs internes pour une restauration collective « durable et moderne ».....	26
1.1. Atouts et contraintes organisationnelles.....	26
1.2. Des perceptions qui orientent fortement les pratiques et les démarches	31
a) Les produits agricoles locaux	31
b) Quand proximité rime avec qualité	33
c) Les habitudes en cuisine ont-elle la vie dure?.....	34
1.3. Des conditions pour aller vers un approvisionnement « vertueux ».....	36
a) Restauration collective et politiques éducatives	36
b) L'inscription dans un projet d'établissement.....	37
2. Contraintes et atouts externes d'un approvisionnement local	38
a) Des capacités d'initiatives mises à mal par la réforme territoriale.....	38
b) Une politique budgétaire adaptative pour favoriser les achats locaux	39
III. Propositions	41
Structurer le projet d'approvisionnement en circuits courts et de proximité : vers une gouvernance alimentaire territorialisée.....	43
CONCLUSION	Erreur ! Signet non défini.
Bibliographie	46
GLOSSAIRE	47

Introduction

Une alimentation à géométrie variable ?

La circulaire du Grenelle de l'environnement (2008), tout comme les différentes crises sanitaires et agricoles des années 2010 ont ranimé le questionnement sur les productions agricoles. La montée de ce débat dans la société a trouvé écho dans d'autres problématiques territoriales (environnementales, foncières, alimentaires) ce qui a participé à décloisonner en partie la gouvernance agricole territoriale : désormais sur ces questions, la société civile et les collectivités gagnent en visibilité et en influence (BONNEFOY, 2014). Les circuits courts émergent ont alors été analysés sous différents angles, comme un nouveau mode de commercialisation, une forme de consommation renouvelée, plus saine (enquête CREDOC, 2015) en recherche de plus d' « authenticité », mais aussi comme un nouveau modèle de développement rural (LE VELLY, 2016). Ces mouvements ont également été accompagnés depuis une dizaine d'année par des réglementations nationales où l'alimentation concerne autant les citoyens que les élus, devenant un enjeu incontournable des politiques publiques. Les préoccupations qui entourent la consommation ne sont désormais plus seulement de l'ordre du mode d'achat mais aussi liées à une géographie et une qualité particulière. Derrière les vocables de « produits locaux », de « circuits-courts » définits en 2009 par le gouvernement et qui deviennent peu à peu génériques, se cache ainsi une grande diversité d'acceptions, de mode de commercialisation et d'achat auxquels n'échappe pas la restauration collective.

Etudier la restauration collective sur le territoire : pourquoi ?

En décembre 2016, le journal Le Monde titrait avec enthousiasme une tribune collective de la sorte : « Manger mieux dans les cantines, plus bio, local et sain est possible sans que ça ne coûte plus cher » (UN PLUS BIO, 2015). Les 15 signataires de ce papier soulevaient en quelques colonnes les différents enjeux qui se présentent pour aller vers un « mieux manger ». Ils identifiaient aussi quelques freins à lever pour se tourner vers l'impératif à venir d'un approvisionnement bio et local dans les restaurants collectifs. Le mouvement semble lancé. Toutefois, en pratique, pour considérer l'introduction de produits locaux en restauration collective, il semble indispensable de considérer à la fois l'ensemble de l'unité de production, les représentations associées et les productions concernées (SORTEIX, 2015).

En Ardèche, dans le cadre du Plan Collège 2014-2022, le Conseil Départemental souhaite favoriser le développement d'une restauration scolaire de qualité (à la fois gustative, mais aussi à travers la valorisation des métiers et des choix alimentaires qui participent à la faire exister chaque jour dans

les 26 collèges publics du département -dont deux cités mixtes (collège-lycée) gérées par la Région dans le cadre d'une convention. La connaissance du fonctionnement des restaurants collectifs (ANNEXE 1) constitue un préalable complémentaire à l'analyse globale de la demande en produits locaux sur le territoire. L'enquête restituée ici, vise donc à alimenter un état des lieux de la restauration collective du territoire, ciblé sur trois types de services : les écoles, les EHPAD et les collèges (nombre de repas servis, prestataires, prix des denrées, etc). Le travail réalisé a pour objectif de nous permettre d'appréhender le fonctionnement des restaurants collectifs publics du territoire ardéchois et d'identifier les perceptions et représentations des produits alimentaires locaux par les personnels des restaurants collectifs interrogés. L'ensemble de la matière recueillie nous a permis d'établir un diagnostic de la restauration collective du département et d'identifier des actions à mettre en œuvre à terme, pour encourager les dynamiques en cours ou favoriser des initiatives futures en faveur d'une alimentation de qualité dans les restaurants collectifs sur le territoire.

A l'aune de cette commande effectuée par le Conseil départemental de l'Ardèche, nous nous sommes ainsi attachés à étudier le fonctionnement des différents restaurants collectifs enquêtés (I) pour identifier les déterminants à l'œuvre dans un approvisionnement effectif ou non en produits locaux (II) avant de s'attacher aux différents éléments qui pourraient encourager la mise en œuvre d'une véritable politique publique alimentaire sur le département de l'Ardèche. (III)



I. Comment favoriser les produits locaux et de qualité dans la restauration collective des collèges de l'Ardèche ?

Contexte de la mission et éléments de méthodologie

A. Pourquoi s'intéresser à la restauration collective publique ardéchoise ? : contexte général de la mission

1. D'impulsions nationales en déclinaisons locales : aller vers une restauration collective durable et de qualité

Des orientations marquées au niveau national

On constate aujourd'hui la forte adhésion de l'opinion publique à une alimentation plus saine et issue d'une agriculture aux modes de production respectueux de l'environnement, de l'Humain et de la santé. Dès 2007, les objectifs de promotion de l'agriculture bio proposés par le Grenelle de l'environnement ont encouragé l'accroissement de ces démarches. De manière générale les pouvoirs publics français affichent sur toute la fin des années 2000 une ambition de plus en plus prononcée pour les pratiques agricoles dites « alternatives » et les circuits de commercialisation innovants. Les plans d'actions qui se succèdent¹ formalisent peu à peu la politique du gouvernement en termes d'agriculture mais également d'alimentation. A ce titre, le Plan Barnier de 2009 précise les contours des circuits courts comme « un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un intermédiaire » (MAAP, Plan d'action pour développer les circuits courts, 2009). Si cette définition est loin d'être figée ou suffisante (pas de référence explicite au local, à la proximité géographique), elle clarifie un cadre de références institutionnel qui se construit autour d'enjeux transversaux (santé, filière agro-alimentaire, qualité des productions, environnement, économie locale, gaspillage alimentaire, place de l'agriculture...). Ces divers enjeux entrent en résonance avec les préoccupations de la société civile et du secteur agricole ; en 2010, 21% des exploitations vendent au moins un de leurs produits en circuits courts en France, et 6 à 7% des achats alimentaires des français s'effectuaient en circuits courts (Rapport Commission des Affaires Economiques, 2015). Ainsi, la relocalisation de l'agriculture et de l'alimentation deviennent des axes de développement importants pour les institutions publiques, notamment à l'échelle locale.

1 Programme en faveur d'une offre alimentaire sûre, diversifiée et durable en 2008, Programmes alimentaires territoriaux (PAT) mis en place en 2014, Loi de Modernisation Agricole (2010, 2014), ou encore récente Politique en faveur des modèles agricoles performants économiquement et environnementalement en 2015, Programme Ambition Bio 2017 promu par le gouvernement de Stéphane Le Foll,

Encourager la restauration collective en faveur des circuits courts de proximité

La restauration collective n'échappe pas à l'attention croissante portée à une alimentation de qualité. Au travers de dispositifs territorialisés (Agenda 21, ...), de régulations européennes (code des marchés publics) ou nationales, l'Etat incite également depuis une dizaine d'année à l'intégration de produits biologique et locaux dans le secteur de la restauration collective publique. A titre d'exemple, la loi Grenelle de 2008 instaure l'objectif d'introduction de 20% de produits issus de l'agriculture biologique dans les services de restauration des administrations et établissements publics de l'Etat à l'horizon 2012 (Article 48, alinéa e), de la loi n° 2009- 967 du 3 août 2009 de programmation relative à la mise en œuvre du Grenelle de l'environnement, consolidée au 1er juillet 2010, dite loi « Grenelle I »). Poussant plus loin la politique publique de l'alimentation, le programme national de l'alimentation (PNA) vise entre autres recommandations à « développer les circuits courts, encourager la proximité géographique entre producteurs et transformateurs et l'approvisionnement en produits agricoles locaux dans la restauration collective publique comme privée » (artL.230-1 du Code Rural). La restauration collective devient alors un enjeu majeur à l'interface des priorités nationales en matière d'alimentation (qualité des repas, produits sains, éducation alimentaire, gaspillage alimentaire) et de développement des territoires (ancrage territorial de l'alimentation, justice sociale, économie locale). Toutefois, la traduction par les décideurs et les acteurs locaux (publics ou privés) de cette injonction au « mangez bio et local » revêt des formes concrètes très diverses : quand certains acteurs (collectivités, établissements) adoptent un approche « sélective » des textes nationaux en choisissant des produits bio et locaux, les autres agissent prioritairement sur un seul des deux axes (BOUILLOT, 2014).

Des initiatives nombreuses à destination des acteurs publics

En parallèle de ce déploiement législatif, les modes de consommation, la nature du lien producteur/consommateur, les types de commercialisation de proximité (AMAP, vente direct, magasins de producteurs), ont fait l'objet de nombreux programmes scientifiques, souvent situés dans le champ de la recherche/action (PRALY et AL, 2014). La question de la relocalisation de l'alimentation intéresse désormais élus, personnels techniques et convives et les impacts des circuits courts sur l'économie, les sociétés ou les territoires deviennent un enjeu central bien compris des pouvoirs publics. Les collectivités territoriales sont elles aussi incitées à faire de la restauration collective un « levier » pour la relocalisation de l'agriculture et le développement des circuits courts et de proximité, par exemple via leurs approvisionnements en produits locaux ou biologiques. Mais malgré un intérêt et une médiatisation croissants de la question, les initiatives à l'œuvre dans ce sens restent pionnières ou balbutiantes et prennent forme selon des schémas très variés. Grâce aux études menées à ce jour en la matière, des difficultés récurrentes ont été repérées dans la mise en place d'un approvisionnement de proximité. Elles ont donné lieu à la constitution d'un nombre important de documents de références à destination des acteurs de l'offre et de la demande en denrées alimentaires.

Portés par les opérateurs ou les acteurs de l'accompagnement agricole², des collectivités, des programmes de recherche³, observatoires des circuits courts⁴, ou encore l'Etat⁵, ces réflexions sont autant de dispositifs qui ont souvent pour objectif de permettre aux décideurs et aux techniciens de mieux comprendre les dynamiques à l'œuvre en matière d'approvisionnement local et de disposer d'outils pour décliner des démarches selon les spécificités de leurs territoires. Diverses approches (qualitatives, quantitatives) et entrées sont choisies pour accompagner les acteurs : restauration collective de qualité, maintien des filières agricoles, aménagement durable du territoire, etc, et soulignent à nouveau l'importance de l'enjeu alimentaire aujourd'hui. Progressivement, on assiste au déploiement d'une véritable « boîte à outils » qui répond à un besoin de visibilité et d'en-cadrement de l'intégration de produits issus des circuits courts dans la restauration collective : documents précités, labellisations des restaurants collectifs comme les labels « Mon bio » ou « En cuisine » d'Ecocert, plateforme de commande publique en ligne « Agri-local », encore capitalisation d'expériences exemplaires, dont les communes de Barjac, de Montsartoux, le département du Gard, les Pays de la Loire, sont aujourd'hui les plus connues. Ces dispositifs et ces éléments de cadrage multiples permettent d'encourager la demande en produits locaux et d'accompagner l'essor des dynamiques sur les territoires. Toutefois, si ces exemples apportent la preuve du chemin parcouru par les politiques publiques nationales, le revers subi début 2017 par les propositions défendues par la députée Brigitte Allain dans sa proposition de loi sur l'ancrage territorial (Loi Egalité Citoyenneté, 2016) pose la question de corrélation entre les initiatives naissantes à l'échelon local et les ambitions portées au niveau national. En effet, si les 20% de produits bio et les 40% de produits locaux sont fixés comme des objectifs à atteindre par les collectivités et les établissements publics, dans les faits leur



Focus sur la plateforme Agrilocal

Initié puis développé par le département de la Drôme en 2012, Agrilocal est un logiciel d'envergure nationale qui consiste en une plateforme de géoréférencement des producteurs locaux.

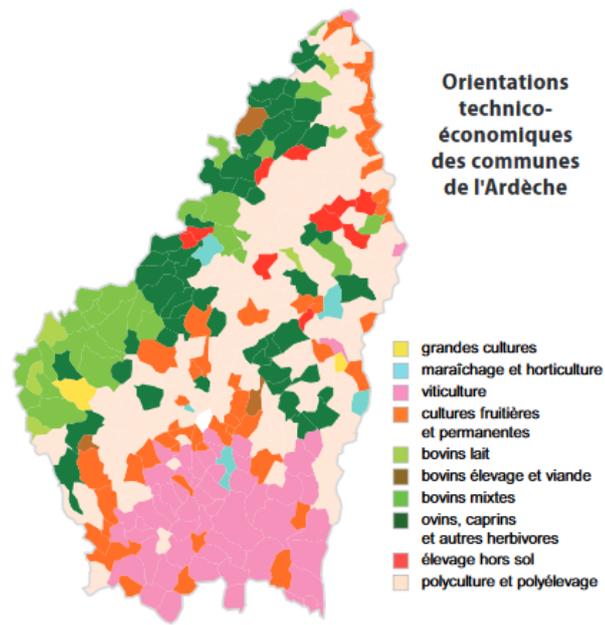
L'outil a pour principales missions de mettre en relation les acheteurs avec l'offre disponible sur un territoire et de faciliter ainsi le passage des marchés publics alimentaires par un géoréférencement des fournisseurs accessibles via le site internet. L'accès à la plateforme est garanti pour tous les producteurs, ce qui nécessite un travail d'animation de la part des départements pour accompagner la prise en main de l'outil, et pour faire vivre la démarche sur le long terme.

2 Guide Interweb, guides des Chambres d'Agriculture,...

3 Programme LASCAUX, projet CLAAQ, projet européen IMPACT, projet CROC

4 LIPROCO dans le Grand Ouest, Coxinel en région Languedoc Roussillon, Proximités en Limousin Poitou Charentes, OCCRA en Pays de Rennes (GIRAUD, ROUCHIER, 2015)

5 Guides édités par le MAAF



Sources : Agreste - Recensement agricole 2010
 ©IGN - GeoFLAB (2009) protocole MEEDDAT-MAP-IGN du 24 juillet 2007

Fig 1. Les orientations agricoles des communes de l'Ardèche
 (source : Agreste, 2014)

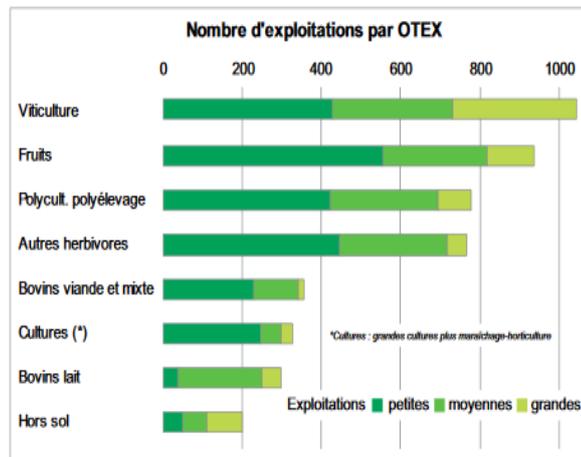


Fig 2. Les orientations technico économiques en Ardèche
 (source : Agreste, 2014)

application n'est pas obligatoire.

2. Un contexte ardéchois porteur

Des spécificités agricoles qui façonnent le territoire ardéchois

Département au relief contrasté et à la densité de population faible (58 hab/km²)⁶, l'Ardèche présente un espace agricole restreint (24% du territoire, soit 137 800 ha)⁷. Sur ce territoire que l'on peut qualifier de rural, le secteur agricole occupe une place importante dans le tissu économique (près de 4700 exploitations en 2013). La production ardéchoise est marquée par une agriculture diversifiée : 75% des exploitations combinent plusieurs activités agricoles comme l'élevage, l'arboriculture (spécialisée essentiellement autour de trois productions : les châtaignes, les abricots et les cerises), la viticulture, etc. A l'Ouest du territoire, un relief plus accidenté oriente principalement la production agricole vers des activités d'élevage (zone fin gras du Mézenc), quand l'Est du département se distingue par une production globalement diversifiée (élevages ovin et bovin, arboriculture, viticulture). Le Sud de l'Ardèche est quant à lui largement orienté vers la viticulture et l'arboriculture. La filière maraîchère est peu développée en Ardèche (420 ha, 78 exploitations spécialisées sur 250 à 300 exploitations -principalement en maraîchage diversifié) et se caractérise essentiellement par la culture de la pomme de terre, de tomates, de salades et de carottes.

L'agriculture ardéchoise est représentée principalement par des exploitations de petite taille et bénéficie de la présence de nombreuses productions fermières ou sous signe de qualité (cerise de Montagne, AOP châtaigne d'Ardèche, etc.), notamment en ce qui concerne les filières de productions animales (agneau fin gras du Mézenc, Picodon, etc.). Enfin, le département profite d'une filière de production de châtaignes très bien structurée autour de l'AOP châtaigne d'Ardèche. Avec près de 5,5 tonnes de récolte annuelle (17% des exploitations du département), c'est le premier producteur castanéicole de France.

Associées à un paysage au relief plutôt accidenté, ces différentes caractéristiques de production constituent des éléments favorables au développement des circuits de commercialisation courts (circuits courts et vente directe). L'Ardèche se positionne ainsi au 9ème rang des départements dont les exploitations pratiquent le plus les circuits courts⁸. Le territoire ardéchois compte aussi de nombreux ateliers de transformation (24 spécialisés en fruits et légumes relevant de l'artisanat commercial)⁹. Cependant, il s'agit de relativiser ce chiffre au regard d'une spécialisation forte de la filière de transformation dans la châtaigne et ses sous-produits. Il existe quelques ateliers individuels ou collectifs entre agriculteurs ainsi que des transformateurs privés (Pati'fol, etc) mais pour l'instant, aucun

6 http://www.ardeche.gouv.fr/population-r171.html?page=rubrique&id_rubrique=171&id_article=207

7 Agreste, 2014

8 http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/No_133_RA_2010_ARDECHE_cle8e1197-1.pdf

9 Mémento AGRESTE, 2014

opérateur ne propose une transformation de produits de 3ème et 4ème gammes à large diffusion (débouché semi-gros).

Le local, une image de marque valorisée par les acteurs locaux

o L'Ardèche « sous signe de qualité »

Le territoire ardéchois présente de nombreux atouts qui participent grandement à sa renommée touristique. Du nord au sud, l'Ardèche ne compte pas moins de 5 régions naturelles (Montagne ardéchoise à l'ouest, plateaux du Haut-Vivarais et des Cévennes, Le Bas-Vivarais au sud-est, le plateau du Coiron au centre et la vallée du Rhône sur tout le pourtour est du territoire) aux profils très divers qui segmentent le territoire et lui confèrent un patrimoine naturel et paysager¹⁰ aujourd'hui reconnu (près de 16 millions de nuitées/an). Ainsi le potentiel agri-touristique du territoire se traduit aussi par une demande croissante de découverte des saveurs et des productions caractéristiques du terroir ardéchois. De nombreuses marques collectives et labels valorisent les productions locales : « Goûtez l'Ardèche », la marque « Valeur Parc » du Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche, des AOP : fin gras du Mézenc, Picodon, Châtaigne d'Ardèche. Ce sont 40% des exploitations du département qui ont au moins un produit sous signe de qualité, ce qui constitue un marché bien spécifique de consommateurs avertis pour une agriculture ardéchoise peu intensive (SDDA, 2014). De même, on compte à ce jour quinze magasins de producteurs sur le département.

o Des initiatives multiples pour développer et promouvoir les productions locales

Entre 2007 et 2013, plusieurs acteurs (Pays Ardèche Verte, Chambre d'Agriculture 07, Agribio Ardèche, etc) lancent des études afin d'identifier des pistes de dynamisation de l'économie locale qui associe les sphères agricoles et le secteur alimentaire. Les diagnostics réalisés mettent à jour l'existence d'un potentiel d'introduction des productions locales auprès des particuliers mais également des restaurants commerciaux et collectifs du territoire. Les prospectives portées particulièrement par la Chambre d'Agriculture dans ce sens, aboutissent en 2012 à la création de la Société Coopérative d'Intérêt Commercial « D'Ardèche et de Saison » (SCIC DADS). Cette structure innovante a pour objectif de faciliter les relations commerciales (guichet unique de commande, logistique,...) entre les particuliers, les restaurants et les producteurs du territoire, pour des productions locales et de saison (ANNEXE 2) . Jusqu'à la mise en place de la SCIC, le conseil départemental a adhéré à la plateforme Agrilocal qui recensait les exploitants locaux pour mettre en avant l'offre locale qu'ils proposent sur une plateforme accessible en ligne.

Enfin, les opérateurs agricoles et les collectivités s'engagent à diverses échelles pour le maintien et la

10 <http://www.ardeche.gouv.fr/les-differentes-regions-naturelles-a1892.html>

valorisation des filières agricoles et alimentaires sur le territoire ardéchois, notamment à travers plusieurs documents de cadrage (SDDA 2014-2020, Plan Collèges 2016-2020, SRDEII 2017-2021) dans lesquels on retrouve la même volonté politique de maintenir le tissu d'activités agricoles et d'encourager les productions de qualités, d'origine ou labellisées

- *Les circuits courts sur le département de l'Ardèche*

La typologie spécifique des exploitations ardéchoises tout comme la relative faiblesse d'opérateurs traditionnels (tels que les grossistes ou les GMS) sur le territoire participent fortement au développement de modes de commercialisation de proximité. L'Ardèche compte ainsi plus d'une exploitation sur trois qui pratique la vente directe ou en circuits courts. Privilégier la proximité avec le consommateur est donc le choix effectué par près de 36% des exploitations du département en 2010 (parmi lesquels il est intéressant de noter que 50% des producteurs en agriculture biologique commercialisent en circuits courts et 34% en vente directe à la ferme (AgriBio Ardèche, 2011), ce qui place l'Ardèche au 9ème rang des départements dont les exploitations pratiquent le plus les circuits courts. Le département se distingue également par son fort attrait pour la vente directe : on en dénombre 13 en 2011 qui rapprochent ainsi producteurs et consommateurs.

Un projet départemental aux bases solides

- *La compétence « collèges », l'entrée du département sur la question de la restauration collective*

Conseils régionaux, Conseils départementaux, Pays, Communautés d'Agglomération, Intercommunalités, Communes, nombreuses sont les structures qui gèrent la restauration collective sur le territoire ardéchois. Dans le cadre de cette mission, nous avons pu observer au plus près les travaux menés sur cette thématique par le Conseil Départemental de l'Ardèche. Malgré les changements opérés par la loi NOTRe d'août 2015, le Département reste la collectivité compétente pour promouvoir les solidarités et la cohésion territoriales. Dans ce sens, elle assure entre autres missions, la construction, l'entretien et l'équipement des collèges publics ainsi que la gestion des agents TOS (techniciens, ouvriers et de services). Le Département est ainsi habilité à agir sur la thématique du développement des circuits courts de proximité via la gestion de la restauration collective des collèges (compétence restauration scolaire assurée par le département depuis la loi du 13 août 2004) mais, dans un souci de transversalité des enjeux alimentaires, c'est également au titre de la compétence sociale, d'aménagement rural et anciennement de la compétence économique et agricole (aujourd'hui transférées à la Région) que les productions locales et de qualité deviennent des axes plus ou moins



PERSONNELS (Techniciens et Ouvriers de Service) PAR COLLÈGE

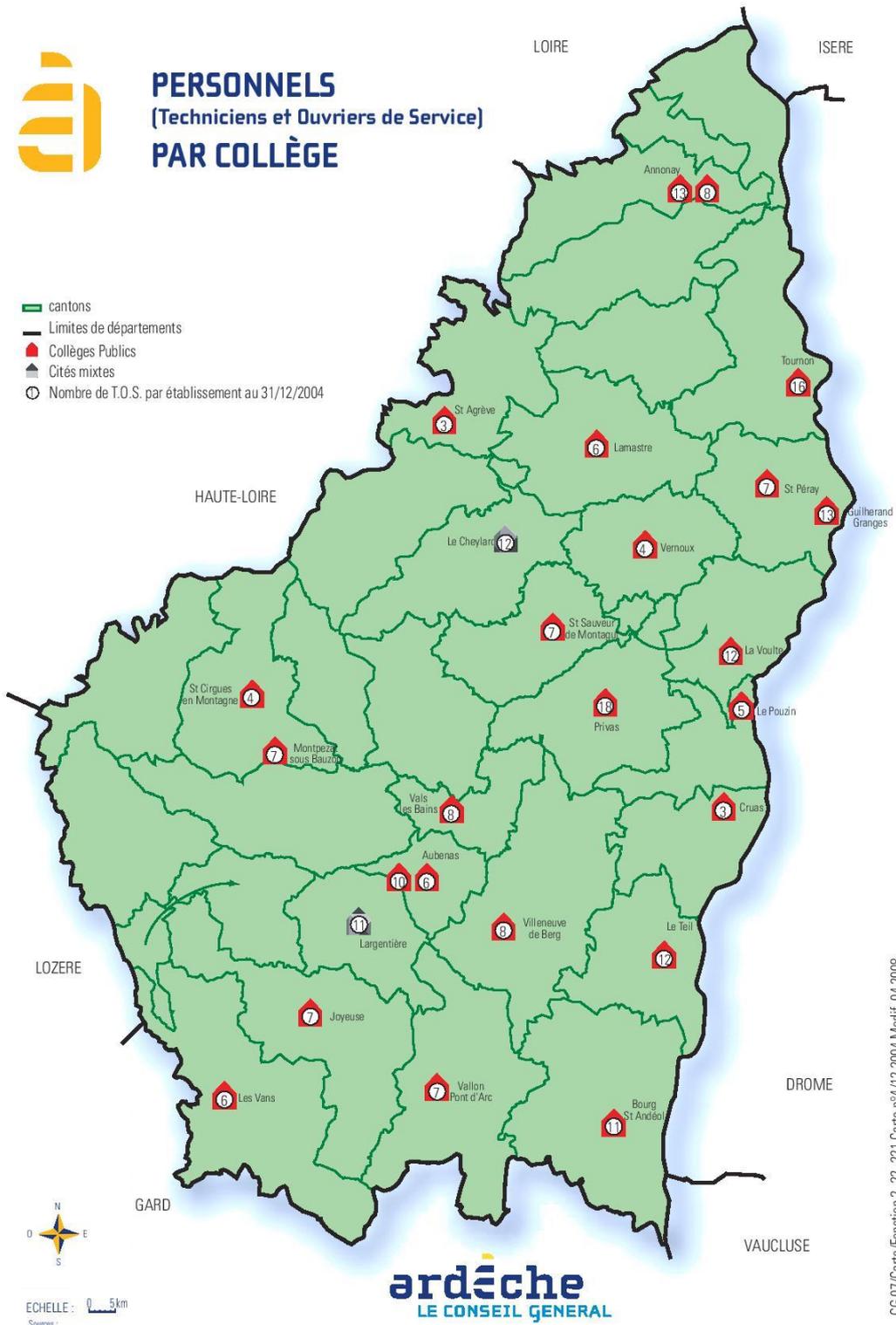


Fig 3. Situation des collèges ardéchois
(source : CD07)

prioritaires dans les lignes politiques de l'institutions départementale.

En Ardèche, le Conseil Départemental s'est spécifiquement investi depuis une dizaine d'années dans l'accompagnement des restaurants collectifs des collèges publics afin de structurer leur demande. Un chargé de mission « Restauration collective » coordonne depuis 2009 au sein du service éducation du Conseil départemental, les démarches des services de restauration des établissements. Le Département de l'Ardèche donne ainsi à son travail auprès de la restauration collective un atout non négligeable puisque le projet est porté à la fois par un référent technique bien identifié des agents des collèges et des partenaires du Département (chargé de mission « Restauration collective ») mais également de plusieurs élus investis sur la question (Vice-Présidente en charge des collèges, Conseillère départementale déléguée aux politiques éducatives, Vice-Président en charge du développement économique, de l'attractivité du territoire et de l'agriculture). Ces référents politiques soutiennent les orientations du Département en matière d'alimentation, à l'interface entre les politiques agricoles et éducatives. Un document de référence, le Plan des collèges, traduit les engagements forts qui participent à définir les orientations et les actions du Département en termes d'intervention auprès des collèges. Dans le Schéma de 2008-2015, réaffirmé en 2016, on peut constater que la restauration collective est un objectif prioritaire du Conseil Départemental qui souhaite en faire « un véritable service public de qualité concourant au développement du territoire, en tenant compte des enjeux éducatifs, de santé publique et de justice sociale » pour les 9369 élèves demi-pensionnaires (2014) des collèges ardéchois (Schéma Collèges 2008-2015). Dans l'optique de redonner du sens et de la valeur à la restauration dans les collèges, le Département s'est engagé à divers niveaux pour privilégier un approvisionnement en produits de qualité et issus des filières courtes. Les travaux de restructuration des unités de restauration (rénovation ou remise à niveau des locaux de près de 6 établissements depuis 2010) ont par exemple permis d'anticiper l'adaptation ou la réhabilitation des outils de restauration collective en cuisine comme en service dans l'optique d'intégrer plus facilement des denrées de qualité et locales (matériels de cuisson spécifique, espaces de stockage, etc).

Après plusieurs états des lieux de la demande des collèges, le Conseil Départemental a mis en place en 2009, un groupement d'achat destiné à faciliter les achats auprès de fournisseurs locaux pour les collèges. Outil majeur de la politique d'achats locaux du Département, le groupement de commande interdépartemental Drôme Ardèche (GRADA) propose aujourd'hui à près de 80 établissements ardéchois ou drômois des denrées alimentaires de qualité, issues essentiellement de fournisseurs départementaux (notamment les plateformes DADS ou Agricourt) ou de la région AuRA (ANNEXE 3). Plusieurs actions sont entreprises par le service éducation du Département pour privilégier les filières d'approvisionnement locales et de proximité (GRADA, allotissement spécifiques des marchés, subvention au repas bio dans les collèges) et garantir la qualité et l'équilibre alimentaire dans les assiettes des collégiens (convention départementale sur les niveaux de service de restauration,

attention portée sur la qualité nutritionnelle des repas et l'apprentissage du goût avec l'aide de diététiciennes/ nutritionnistes et des équipes pédagogiques des EPLE).

Enfin, on peut souligner les différents soutiens financiers (investissements, subventions) ou travaux que le Conseil départemental a établi en partenariat avec les opérateurs agricoles présents sur le territoire (comme la mise en place de la structure DADS) et qui participent également à la mise en relation de l'offre et de la demande ardéchoises en produits d'origine locale. Un travail de prospection auprès d'autres territoire nous a permis de constater que les moyens employés et le cadrage du projet de restauration de qualité et durable engagé par le Conseil Départemental sont conséquent et participent d'une stratégie sur le long terme (projet de suivi des achats par GPAO, lutte contre le gaspillage alimentaire, etc). Le fait que cette démarche soit jalonnée de différents états des lieux de la demande territoriale en produits locaux permet de travailler avec les établissements et les agents sur des bases communes, des connaissances renouvelées (études menées en 2009 et 2016) et des objectifs potentiellement bien identifiés (Plan Collèges, formations régulières des agents des services de restauration, outil de commande publique avec le GRADA, etc).



Historique des actions réalisées à l'échelle du Conseil Départemental de l'Ardèche

Ces éléments nous ont permis de formaliser plus nettement la dynamique existante au niveau du département sur la question de l'approvisionnement local de la restauration collective. Elle se situe dans une approche multi-acteurs, transversale et réfléchie de longue date pour intégrer des produits locaux et de qualité dans la restauration collective.

2004 : Le transfert de compétence en matière de restauration scolaire à l'échelon départemental en août 2004, a permis de placer la question nutritionnelle, la qualité des denrées composant les repas et l'apprentissage du goût comme une des priorités du Conseil Départemental.

2006 : Dès 2006, le Conseil départemental initie le pilotage d'une politique de restauration volontariste qui participe à rénover et moderniser les structures de restauration collectives des collèges, professionnaliser les personnels de restauration et augmenter la part de denrées fraîches et locales utilisées dans la composition des repas. L'intervention de diététiciennes-conseils et des animations autour de l'alimentation sont peu à peu effectués dans tous les collèges volontaires du département (au nombre de neuf à ce jour).

2009 : Appui et soutien financier à la création de la SCIC D'Ardèche et de Saison. Le département mène un premier diagnostic sur le fonctionnement interne des services de restauration de ses 24 collèges publics

2009/ 2014 : le Conseil Départemental se dote d'un outil d'action pour les achats de

denrées alimentaire avec le Groupement de commandes Régional Drôme Ardèche (ANNEXE 3) auprès duquel près de 80 collèges et lycées du département passent commande pour des lots alimentaires et auquel la SCIC DADS est désormais intégrée.

2012-2014 : Participation à la préfiguration de la plateforme Agrilocal et adhésion du Département à la plateforme Agrilocal 07.

2016 Le Conseil départemental poursuit sa politique volontariste en faveur du « Bien manger dans les Collèges ». Le plan des Collèges 2016-2022 offre ainsi des orientations à moyen terme, propices au développement de la qualité des repas tout en favorisant les approvisionnements en fruits et légumes locaux (production et transformation). Une étude d'opportunité sur les achats de proximité est menée entre novembre 2016 et mai 2017 pour identifier les possibilités d'un renforcement des achats locaux des collèges via un outil de transformation départemental.

2017 : La gestion des déchets alimentaires fait également l'objet d'un axe d'actions spécifique dans le récent Plan Collèges. Afin d'encourager et d'accompagner les mesures et les initiatives favorables à la réduction des déchets, plusieurs collèges deviendront à court terme pilote dans l'utilisation d'une table de tri alimentaire innovante (inauguration début 2017). Pour donner de la visibilité à son action et inscrire sa démarche dans un projet à grande échelle, le Département adhère au Club des Territoires Un plus Bio.

Rentrée 2017-2018 : Finalisation et mise en place d'un outil de suivi des achats des établissements (GPAO) et déploiement des tables de tri à pesée dans les établissements volontaires du département.

Une volonté politique affirmée en faveur d'une restauration collective durable et de qualité

o Une veille politique et technique entreprenante...

La question des circuits courts et celle des approvisionnements de la restauration collective touche de nombreux domaines : de l'agriculture à l'enseignement, de l'urbanisme au tourisme, du développement économique au développement durable en passant par l'aménagement du territoire et la santé... Le projet politique d'alimentation concerne donc à la fois une transversalité de thématiques mais aussi plusieurs services au sein de l'institution départementale. Le besoin de connaissance du fonctionnement des services de restauration et des initiatives existantes à l'échelle nationale anime également les élus en charge des politiques éducatives et de l'agriculture en Ardèche. La commande de l'étude d'opportunité réalisée en 2016-17 sur les achats locaux des collèges ardéchois illustre bien la volonté de disposer d'un état des lieux actualisé de l'offre et de la demande en produits locaux. Elle traduit également le besoin de mettre en place un diagnostic fin orienté vers la restauration collective des collèges, afin de disposer d'éléments pour passer à l'action. Nous avons pu observer que cette veille politique s'est concrétisée lors de plusieurs visites (visite des légumeries du Gard et de Lons le Saunier, visite d'un jardin pédagogique gardois), mais aussi à la rencontre des agents des services de restauration des collèges, ou encore dans le cadre d'événements qui retracent les expériences réussies en restauration collective (Tour de France « Les cantines se rebellent » 2017). Ces moments que nous avons parfois pu accompagner dans le cadre de notre mission permettent de capitaliser sur l'existant et viennent enrichir les contours d'une stratégie d'approvisionnement local à l'échelle du département.

o ...mais malgré tout une politique qui reste discrète :

Au cours de ces quelques mois auprès du service éducation de Conseil Départemental, nous avons pu relever de nombreuses actions et travaux, plus ou moins ponctuels, engagés sur les approvisionnements en produits locaux de la restauration collective, sur le territoire. Pays de Vernoux, Pays Ardèche Verte, Pays Ardèche méridionale, CAPCA, Association Agribio-Ardèche, CIVAM Ardèche, Communauté de commune Barrès Coiron, Chambre d'Agriculture, etc : un nombre important de structures interroge cette thématique et accompagne déjà des initiatives sur le terrain (accompagnement de portage de projet, installation agricole, construction de cuisines centrales, etc). Toutefois, les structures que nous avons rencontrées déplorent souvent un manque de moyens financiers, d'ingénierie technique ou encore de ressources humaines dédiées aux projets qu'elles portent ou auxquels elles participent, ce qui les limite dans leur mise en œuvre¹¹.

Il persiste aussi une faible interconnaissance des acteurs et un manque de visibilité des actions qui sont

11 Entretien CIVAM07, mai 2017

menées à différentes échelles. De nombreux projets semblent portés de manière isolée et peu coordonnée¹². Ce faisant, c'est l'ensemble de la stratégie agroalimentaire du territoire qui prend du plomb dans l'aile : car s'il existe des besoins et des volontés disséminés sur l'ensemble de l'Ardèche, le manque de structuration d'un projet alimentaire à l'échelle du département de l'Ardèche interroge plusieurs facteurs de réussite à long terme des différentes démarches : quelle adhésion des acteurs de agricoles et agroalimentaire au projet de promotion des circuits courts et de proximité ? Quel pilotage politique? Quelle coordination des acteurs et des actions à l'échelle du territoire ?

On constate également que les initiatives portées par le Conseil départemental en la matière (GRADA, formations, orientations diverses) bénéficient d'une visibilité à portée variable. Les enquêtes menées dans les collèges mettent à jour une certaine méconnaissance des directives portées par le Département sur l'achat des produits locaux (fréquence d'introduction, etc) et des documents qui en officialisent l'application (notamment le Plan Collège) de la part de certains agents du service de restauration. Si de nombreuses étapes vers une restauration collective de qualité sont de l'ordre des orientations nationales (qualité nutritionnelle, introduction de produits biologiques dans les repas, plan alimentaires, etc), il faut souligner que certains outils initiés par le Conseil départemental relèvent d'une volonté manifeste d'aller vers un approvisionnement local et de qualité dans les établissements (mise en place du GRADA, soutien de la plateforme DADS, diététiciennes, table de tri avec pesée, GPAO ...), qui n'existent pas dans d'autres territoires et qui ont donc un caractère innovant mais qui est encore très peu « médiatisé » et valorisé comme tel aujourd'hui

B. Quel(s) profil(s) de la restauration collective en Ardèche ? Les objectifs de la mission

1. Une première entrée en matière : intégrer les travaux de l'étude d'opportunité

Les enjeux de la démarche

Comme on l'a vu, pour améliorer la qualité des repas et favoriser les produits locaux dans les assiettes de leurs convives, les établissements et le Département de l'Ardèche ont su décliner les objectifs nationaux en la matière de manière dynamique. Cependant, l'approvisionnement en produits locaux reste jusqu'à présent conditionné à la « règle du moins cher » : limites budgétaires des établissements, cadre des marchés publics, disponibilité de l'offre. Les acheteurs de matières premières se détournent ainsi souvent des fournisseurs ou producteurs locaux qui sont également supposés plus chers et moins adaptés aux contraintes de la restauration collective que leurs concurrents grossistes et autres distributeurs. Plusieurs freins ont déjà été identifiés à une introduction trop ponctuelle et difficile des

12 Entretien Association Le Terreau, 11 05 17

productions locales, au terme de diverses études (Etude sur le Pays Ardèche Verte, 2011 ; Etude de la chambre d'agriculture, 2009, etc). Le diagnostic lancé par le Conseil Départemental en novembre 2016 tente ainsi de qualifier cette offre disponible, et le potentiel de la demande en produits locaux dans les collèges du département, tout en souhaitant répondre à plusieurs enjeux transversaux inhérents à la question des approvisionnements alimentaires :

- Maintenir la qualité de la restauration collective et faciliter les approvisionnements sains et locaux
- Identifier les pratiques à l'oeuvre et connaître sa restauration collective
- Participer à maintenir et développer les activités de transformation sur le territoire
- Préserver une agriculture diversifiée et participer au développement des filières courtes et de proximité

La commande à l'origine de cette étude

Nous avons eu l'occasion de solliciter le Conseil Départemental de l'Ardèche dans le cadre de mon entrée en Licence Professionnelle GENA (SupAgro Florac) en filière apprentissage. Notre demande a su correspondre au projet d'approvisionnement en produits locaux initié par le département de l'Ardèche et à la période du recrutement du cabinet de conseil qui mènera cette étude durant six mois. En intégrant le service Education du Conseil Départemental de l'Ardèche, trois objectifs nous ont été proposés pour initier notre travail. Il s'agissait de :

- Pendant la réalisation de l'étude : assurer un rôle de facilitateur entre la collectivité et le prestataire notamment en facilitant la collecte des informations auprès des services du département et en s'assurant la bonne intégration des éléments spécifiques de la collectivité au fur et à mesure des comités techniques et de pilotage.
- Amorcer des pistes de préconisation à l'issue de l'étude
- Amorcer une réflexion critique et établir des préconisations sur le fonctionnement du groupement d'achat Drôme Ardèche (GRADA)

Lors du premier mois effectué auprès du Conseil Départemental, ces missions ont évolué à la marge, parallèlement aux avancées et aux besoins du bureau d'étude et ont porté sur:

- la participation au travail de réflexion de la définition de l'approvisionnement de « proximité » menée au cours des différents COTECH et avec l'appui du bureau d'étude
- la contribution à la phase d'estimation des besoins (qualitatifs/quantitatifs) d'autres structures de restauration collectives (EHPAD, écoles)

Ceci avait pour objectif d'apporter quelques éléments complémentaires aux travaux principaux du bureau d'étude. Toutefois, l'absence de commande précise au démarrage de la mission a constitué au départ, un frein à la bonne compréhension des enjeux de l'étude. Il a ainsi été complexe d'appréhender

à la fois notre place et l'intérêt d'un travail « d'appoint » dans le cadre de l'étude de faisabilité réalisée par le cabinet.

Des missions évolutives aux objectifs clarifiés

Durant les premiers mois nous avons dû adapter nos missions générales, parfois avec difficulté, au calendrier de réalisation des travaux du cabinet de conseil. Mais les consignes de ce travail dépendaient des résultats successifs de l'étude menée par le cabinet de conseil et il nous était devenu difficile de donner une place crédible à nos travaux dans ce cadre.

Ainsi, à la fin du mois de mars, nous avons proposé une reformulation de nos missions. Nous nous sommes tournés vers un complément qualitatif du diagnostic en cours. Cette approche supposait de dresser un état des lieux des pratiques à l'œuvre dans les restaurants collectifs du territoire et des représentations qui étaient associées à la notion et l'utilisation des produits locaux par les équipes des services de restauration. Suite aux recommandations du cabinet d'études, nous avons choisi de travailler à l'échelle du département, sur trois types de structures publiques : les collèges, les écoles primaires et les structures socio-médicales. De cette manière, les travaux que nous débutions restaient en lien avec certaines des compétences exercées par le Conseil Départemental (politiques éducatives, politiques d'aide aux établissements). De plus, les services en charge de ces deux types de public au sein du Département ont pu être facilement sollicités pour faciliter les démarches d'enquêtes qui ont suivi, ce qui a constitué un atout non négligeable.

A la suite de plusieurs rencontres avec notre tutrice au service éducation et le chargé de mission « Restauration Collective » du Département, nous avons défini quelques objectifs généraux et 5 objectifs spécifiques à remplir. Le temps imparti à la mission et les démarches à effectuer pour réaliser les entretiens et les analyses destinés à répondre aux deux premiers objectifs ne nous ont pas permis de traiter les objectifs 3 et 4. Le dernier objectif qui consistait en un retour critique sur les préconisations mises en lumière par l'étude, a été réalisé de manière informelle, en complément des travaux du cabinet de conseil notamment dans la réalisation de nos enquêtes.

Objectif 1 : Réaliser un inventaire (quantitatif/ qualitatif) complémentaire de la restauration collective (école / EHPAD)

Objectif 2 : Identifier les opportunités, les contraintes et approfondir les représentations des acteurs de la restauration collective quant à l'introduction de produits locaux (collèges)

Objectif 3 : Déterminer les modalités de contractualisation envisageables pour un approvisionnement en produits locaux de la restauration collective, entre le Département et les producteurs intéressés par la démarche

Objectif 4 : Proposer des pistes pour la labellisation des restaurants collectifs des collèges du département

Objectif 5 : Proposer un retour critique sur les préconisations issues de l'étude « Achats de proximité »

C. Hypothèses et méthodologie employée

1. Les hypothèses de départ

Sur le territoire ardéchois, l'identification des freins à l'introduction de produits de provenance locale dans la restauration collective a déjà été étudiée empiriquement à partir de diagnostics de la demande (Etude Pays Ardèche Verte, 2011), des circuits courts (Etude sur les circuits courts dans le cadre du projet de la Grotte Chauvet) ou bien d'un état des lieux de l'offre (Etude de l'offre en maraîchage sur le Nord Ardèche, Chambre d'agriculture 2014). Suite à notre participation aux COPIL et aux COTECH de l'étude et à la consultation de différentes bibliographies, nous avons mis en avant plusieurs questionnements qui nous ont permis d'établir 9 hypothèses de départ à notre travail. Elles concernent à la fois les conditions de l'intégration des produits locaux dans les restaurants collectifs (hypothèses 4, 5, 6, 7 et 9) et les facteurs inhérents aux représentations et à l'utilisation des produits locaux qui freinent ou facilitent leur introduction dans les repas (hypothèses 1, 2, 3 et 8).

1. Une demande en produits locaux est amenée à se renforcer (politiques publiques, évolution des modes de consommation,...) sur le département

2. Une représentation personnelle des implications de l'achat local de denrées alimentaires (changements organisationnels, charge de travail, prix plus élevés, difficultés d'approvisionnement,...) et une méconnaissance de certains types de produits (4^{ème} gamme par ex) constituent pour les agents des services de restauration, à priori des freins à

3. Les craintes d'un changement de pratiques imposé, qui enlèverait aux cuisiniers la « maîtrise » de leur métier, participe à la faible utilisation de produits locaux (notamment transformés, 3^{ème}/4^{ème} gamme)

CONSUMMATION,...) SUR LE DEPARTEMENT

4. Au sein de la collectivité, il existe une connaissance réelle mais pas encore finement répertoriée (pas de GPAO) des circuits d'approvisionnement utilisés, des volumes achetés et des fournisseurs sollicités par les acteurs de la restauration collective concernant les produits locaux

5. La présence d'une légumerie est un préalable nécessaire à l'intégration de produits locaux issus du maraichage ou de l'arboriculture dans la restauration collective

6. L'interconnaissance existant entre les producteurs locaux et les restaurants collectifs encourage les démarches d'approvisionnement pérenne et viable en produits locaux

7. Une implication politique volontariste et un appui des pouvoirs publics locaux dans le développement d'un approvisionnement local de la restauration collective sont des facteurs souhaitables à sa bonne mise en œuvre et son maintien dans le temps et sur le territoire

8. La compréhension des attentes et des représentations des acteurs du secteur est un élément de diagnostic important dans ce type de projet

9. Une démarche réfléchie et maîtrisée globalement, de l'amont (agriculteurs) à l'aval (convives) est nécessaire pour la bonne mise en œuvre d'un pilotage cohérent d'une politique publique alimentaire

2. La collecte de données qualitatives : un outil méthodologique cohérent

Définir un échantillon d'enquête

Lors de l'étude d'opportunité lancée par le Conseil départemental, il est rapidement apparu qu'il était pertinent de ne pas se cantonner à l'étude des seuls restaurants des collèges publics du département de l'Ardèche. Compte tenu du caractère diversifié des productions agricoles ardéchoises (et d'une demande aux besoins estimés (en fruits et légumes) relativement faibles à l'année dans les collèges¹³, le CD07 et le prestataire ont souhaité entrevoir une approche plus globale de la demande et qui inclut d'autres types de restauration collective. De manière à comparer les modes de gestion des services de restauration, nous avons intégré à notre travail, une analyse des restaurants scolaire (primaires/maternelles) et des restaurants socio-médicaux. L'évolution de l'échantillon des restaurants enquêtés nous permettait ainsi d'aborder à la fois des types d'approvisionnement différents, portés par des entités diverses et supposait a priori le recueil de conditions très variables à l'introduction des produits locaux dans les assiettes. Cependant, il s'avérait impossible d'enquêter les quelques 200 écoles, 46 collèges, 25 lycées, 71 maisons de retraites (tous statuts confondus) ou les 74 sites médicaux du département. De manière à pouvoir réaliser des enquêtes sur des échantillons représentatifs qui seraient complétées par la suite par des entretiens semi-directifs avec les personnels de cuisine, les gestionnaires ou des acteurs du territoire, il a fallu sélectionner les structures à étudier selon plusieurs critères.

13 Environ 300 Tonnes estimés selon l'enquête du cabinet des données chiffrées dont dispose le Conseil Départemental

Point méthodologique

Méthodologie d'enquête auprès des structures socio-médicales : traiter les représentations du « local »

L'enquête porte sur les 68 EHPAD (publics et lucratifs) que compte le département de l'Ardèche. Elle est diffusée par voie mail sous la forme d'un questionnaire à choix multiples et à questions ouvertes, divisées en plusieurs thématiques. La diffusion de ces questionnaires est réalisée en lien avec le service des Etablissements du Conseil départemental de l'Ardèche.

A l'issue du retour des questionnaires d'enquête, 2 entretiens d'approfondissement ont été réalisés avec des établissements identifiés.

Les étapes de l'enquête

1. Recensement des structures d'accueil pour personnes âgées sur le territoire Ardéchois (68 établissements identifiés dont certains font l'objet d'une gestion commune)
2. Elaboration du questionnaire d'enquête (il interroge aussi bien des éléments objectifs (nombre de repas/an, type de gestion des cuisines, pourcentage des gammes de produits utilisés, etc) que subjectifs (définition de ce qu'est un produit local, freins rencontrés, perspectives d'évolutions des approvisionnements, etc)
3. Administration du questionnaire et relances
4. Dépouillement et analyse de l'enquête
5. Entretiens d'approfondissement (2 entretiens réalisés)

Sur les 68 structures (publiques et privées lucratives ou mutualistes) enquêtées, 25 ont répondu à l'enquête. Cela concerne en réalité 28 établissements puisque le CHVA de Privas gère également le service de restauration des EHPAD du Montoulon (Privas) et Rivoli (la Voulte sur Rhône) et que l'on retrouve une situation identique dans le cas du centre hospitalier de St Félicien, gestionnaire de la maison de retraite de la Louvesc. 39,7% des structures interrogées ont donc participé à cette enquête. Parmi elles on dénombre 6 centres hospitaliers. On constate qu'une majorité d'établissements de taille moyenne a répondu à l'enquête. Ils représentent environ 2 316 269 de repas servis/an (365 jours) soit une moyenne de 6345 repas/jour. Toutefois, il faut noter que les réponses recueillies sont parfois partielles ou très peu exploitables, notamment lorsqu'elles concernent des données chiffrées ou spécifiques. Avant d'effectuer les relances auprès des établissements non répondants, le questionnaire d'enquête a fait l'objet de diverses modifications afin d'en faciliter la lecture et la compréhension et augmenter le nombre de retours.

En premier lieu, nous avons choisi un échantillon d'établissements publics, de manière à obtenir des éléments comparatifs réutilisables pour l'étude sur les collèges publics ardéchois. Limiter ce panel d'étude au secteur public nous permettait également de ne pas multiplier les enquêtes et de rester cohérents sur la faisabilité de l'étude dans le temps qui nous était imparti. Les établissements scolaires (3 100 000 repas/an dont 14% sont servis dans les collèges publics) et les structures socio-médicales (6 078 000 repas/an) représentent un gisement potentiel pour l'introduction de produits locaux notamment en fruits (129 tonnes consommées à l'année) et légumes (155 tonnes) (Etude cabinet de conseil ABSO, 2017). Il était ainsi intéressant de privilégier ces deux secteurs, plutôt que la restauration commerciale ou bien la restauration d'entreprise,.

Enfin, un troisième critère important a été la localisation des établissements de notre échantillon. La géographie du territoire ardéchois compte peu de grands pôles urbains et de nombreux établissements sont situés dans des zones éloignées des grands axes de communication. Il s'agissait alors de constituer un échantillon représentatif du territoire étudié (échelle du département), de s'assurer de la bonne répartition des établissements sur le département et d'introduire au mieux un équilibre entre les établissements situés en zone urbaine et en zone rurale (sur la base des documents de référence du CD07 en matière d'aménagement du territoire et des informations recueillies auprès du chargé de mission restauration). Ce critère devait permettre d'envisager si l'introduction des produits locaux était conditionnée par la localisation des établissements.

Ainsi, sur les 298 communes du département qui disposent d'une ou de plusieurs écoles maternelles/élémentaires ou qui font partie d'un regroupement scolaire, 39 dont les effectifs étaient supérieurs à 200 élèves ont été sélectionnées. Ayant eu accès à l'ensemble des contacts des structures socio-médicales publiques et mutualistes du département grâce au service des établissements du CD07, nous avons pu enquêter auprès des 71 établissements publics et plus spécifiquement avec 2 d'entre eux (par des entretiens semi directifs avec les personnels de cuisine et de direction). Enfin sur un échantillon comprenant les 24 collèges publics ardéchois (hors cité-mixtes), nous avons eu l'occasion d'enquêter auprès de 8 d'entre eux, et systématiquement par un entretien auprès du gestionnaire et du/de la chef(fe) cuisinier(e) de l'établissement.

Le service des établissements du Conseil Départemental a été sollicité de manière régulière pendant la phase d'étude sur les structures socio-médicales, afin de nous orienter sur les données à recueillir (construction de la grille d'entretien) et pour faciliter la prise de contact avec les structures (ANNEXE 11). Cela a représenté un atout considérable pour obtenir un nombre intéressant de réponses de la part des établissements sollicités. De plus, afin de mieux comprendre le contexte territorial dans lequel s'insérait notre étude, nous avons choisi de rencontrer tout au long de la mission différents acteurs

Point méthodologique

Orientation méthodologique pour l'enquête auprès des collèges : recueillir la parole du binôme gestionnaire/cuisinier

Dans le cadre de l'enquête auprès des collèges, nous avons proposé de réaliser un diagnostic (non exhaustif) « in situ » des restaurants collectifs des établissements. Dans ce cadre, nous avons souhaité : rencontrer les acteurs sur leur lieu de travail (collèges/ cuisines des collèges) ; identifier le fonctionnement de chaque site de restauration ciblé, ses moyens humains, matériels, les pratiques qui y ont cours, les représentations de ses personnels. Faire s'exprimer des attentes, des craintes ; aborder tout particulièrement la question de l'approvisionnement en produits locaux et construire un diagnostic partagé (« connaître, comprendre, pour agir ») (ANNEXE 10).

agricoles locaux pour obtenir à la fois des éléments techniques sur la structuration des approvisionnements alimentaires et des éléments sur le système des acteurs de l'agro-alimentaire. L'ensemble des acteurs sollicités à ce titre a montré un grand intérêt pour notre réflexion et sa participation à une compréhension systémique des enjeux à l'oeuvre en Ardèche a grandement facilité la démarche d'analyse de ce travail (ANNEXE 4). Enfin, la participation à certaines réunions sur des projets similaires menés sur le territoire (Association Terre et Projet, Tour de France des cantines rebelles 2017, COTECH DSDEN,) nous ont permis d'appréhender plus finement la réalité complexe des synergies entre acteurs. Ainsi la possibilité de dessiner nous même les contours de notre étude et d'en décider les modalités hors du cadre figé d'une commande préconçue nous a donné une autonomie d'action sans laquelle, l'ensemble de ces enquêtes et la compréhension large du fonctionnement des approvisionnements des restaurants collectifs n'aurait pas été rendus possibles.

Par manque de temps, d'autres acteurs (notamment des élus municipaux et des territoires de projets également porteurs de démarches similaires à celles engagées par le département – CAPCA, SYMCA) n'ont pas pu être enquêtés. La durée de notre mission a par ailleurs fortement réduit les possibilités de pousser l'analyse de notre thématique plus loin. On peut également déplorer que cela ait freiné un travail de formalisation plus avancée d'outils ou de supports à destination des acteurs rencontrés (notamment des gestionnaires et des cuisiniers).

Etablir un guide d'entretien pour collecter les données

L'étude d'opportunité réalisée par le cabinet de conseil s'est tournée vers l'analyse de données quantitatives qui pourront être mobilisées dans le projet d'approvisionnement des collèges du département (ANNEXE 9). Pour accompagner ce travail, nous avons choisi de comprendre par une méthode qualitative, les modalités d'introduction de ce type d'approvisionnements. La réalisation des enquêtes auprès des acteurs pré-cités s'est réalisée sur la bases de guides d'entretiens semi-directifs (gestionnaires et cuisiniers des collèges et des structures socio-médicales, écoles et acteurs territoriaux) et d'une enquête mail (structures socio-médicales). La trame des enquêtes a été adaptée à chaque type d'interlocuteur et nous avons choisi deux axes d'analyse: d'une part un axe pour identifier le fonctionnement des restaurants collectifs (éléments généraux – nombre de repas, type de gestion-, organisation de la cuisine, équipement, élaboration des menus et des repas, organisation du service et de l'équipe de restauration, des approvisionnements et des types d'achats, de fournisseurs) et un second axe pour appréhender les représentations ou les freins ressentis à l'approvisionnement en produits locaux (types de gammes de produits utilisés, types de fournisseurs, logistique d'approvisionnement, attentes, perception du métier). Dans le cas des enquêtes réalisées auprès des gestionnaires et des cuisiniers, elles ont donné lieu à la réalisation de huit articles qui valorisent les pratiques de chacun des établissements rencontrés.



II. Un approvisionnement local et de qualité sous conditions ?

Résultats de l'étude et analyse

Afin de mieux caractériser et comprendre les ressorts de l'approvisionnement des restaurants collectifs que nous avons enquêtés, mettre en relief la structuration et du fonctionnement de leurs services de restauration nous semble un préalable nécessaire à leur analyse. Les retours des enquêtes et des entretiens que nous avons réalisés ont mis à jour les modalités d'organisation des services de restauration, notamment en cuisine, et les modalités d'approvisionnement, notamment en produits locaux (A) . Ces différents éléments constituent une entrée à l'identification de certains freins et atouts à une relocalisation des approvisionnements (B).

A. Un état des lieux de la restauration collective publique ardéchoise

1. Fonctionnement général des restaurants collectifs enquêtés

Des modes de gestion variés

○ *Une majorité de service de restauration en gestion directe*

Dans les collèges et les structures socio-médicales, la grande majorité des repas est fabriquée sur place : 18 structures socio-médicales disposent d'une cuisine autonome (1 574 669 repas/ans), le reste des repas est confectionné dans des cuisines centrales ou satellites¹⁴-, quand 23 des 24 collèges gérés par le département disposent d'une cuisine autonome (sauf le collège de Cruas qui est une cuisine satellite du collège de Privas) ce qui représente 1 300 000 repas/an. La plupart des établissements utilise la liaison mixte (liaison froide pour les portages à domicile ou les cuisines satellites et liaison chaude pour les repas des résidents ou des structures situées à proximité immédiate de la cuisine centrale) . Toutefois, sept collèges ardéchois ont la particularité de fabriquer et servir des repas pour des écoles maternelles et/ou primaires. Dans ce cas, les repas sont soit livrés dans les écoles par des agents communaux soit pris par les enfants dans l'enceinte du collège.

○ *Pour les établissements scolaires, une prédominance de la gestion concédée*

Le marché concédé de la restauration scolaire est globalement très concentré en France avec 85% de

14 Sur cette donnée, il est difficile de pouvoir séparer les établissements dont les repas sont effectivement réalisés par une cuisine centrale et ceux qui sont eux même cuisine centrale (livraison d'autres structures).

l'activité du secteur qui est représenté par des entreprises à dimension nationale (comme Sodexo, Compas Group ou Api restauration).

Dans les communes enquêtées, la gestion concédée apparaît comme le mode de gestion dominant dans l'enseignement public dépendant des communes (ANNEXE 5). Le nombre de repas servis par jour dans les écoles identifiées est très hétérogène (de 25 à 450 repas/jour) et représente une moyenne de 130 repas/jour. 5 des communes en gestion concédée font appel à l'une des principales entreprises à dimension nationale (API Restauration). Les autres prestataires qui interviennent pour le compte des communes interrogés sont majoritairement des sociétés de restauration collective privées qui préparent et distribuent les repas en différé: les principales SRC régionale de la partie sud-est du territoire national (Provence plat pour 4 d'entre elles, SHCB pour deux d'entre elles, Mille et un repas, Ascanis, Coralys). Dans le cadre de notre étude, il n'a pas été possible d'interroger des élus ou les structures en charges de la restauration scolaire de manière à éclairer ce choix de la part des autorités locales.

Cependant, la forte externalisation de la mission de restauration, peut s'expliquer par différents facteurs.

D'une part, le panel d'enquête est composé de nombreuses communes rurales de taille modeste qui n'ont pas forcément les moyens d'entretenir un service de restauration en régie directe¹⁵. D'autre part, ce sont les collectivités territoriales qui ont la compétence sur les cantines scolaires. Elles sont donc soumises aux mêmes contraintes drastiques que le reste de la restauration collective en termes de réglementations sanitaire (HACCP), nutritionnelle (GEMRCN) et à une pression tarifaire particulièrement forte dans l'enseignement public. Or, une gestion directe du service de restauration implique la maîtrise de compétences spécifiques (entretien et maintenance des locaux, gestion du budget alimentaire et du personnel dédié, maîtrise de la fonction achats alimentaires, etc) dont ne disposent probablement pas certaines petites communes, ce qui peut expliquer en partie le recours à une société spécialisée qui assiste techniquement ou prend totalement en charge ces différents aspects.

Enfin, on constate que l'offre de prestation de ces diverses sociétés est bien structurée dans la droite ligne des tendances alimentaires actuelles (manger sain, de saison, consommer « responsable ») et au regard des injonctions réglementaires en vigueur (produits locaux, bios). Elles disposent aussi d'un potentiel de communication important : sur les menus, sur les sites de référence, et donc d'une bonne visibilité marketing à destination des donneurs d'ordre et des convives.

Ainsi concernant l'organisation du service de restauration, trois types de fonctionnement sont

15 Dans la plupart des communes, la consommation des repas s'effectue dans une salle de restauration située dans l'école. Certaines écoles ne disposent pas d'un tel équipement (7 relevées dans cette enquête) et la restauration des enfants se réalise sur un site extérieur (restaurant municipal de la Voulte, restaurant intercommunal de Cruas, Maison Familiale de Laurac, AFR Arc en ciel de Boulieu, cantines externes).

représentés dans cette enquête :

-des restaurants autonomes (5 communes, 23 collèges et 24 structures socio-médicales) qui sont gérés directement par les autorités dont ils dépendent (collectivités, établissement) ;

-des restaurants dont le service est géré par une structure (généralement associative ou une collectivité) et qui fait appel à un prestataire qui réalise et fournit les repas (3 communes) ;

-des restaurants satellites qui se fournissent en repas auprès d'une cuisine centrale (28 communes, 1 collège, 6 structures socio-médicales).

Plusieurs acteurs se partagent ainsi les divers aspects de la gestion des services de restauration collective en Ardèche : des porteurs de projets, des acteurs qui aident à la gestion des restaurants et des acteurs (prestataires ou cuisines) qui réalisent la prestation de restauration.

<p>Porteur de projet (a la compétence et organise la restauration collective)</p>	<p>Communes ; Intercommunalités (Communauté de Communes Ardèche Rhône Coiron) ; CCAS St Laurent du Pape ; CCAS Annonay ; Conseil départemental ; Structures médico-sociales</p>
<p>Structure assistante (a en charge la gestion du service de restauration qui lui est déléguée par le porteur de projet)</p>	<p>AFR Arc en Ciel de Boulieu ; SIVU des écoles du Riouvel ; SRPI des 3 Vallées</p>
<p>Cuisine de préparation (fait partie d'une structure qui réalise le service restauration, généralement la confection et la livraison des repas, parfois le service aux convives)</p>	<p>Cuisines centrales/satellites intercommunales (St Vincent de Barrès, Roiffieux, Guilherand-Granges, Vals les Bains, Cruas) ; API Restauration ; Cuisine centrale du Collège de Privas Provence Plats ; Mille et un repas ; Société SHCB ; Ascanis ; CORALIS Restaurant Aux Vieux Arceaux ; EHPAD de Vesseaux ; ESAT du Haut Vivarais</p>

Les équipes et équipements en cuisine

○ *Plusieurs métiers pour assurer le service de restauration*

La confection et le service des repas en restauration collective s'appuient sur plusieurs postes qui diffèrent sensiblement en fonction du type de gestion du service. Dans les cuisines qui produisent des repas (cuisines centrales, cuisines en gestion directe), les équipes sont généralement composées d'un chef de cuisine et de seconds ou aides de cuisine avec des personnels supplémentaires de l'établissement qui sont mis à disposition pour l'heure du service ou lors du dressage des plats/mise en place du service ou pour le nettoyage de la salle de restauration. En cuisine c'est généralement le chef de cuisine qui orchestre l'organisation des préparations en fonction des types de plats à préparer (entrée, plats chauds, desserts), des livraisons à effectuer (refroidissement des plats) ou des tâches annexes à la préparation (nettoyage de la cuisine, de l'espace de restauration, obligations sanitaires

réglementaires HACCP).

Les niveaux de qualification des personnels de restauration (« compétence culinaire ») sont variables et se limitent souvent à un seul agent ou deux (souvent le chef de cuisine et le second) en fonction de la taille de l'équipe. Pour la commande et la gestion des stocks de denrées (réception des livraisons, gestions des entrées et sorties des produits) la répartition des tâches peut être variable : soit le cuisinier gère aussi les stocks et les livraisons (ce qui a l'avantage de pouvoir coordonner finement les choix des menus et les denrées nécessaires pour leur préparation), soit le cuisinier travaille en lien avec le magasinier (allègement de la fonction commande, nécessité d'une bonne coordination entre ces deux agents, ce qui est le cas dans 6 des collèges rencontrés par exemple), le gestionnaire réalise dans la majorité des cas le suivi des inscriptions et du budget alimentation de l'établissement. Les restaurants satellites fonctionnent souvent avec une équipe plus réduite, qui peut appartenir à la structure ou être déléguée (personnel communal qui sert les plats dans les écoles par exemple). Les tâches se concentrent autour de la réception des plats livrés, de leur mise en conservation puis de leur réchauffage, et de la mise en service des desserts, puis du nettoyage. Bien souvent, l'équipe du service de restauration travaille en lien étroit avec le gestionnaire de l'établissement, qui en gère la partie administrative et financière. De même, l'ensemble des collèges rencontrés a fait appel à une diététicienne pour travailler avec l'équipe pédagogique et en cuisine aux différents aspects nutritionnels, éducation au goût ou encore gaspillage alimentaire avec les jeunes convives.

○ *Les équipements de la cuisine*

En cuisine, les équipements varient en fonction des types de repas proposés. Dans le cas d'un restaurant qui confectionne les repas sur place, la cuisine se doit d'être au équipée au maximum en fours, tables chaudes, plonges, locaux de stockage (dont réserve sèche, armoire de maintien des plats cuisinés à + 63°, frigos et chambres froides à températures positives et négatives, cellules de refroidissement en cas de liaison froide qui permet de ne pas risquer une rupture de température, etc). L'ensemble des structures socio-médicales (sauf deux établissements) et tous les collèges et écoles en gestion directe, disposent d'un espace légumerie. Les légumeries sont un local à part entière en cuisine où sont séparés les produits bruts dits « sales » des denrées transformées. Lorsqu'elles ne sont pas trop petites (ce qui dessert leur fréquence d'usage par l'équipe de cuisine), on a pu constater que la présence d'une légumerie en cuisine favorisait la réalisation à partir de produits bruts (surtout des fruits et légumes) malgré la contrainte chronophage de l'épluchage.

En cuisine, les chefs de cuisine n'utilisent pas tous les matériaux dont ils disposent (en fonction de leur maîtrise des techniques de cuisson ou des contraintes propres à l'établissement). Cependant, l'accès à un équipement suffisant permet d'avoir recours à des techniques de cuisson diversifiées, des possibilités convenables de stockage ou de conservation des denrées. (cuissons de nuit, stockage des denrées non consommées, etc). Ces capacités en équipement incitent à utiliser des gammes de produits diversifiées ou à confectionner des plats plus élaborés.

La fabrication des repas

o L'élaboration des menus, une étape réglementée

Dans la restauration collective publique, la préparation des menus est soumise aux réglementations nutritionnelles prescrites par le GEMRCN. La restauration des usagers du secteur médico-social est liée à la mission d'hébergement des établissements de santé et relève donc de leur compétence. Dans le cas des hôpitaux, maisons de retraites, etc, il faut donc assurer l'équilibre alimentaire des résidents et éviter au maximum les risques de dénutrition (GEMRCN, 2015).

Dans le cas des établissements scolaires (et universitaires), le même type de recommandations de santé et prévention des déséquilibres alimentaires s'appliquent et s'imposent aux équipes de cuisine via le respect d'un plan alimentaire. Ce document indique la fréquence d'utilisation de produits dans les repas proposés selon les recommandations du GEMRCN et en fonction du type de convives concernés et sert de base à l'élaboration de menus. Il fait l'objet d'une obligation légale respectée dans l'ensemble des établissements enquêtés. Pour les collèges du département qui le souhaitent, il est possible d'être accompagné sur les questions nutritionnelles et alimentaires par une diététicienne externe grâce à la mise en place d'un nouveau marché par le Conseil Départemental reconduit en 2016. 7 des 8 établissements enquêtés sont accompagnés aujourd'hui en classe ou en cuisine. Toutefois, même si les SRC sont également soumises aux réglementations nutritionnelles, pour les restaurants en restauration concédée, il est plus difficile de contrôler la composition des menus à l'avance.

o Une organisation précise dans la préparation des repas

Dans le cas des restaurants en gestion directe, on a pu remarquer que l'organisation des préparations est souvent gérée en fonction des compétences et des envies du chef de cuisine et des équipements du service. Les chefs de cuisine semblent être plus ou moins autonomes dans cette étape : certains disposent de ressources documentées comme au collège de Tournon sur Rhône, savent gérer les marges de manœuvre indispensables pour pouvoir innover en cuisine (temps de préparation, technique de cuisson, gestion de l'équipe) ou bien prennent en compte les retours des services (était ce bon ? est-ce que ça a plu ?).

La gestion directe rend également plus simple la maîtrise du niveau de service des repas : pour les collèges, une convention définissant le niveau de service à réaliser dans les services de restauration est mise en place par le Département et signé par l'établissement. Elle définit la variété des composantes des repas. Les prestations sont ainsi de manière générale suffisamment diversifiées, avec du choix pour le repas de midi et le soir, une offre qui reste majoritairement déclinée sur un choix unique et plus simple à préparer en cuisine ou plus « attractif » pour les convives internes, (notamment en raison des faibles effectifs d'internes par collège). La fréquence de réalisation de repas à thème est assez régulière dans l'ensemble des établissements.

Certains collègues s'organisent pour réaliser des préparations le mercredi (pas de cantine ou service moins important) et s'avancer sur des préparations qui demandent plus de temps pour les jours suivants. Ainsi, un maximum d'action chronophage est maîtrisé au mieux (comme l'épluchage ou les préparations maison par exemple) pour ne pas subir la contrainte du temps. Toutefois, pour les structures qui disposent d'une légumerie l'introduction de produits bruts semble facilitée et souvent en lien avec une représentation précise des cuisiniers : fraîcheur, meilleure qualité organoleptique, « fausse contrainte » de l'épluchage puisqu'elle fait partie du métier et permet des résultats gustatifs plus intéressants.

Les approvisionnements des restaurants collectifs

o Choisir les produits

Le choix des produits est fortement contraint par la part du budget dédié à la fonction alimentation des établissements. Le coût d'un produit et sa qualité sont les deux critères les plus cités pour orienter les achats des équipes de restauration. Ce sont des variables déterminantes de l'approvisionnement.

Le critère qualité est souvent associé à la qualité organoleptique et nutritionnelle des denrées mais également à sa provenance (traçabilité et signe de qualité). Par exemple, la plupart des collègues a choisi de privilégier les achats de produits hauts de gamme ou de monter en gamme pour certains types de produits (notamment pour les produits transformés, conserveries, surgelés etc).

Afin d'identifier les besoins des restaurants collectifs scolaires, une enquête a été menée en 2016 auprès des services de restauration des collèges ardéchois. Il en ressort que la demande en légumes (hors achats effectués via le GRADA) se hiérarchise de façon suivante (par ordre d'importance en termes de volumes) : légumes frais > légumes surgelés > légumes de 4^{ème} gamme > légume conserve. Les collègues utilisent ainsi une majorité de denrées brutes dans la fabrication des repas, les plats industriels cuisinés étant très faiblement représentés dans les services de restauration.

Souvent boudés par les jeunes convives collégiens, les légumes frais sont plutôt dédiés aux préparations d'entrée et laissent leur place dans les accompagnements aux légumes surgelés moins coûteux. L'utilisation des produits de 4^{ème} et 5^{ème} gammes reste très limitée chez tous les établissements. Les produits de 4^{ème} gamme font généralement les frais d'un « désamour » de la part des chefs de cuisine (idée de surcoût, moindre goût, etc), tandis qu'ils sont plébiscités pour leurs qualités organoleptiques et leur praticité par les chefs de cuisine qui en font déjà usage. Quant aux produits surgelés, ils sont très utilisés en cuisine (51,4% des approvisionnements de fruits et légumes des établissements enquêtés) pour plusieurs raisons : praticité, saisonnalité, coût, volumes, ajustements plus simples à réaliser qu'avec des produits frais, gain de temps, qualité des produits achetés. La bonne tenue du produit en cuisine et la traçabilité pour les produits comme la viande ou la volaille sont aussi pour les cuisiniers, un gage de bonne qualité de la denrée.

- *Des pratiques d'achat variables*

Les structures en régie directe réalisent leurs achats soit directement auprès des fournisseurs (gré à gré) soit en respectant le code des marchés publics et la procédure qui s'applique dans le cadre de tout achat par une structure publique (appels d'offres lancés par la structure acheteuse et sélection des fournisseurs potentiels selon une liste de critères préalablement définis).

En pratique, la plupart des établissements dont le service de restauration est autonome a mis en place au moins un type de procédure d'achat formalisée. Ainsi, 6 établissements ont indiqué se fournir auprès du GRAAL de Chambéry (marché alimentaire des hôpitaux de la région AuRA) et les 23 collèges publics s'approvisionnent en partie auprès du GRADA, ce qui allège la fonction de commande et en augmente l'efficacité. Certains établissements se sont émancipés en partie de cette procédure pour certains types de produits, comme les produits frais ou les produits locaux (achats hors marchés dans le cadre du code des marchés publics). Le passage par le gré à gré ou les centrales d'achat est également pratique courante dans le cas des structures médico-sociales (CACIC, Mutualité). Cela permet grâce à un cahier des charges techniques précis, d'intégrer des clauses ou des critères qui répondent aux exigences qualitatives, sociales, de prix, environnementales de leur service de restauration. Pour les denrées non périssables et les surgelés, les restaurants des établissements s'approvisionnent auprès de grossistes ou de centrales d'achat d'envergure régionale ou nationale : Pomona, La Nature à Table, Pro à Pro, Brake, Transgourmet, Broc, Davigel, Gel 43, Grande distribution (Auchan, Hyper U, etc), ...Cependant sur les fournisseurs principaux cités par les établissements, une grande partie des achats est réalisée « localement » c'est-à-dire en Ardèche ou en région AuRA .

Dans le cas des établissements dont la gestion du service de restauration est concédée, il est plus difficile d'avoir un droit de regard sur les fournisseurs choisis par la SRC ou la structure en charge de la préparation des repas. Toutefois, même si la tâche d'approvisionnement est dévolue au prestataire, les autorités organisatrices du marché, à savoir, les communes ou les structures déléguées des communes dans notre cas, peuvent éditer des prescriptions au contrat de délégation et/ou intervenir dans la composition des menus, ce qui favorise les produits bios ou locaux par exemple.

- *Un usage croissant de produits locaux*

La définition d'un produit d'origine locale qui ressort des enquêtes est multidimensionnelle. Elle induit à la fois la notion de qualité (produit de saison et frais non transformé) mais également un critère spatial (cultivé/élevé/transformé à courte distance du lieu de consommation dans la commune, l'intercommunalité, le département de l'Ardèche ou les départements limitrophes). Certains répondants précisent que la zone de production/consommation des denrées doit être inférieure ou égale à 50 ou 80km. Le rayon d'approvisionnement en produits locaux s'effectue de manière générale à l'échelle du

département ou de la région. Les 3 produits les plus fréquemment achetés localement sont :

- les fruits et les légumes (volumes consommés importants tout au long de l'année et achat auprès de grossistes, primeurs, plateformes locales –DADS- ou de maraîchers, prise en compte parfois évoquée du critère de saisonnalité dans le cas de l'achat de produits frais),
- le pain (la priorité est donnée aux boulangers locaux, l'approvisionnement se réalise parfois à plusieurs boulangers selon des « tours » bien définis),
- les viandes et charcuteries (on peut lier cette spécificité à la présence de distributeurs/transformateurs sur le territoire ardéchois comme SOVISAL, Guèze). Les types de fournisseurs les plus sollicités localement (territoire ardéchois) sont ainsi les boulangers, et les grossistes viandes ou bouchers. Les fruits et les légumes représentent la famille de produits les plus consommés en volume en restauration collective socio-médicale et scolaire.

La proximité avec certains établissements de transformation (salaisons Guèze située à Vernoux en Vivarais ou laiterie Carrier à Vals les Bains par exemple) facilite aussi l'achat auprès de ces fournisseurs quand les volumes le permettent (sinon ce n'est pas avantageux).

Parfois on remarque que les communes sont trop petites pour assumer seules les moyens techniques et financiers nécessaires à un approvisionnement local dans le respect des normes sanitaires. Au contraire en gestion concédée, on constate malgré tout une part importante de produits locaux ou bios entrant dans la composition des repas proposés par les prestataires et la proposition régulière de repas « équilibrés », « locaux », « faits maison » ou de qualité. Cela semble beaucoup dépendre des propositions faites par les prestataires et des clauses exigées à l'exécution du contrat, par les responsables de la restauration scolaire (certaines structures ont évoqué ne pas avoir choisi d' « option » produits bios.).

Ainsi les systèmes d'approvisionnement des établissements sont souvent mixtes (ANNEXE 6) même si on peut noter une tendance assez homogène à l'achat de pain et de viande auprès d'artisans locaux (boulangers, éleveurs, transformateurs ardéchois).

B. Les déterminants d'un approvisionnement local et de qualité

1. Freins et facilitateurs internes à une restauration collective « durable et moderne »¹⁶

1.1. Atouts et contraintes organisationnelles

16 Extrait du Plan des Collèges 2016-2022, Conseil Départemental de l'Ardèche

a) Un fonctionnement optimisé du service de restauration grâce à une politique d'achats adaptée

Des approvisionnements bien structurés

Deux impératifs majeurs s'imposent de manière générale à la restauration collective : d'une part un budget non extensible et d'autre part, la nécessité de sécuriser le système alimentaire en termes sanitaire et de volumes. Les capacités financières des différents établissements ou collectivités ne sont pas égales. Ainsi en est-il entre une petite commune et un grand collège qui bénéficie notamment de subventions de la collectivité qu'il peut intégrer dans le budget alimentation de la structure. Dans l'objectif d'un approvisionnement plus qualitatif, ces deux contraintes « incompressibles », imposent de pouvoir maîtriser au maximum le coût d'un repas non seulement en termes de coût matière, mais également sur les autres postes qu'il implique. Plusieurs démarches ou outils permettent une meilleure gestion des coûts alimentaires et donc une gestion plus fine des approvisionnements.



o *Planification des repas et gestion des effectifs de convives*

Une grande partie des établissements utilise un plan alimentaire afin d'élaborer ses menus. Etablis sur une période de 4 à 10 semaines, les plans alimentaires permettent d'anticiper les approvisionnements à moyen terme et donc d'ajuster éventuellement les achats aux variations des effectifs de convives. Très variable, notamment dans les établissements scolaires, les effectifs de demi-pensionnaires déterminent les quantités de repas à produire. Cette gestion est une représente une difficulté persistante dans les restaurants autonomes. Pour les restaurants satellites, pouvoir maîtriser les effectifs du restaurant permet d'éviter de réchauffer de trop grosses quantités de nourriture et ainsi ajuster au mieux les volumes à servir. Certains collèges ont ainsi mis en place des systèmes de réservation des repas très souple en lien avec un ravitaillement des plats chaud en cuisine très adaptable lui aussi afin de gérer en flux tendu, ces changements d'effectifs de dernière minute.

Le coût complet théorique d'un repas (FNAB, 2015) :

Denrées : 26%

Ressources humaines : 45%

Fonctionnement : 8%

Investissement : 21%

o *Une gestion des commandes facilitée*

Pour faciliter la commande de denrées plusieurs outils peuvent être utilisés. La simplification des achats via mutualisation des commandes (groupements de commande comme le GRAAL, le GRADA) ou encore référencement des fournisseurs (plateforme en ligne Agrilocal), permettent d'« externaliser » en partie cette fonction qui demande un niveau de compétences logistique et technique dont ne disposent pas toutes les entités. Certaines structures choisissent de s'approvisionner en gré à gré. Cette modalité d'achat public permet d'identifier des fournisseurs et les seuils de commandes étant plus faibles (< 25 000 euros) et les achats plus directs, elle est aussi un bon moyen de privilégier les achats de proximité. Dans ce cadre, certains établissements réalisent leurs commandes auprès de

producteurs du territoire par « contractualisation par anticipation » (DE L'ASSIETTE AU CHAMPS, 2015). Pour ce type de contractualisation un centre hospitalier rencontré procède de la sorte en déterminant avec les producteurs et en début de saison, le volume de ses besoins et une fréquence d'approvisionnement. Le produit est ensuite livré selon ses besoins et à coût constant. En contrepartie, le producteur s'engage auprès du centre hospitalier à fournir des productions de qualité et à échanger sur les éventuels aléas qui pourraient ralentir la production. Si cette pratique nécessite de payer les productions plus chères en début ou en fin de saison, elle apporte une garantie pour le producteur et pour l'acheteur. Elle souligne à la fois, l'importance du travail de relations commerciales, de négociation, dans les approvisionnements en produits locaux et le respect de la saisonnalité des productions.

- ***Le point noir de la livraison***

En fonction de la situation géographique des établissements (proches de pôles urbains ou dans des zones plus isolées), on constate une forte différence dans les fréquences d'approvisionnement qui peuvent varier en fonction des volumes de repas produits par les établissements, de plusieurs fois par jour à une ou deux fois par semaine pour un même type de produit. Selon leur zone de chalandise ou des conditions climatiques, parfois les fournisseurs ne desservent pas les établissements les plus excentrés des routes principales ou des centres urbains. Face à cette contrainte très prégnante à cause du relief ardéchois, les établissements fonctionnent par ajustement: soit les agents vont chercher eux-mêmes les livraisons auprès du fournisseur, soit ils adaptent leurs achats et réalisent leurs achats auprès des mêmes fournisseurs que d'autres structures de la commune.

De plus la restauration scolaire suit des rythmes qui lui sont propres. Les horaires précis de livraison (souvent dans la matinée) et les délais de livraison (souvent de J-7 à J-2 avant le repas) limitent la possibilité d'imprévu car ils peuvent se répercuter sur un nombre de repas important. Dans certains collèges, les approvisionnements sont réalisés deux semaines à l'avance pour garantir au maximum les approvisionnements. Les établissements scolaires qui ferment en été, sont aussi des contraintes à prendre en compte pour les producteurs qui souhaitent travailler sur ce débouché.

Une bonne organisation de l'équipe de restauration et de l'environnement du repas

- ***Des aspects techniques non négligeables :***

Selon les enquêtés, le bon déroulement de la préparation du repas est facilité par un équipement satisfaisant en cuisine. Les investissements qui sont réalisés dans la mise en place ou la construction des infrastructures ou du matériel de cuisine assurent à la fois un confort de travail pour le personnel, une diminution des coûts de fonctionnement (matériaux plus économes en énergie) et un changement dans les méthodes et techniques de travail. Par exemple, les cuisiniers qui ont évoqué disposer d'une presse purée et d'une légumerie dans l'enceinte de la cuisine, sont souvent ceux qui se tournent vers

l'achat de pommes de terres brut et non pas de flocons, pour réaliser des préparations de type purée. Une fois la technique maîtrisée, le four à cuisson basse température est lui aussi un allié de poids des restaurants collectifs. Dans le cadre du parcours de formations proposés aux chefs cuisiniers des collèges, le Département a organisé un module autour des cuissons basses température. Cette formation (qui fait partie des « ateliers culinaires ») permis à plusieurs chefs cuisiniers de se lancer t dans cette technique de gestion des températures de cuisson. Elle permet d'obtenir des plats de meilleure qualité organoleptique, de perdre moins de matière brute à la cuisson (et donc d'adapter les volumes d'achat en conséquence), d'optimiser les ressources humaines nécessaires en cuisine puisque les plages d'utilisation des fours en cuisson de nuit se font sur des plages horaires plus longues. Ce type de cuisson représente un gain de temps considérable. A l'usage, la cheffe de cuisine d'un collège du centre de l'Ardèche a par exemple modifié son organisation en cuisine, pour gagner du temps sur la cuisson et se consacrer à des préparations à base de produits brutes, plus longues à réaliser. Cela favorise aussi l'achat de produits locaux, dont l'introduction demande plus de temps en recherche de fournisseurs.

- ***Sensibilisation et pédagogie en cuisine et en salle***

La fonction de service semble prendre une part assez conséquente dans l'organisation et le bon déroulement du repas : c'est une étape qui concentre à la fois une dimension de pédagogie au goût, un moment de sensibilisation au gaspillage alimentaire, une opportunité de stimuler les appétits. En fonction de la taille de l'équipe, du nombre de services et du nombre de convives, les interactions entre l'agent de service et les mangeurs permettent d'adapter le contenu de l'assiette des convives. On a pu voir dans plusieurs établissements scolaires des panneaux signalétiques qui ont été installés pour inviter les élèves à ajuster les quantités dans leur assiette en fonction de leur appétit. Différentes tailles d'assiette sont proposées : « S » « M » « XL », ce qui donne l'occasion aux équipes en cuisine de ne pas se limiter aux quantités règlementaires souvent trop importantes. En affinant les quantités servies les chefs de cuisine limitent les volumes préparés en cuisine et peuvent porter leur attention sur la qualité des produits qui composeront le repas. En bout de chaîne de consommation, on limite aussi de cette façon le gaspillage alimentaire. Cette démarche s'accompagne souvent d'une observation régulière et précise des repas ou des composantes qui sont plus ou moins plébiscités par les convives. Enfin les cuisiniers des collèges mettent en place de plus en plus fréquemment des animations pendant le repas. Ils mettent également à disposition des modes de service innovants : salad' bar, bar à soupe, bar à gaufres, bar à épices, etc. Ces temps de sensibilisation à une consommation durable et ces espaces de service autonomes, rendent le moment du repas ludique et accompagnent l'appétit des convives. En cuisine, c'est un bon moyen de diversifier les préparations et d'innover dans les pratiques.

- ***Valoriser les pratiques des agents***

Alors que dans les médias, « cuisiner est à la mode », le métier de cuisinier en restauration collective

attire de moins en moins de professionnels. Les nouvelles dimensions qu'il intègre participent à une perte d'attrait généralisée pour la profession : lourdes responsabilités sanitaires, fonction de pédagogie, aspect technique, peu de reconnaissance du métier. Pourtant, les éléments précédents sont autant de tremplins vers une revalorisation de la profession et des pratiques en cuisine. Un approvisionnement en produits de qualité, de saison, bruts, locaux ou bio, permet d'innover dans la pratique et incite à valoriser les préparations auprès des convives. On a pu constater l'importance pour certains chefs d'allier le moment du repas aux notions de plaisir et de découverte. La présentation du menu ou de l'assiette dans ce cas, compte beaucoup pour informer sur le repas (petites ardoises « comme au restaurant » qui annoncent le plat du jour au collège de Privas), ou bien pour encourager les appétits (petits cubes de fruits plutôt que fruits entiers au collège de Vals les Bains). Cependant, très peu d'établissement valorisent leurs préparations par un sigle qui indique la provenance ou le type de préparation (« fait maison ») des repas. Or valoriser le produit visuellement dans le restaurant, participe à sa promotion auprès des mangeurs et à leur sensibilisation en tant que « consom'acteurs ». Par exemple, le collège de Vallon Pont d'Arc, a pu organiser une rencontre entre un producteur et les élèves demi-pensionnaires au sein du restaurant.

Enfin, en maison de retraite on peut remarquer que valoriser les pratiques permet aussi d'améliorer l'image de marque de l'établissement : quand les résidents sont satisfaits, la pratique des équipes en est d'autant plus valorisée et participe au rayonnement de l'établissement auprès des familles ou de futurs résidents (ANNEXE 8).

Retours d'expérience

Le Terreau est un jardin de cocagne qui exploite près de 6 ha de plein champs en maraîchage dans le Centre Ardèche et qui fournit notamment la cuisine centrale installée sur la commune de St Vincent de Barrès. Les premières livraisons réalisées par l'association pour la cuisine centrale concernaient entre autres des salades de plein champ.

Or la présence de sable s'est révélé très peu adapté au dimensionnement de la légumerie de la cuisine et à des salades qui demandaient beaucoup de temps de nettoyage.

De même, une maison de retraite interrogée à eu l'occasion de travailler avec un producteur local pour des achats de pommes de terre, qui constitue le volume de denrées consommées le plus important de l'établissement. Toutefois, l'expérience s'est révélée difficile à poursuivre malgré la garantie d'une production disponible toute l'année car en fonction des aléas climatiques, les pommes de terre étaient livrées en quantité et en qualité variables ("piquées"), ce qui engendrait un travail plus conséquent en cuisine et des pertes de matière brute trop importantes.

1.2 Des perceptions qui orientent fortement les pratiques et les démarches

La multiplicité des définitions et des représentations du produit local n'est pas sans conséquences sur les approvisionnements des restaurants. La représentation des produits agricoles locaux, la définition de la qualité et les habitudes en cuisine sont trois éléments prégnants ressortis de nos enquêtes qui orientent les démarches d'achats en produits locaux.

a) **Les produits agricoles locaux**

o *Les produits ardéchois*

L'Ardèche présente une géographie contrastée qui contribue beaucoup à une économie agricole de plus en plus diversifiée. De petites exploitations (en moyenne 27 ha contre 37 ha en ex région Rhône-Alpes)¹⁷, et un potentiel économique agricole détenu par les productions viticoles et arboricoles mais très peu de maraîchage. Cette offre est renforcée par quelques ateliers de transformation et des ateliers agroalimentaires de bonne envergure implantés sur le territoire (laiterie Carrier à Vals les Bains, atelier Sovisal à St Privat). Malgré cette offre de produits agricoles locaux, la restauration collective est un secteur dont la demande en produits est très spécifique.

Les contraintes de temps, d'équipement et de volumes de denrées utilisées, participent à contraindre la pratique des cuisiniers à l'usage de produits très calibrés. Avec des produits calibrés, les cuisiniers peuvent également mieux évaluer leurs besoins et répondre plus précisément aux exigences nutritionnelles désignées par la réglementation du GEMRCN. Pourtant, l'offre n'est pas tout le temps au fait de ces attentes particulières.

Dans les restaurants collectifs rencontrés, le pain fait exception. C'est un des produits qui est le plus acheté au niveau local, auprès d'artisans boulangers communaux ou situés à proximité de l'établissement. La bonne structuration de l'offre (peu concurrentielle, volumes de production réguliers et garantis, qualité de la production, peu de difficulté de livraison en raison des petits volumes à distribuer, etc) sont autant de paramètres qui rendent l'achat de pain assez spontané au niveau local. Pour les structures qui ne feraient pas appel à un boulanger, la présence de la boulangerie semi-industrielle BOURGUIGNON, à Valence présente aussi un atout à cet achat particulièrement local. Le peu de difficulté qu'engendre l'approvisionnement en pain laisse souvent la possibilité aux cuisiniers de faire le choix d'introduire plus fréquemment des pains spéciaux (farines spéciales, pains bios, etc).

Enfin, les produits carnés peuvent paraître a priori plus complexe à acheter de manière locale. En effet pour les éleveurs tous les animaux de boucherie ne peuvent pas être vendus à la restauration collective, et seulement certains morceaux sont achetés. Pour un éleveur de taille modeste il est alors complexe de valoriser le reste des carcasses à travers d'autres circuits de distribution. Or chez nos enquêtés, la

17 http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/No_133_RA_2010_ARDECHE_cle8e1197-1.pdf

viande et les salaisons font partie des denrées les plus approvisionnées localement alors que 10 à 15% des produits carnés (bios et locaux) introduits en restauration collective au niveau national sont d'origine importée (Etude Gressard, Agence Bio, 2009). Force est de constater que de nombreux cuisiniers refusent d'utiliser des produits carnés bon marchés et accordent beaucoup d'importance à leur provenance, à leur qualité organoleptique et à leur tenue en cuisson. Les différentes crises sanitaires liées à la viande ces dernières années, sont peut-être en cause dans cette attention particulière. Toutefois, le territoire ardéchois compte plusieurs transformateurs agréés qui peuvent ainsi proposer des productions locales à des prix et des volumes intéressants pour la restauration collective.

- *Les productions de saison*

Les pratiques habituellement à l'oeuvre dans la restauration collective pour répondre à une exigence de diversité dans les repas, engendre souvent l'usage de produits hors saison. Pour varier au maximum les repas, les chefs de cuisine intègrent dans leurs préparations en dehors des saisons de productions des courgettes, des tomates, des concombres, etc, dans le meilleur des cas sous forme surgelée ou de quatrième gamme. De même, les bananes ou les fruits exotiques sont très appréciés des convives et font partie du panier de fruits souvent à disposition lors du repas. Or ce sont des productions qui ne sont pas disponibles à l'échelle du territoire Ardéchois, ni même de la Région. Le fonctionnement du service de restauration sur une période scolaire qui s'étale essentiellement entre l'automne et la fin du printemps rend complexe l'achat uniquement de denrées locales pour les cuisiniers, car les principales productions fruitières disponibles sur le territoire ardéchois (abricots, cerises, etc) le sont en fin de période scolaire (saisonnalité limitante). Si tous ne soulèvent pas la question, de nombreux cuisiniers interrogés, soulignent pourtant l'incohérence des achats désaisonnalisés qui à l'exemple de la fameuse tomate d'hiver qui décore de nombreux plats en restauration scolaire, pèsent sur le budget des établissements, et présentent un intérêt gustatif limité.

- *Les produits issus de l'agriculture biologique*

La filière biologique en Ardèche se porte bien. En quelques années, les productions biologiques ont presque doublé. Les productions de fruits bios représentent en 2011, près de 4% de la SAU fruitière d'Ardèche quand 29% des surfaces légumières du territoire sont dédiées aux légumes bio. De même, les départements limitrophes capitalisent près de 50% des surfaces maraîchères bio de la région (Agribio Ardèche, 2014). Si la demande en produits bios et locaux en Ardèche est supérieure à l'offre, elle est surtout concentrée sur un segment de marché qui exclut souvent la restauration collective (marché de la vente directe, magasins spécialisés, grossistes et transformateurs). Plusieurs arguments exprimés par les chefs cuisiniers, interviennent en défaveur des productions bio locales. Les injonctions au "manger bio" (20% dans les assiettes) en font des productions recherchées par les collectivités mais qui ne sont souvent pas disponibles en volume localement. De plus, si les produits

locaux engendrent souvent un surcote, cette hausse est d'autant plus importante dans le cas des produits bios et locaux, ce qui ne permet pas une introduction régulière de ces produits. Cependant, plusieurs incitations ont été initiées à destination des collèges et des lycées par le département. Une subvention de 0,30 euros/élève est accordée par le département aux collèges publics et permet aujourd'hui aux établissements de réaliser au moins un repas bio dans l'année. De même, un allotissement spécifique dans le marché du GRADA, permet d'introduire des fournisseurs comme la SCIC DADS ou l'association Agricourt qui proposent de produits locaux, biologiques et de saison. Face à la demande croissante en produits bio, la Région a lancé en 2012 un dispositif régional d'introduction de produits bio "Mon lycée mange bio". Accompagnés par l'association Agribio Ardèche, 8 lycées ont participé à la démarche en Ardèche avec 13, 4% de produits bio introduits (Agribio Ardèche, 2013).

b) Quand proximité rime avec qualité

Interroger les perceptions des personnes enquêtées sur la notion de local et de produit local nous a permis d'alimenter la définition du produit local de qualité qui servira de base aux actions départementales en la matière.

Comme on l'a vu plus haut, la définition du produit agricole est souvent associée à une situation géographique restreinte (la commune, le département de l'Ardèche) mais elle concerne des modes de production assez élargis. Ainsi, est considéré comme local à la fois :

- des produits élevés/cultivés-transformés en Ardèche (concerne l'ensemble du processus de production)
- des produits achetés-consommés en Ardèche (ce qui inclue les grossistes, primeurs, GMS ardéchoise). On obtient ainsi une lecture un peu confuse du produit local:
- le local comme mode de production spécifique (biologique en opposition à une agriculture intensive qui "empoisonne"¹⁸ le mangeur ; le local lié à un savoir-faire artisanal (boulangers, bouchers)
- le local comme situation d'achat (en fonction du périmètre géographique où se trouvent fournisseurs ou transformateurs indépendamment de la provenance des produits qui ont servis à sa fabrication : du pain « ardéchois » n'est pas forcément du pain produit à base de blé cultivé en Ardèche...). Le produit local reste toutefois fortement associé à des critères de « qualité simple » (MERLE, PIOTROWSKI, 2011). Cette « qualité simple » est objectivement définie par des signes officiels de qualité comme les AOP ou les labels. Ce dernier argument est très présent chez les cuisiniers interrogés, mais l'exigence d'une qualité gustative peut se décliner dans d'autres caractéristiques du produit:
 - une plus grande fraîcheur (ce qui joue sur l'achat de produits bruts plutôt que de produits

18 Entretien Collège de Privas

transformés de type 5ème ou 4ème gamme voire de conserves). Elle peut être assurée par la saisonnalité de la production, la proximité géographique à la livraison, la réduction du nombre d'intermédiaires et les moindres manipulations du produit¹⁹

- des productions issues de cultures moins intensives qui contribuent à donner des productions plus savoureuses²⁰

Si l'argument du maintien des producteurs et des exploitations locales (“faire tourner l'économie locale”²¹) ressort parfois, très peu de chefs de cuisine font le lien entre leurs achats et une “consommation responsable” envers l'environnement. Un collègue du centre Ardèche a cependant choisi d'intégrer dans les critères d'allotissement de son marché viande, le critère de “responsabilité sociale et environnementale” et dans son marché poisson, des conditions qui excluent des produits issus de pêches non durables.

c) Les habitudes en cuisine ont-elle la vie dure?

o Le rôle des convictions des agents

Pour introduire des productions locales, les pratiques en cuisine et la manière d'approcher l'alimentation sont déterminantes. On a pu repérer différentes manières d'aborder l'alimentation des convives chez les cuisiniers enquêtés :

- des cuisiniers qui privilégient le « fait maison » refusant la cuisine d'assemblage et essayant de marier une qualité gustative élevée de leurs préparations avec un plaisir de la pratique en cuisine ;
- des cuisiniers qui entreprennent de réaliser une cuisine presque « gastronomique », toujours avec une exigence de qualité élevée (montée en gamme des produits, utilisation de produits onéreux à fréquence peu élevée) mais également en misant sur le plaisir des sens et notamment dans la présentation et les animations réalisées autour du repas ;
- des cuisiniers qui ont une approche du repas en termes de diversité de choix : chaque convive doit pouvoir y trouver son compte, les préparations sont très variées, les repas à thèmes fréquents (pose la question de la spécificité du repas à thème dans ce cas...), gestion selon une organisation en « système tampon » ;
- des cuisiniers qui ont plus une approche par les coûts et qui réalisent des ajustements en termes de qualité tout au long de l'année : un repas de moindre qualité suivra un repas préparé avec des produits un peu plus fins et donc plus chers
- de nombreux établissements qui accordent une forte importance au repas de Noël qui suscite un

¹⁹Entretien Collège de Vernoux en Vivarais

²⁰ Entretien, Collège de Montpezat-sous-Bauzon

²¹ Entretien Collège de St Cirgues en Montagne

comportement stratégique : pour compenser le coût matière de ce repas (environ 8 euros) lissage sur l'année.

Ces représentations peuvent évoluer si elles sont accompagnées et si les besoins des établissements sont bien identifiés. C'est pourquoi le département a engagé une réflexion sur la mise en place d'un outil de suivi quantifié des achats à grande échelle de type GPAO (gestion de la production assistée par ordinateur) dans les collèges publics. C'est un outil pertinent pour augmenter la part de produits locaux utilisés dans les cuisines et garantir leur approvisionnement. En effet, pour aider à structurer une offre en produits locaux, il est intéressant que les établissements introduisent régulièrement des produits locaux (ou bio) dans leurs menus plutôt que de proposer des repas à thème (repas 100% bio) de manière ponctuelle. Lorsque les effectifs de convives sont importants, il devient indispensable de planifier les menus et donc les volumes de denrées nécessaires à l'avance. Cette anticipation permet aux cuisiniers mais aussi aux fournisseurs de s'organiser en amont (c'est par exemple déjà le cas pour les commandes de pains que nous avons évoquées plus haut).

○ *Ne pas diaboliser l'alimentation des convives*

Les convictions personnelles des agents (direction, gestionnaires, cuisinier) orientent fortement les pratiques en cuisine. Par exemple une des structures socio médicale interrogée a fait le choix d'utiliser un produit communément considéré comme à risque: l'oeuf coquille. Généralement, les normes d'hygiène drastiques qui pèsent de plus en plus sur la fonction restauration a augmenté la responsabilité sanitaire des cuisiniers envers les convives, influençant bien souvent leurs achats. Aujourd'hui les restaurants collectifs utilisent en majorité des ovo-produits qui sont un ersatz d'oeufs à cuisiner ou prêts à l'emploi sous forme liquide, séchée, surgelée, concentrée, œufs durs, etc. Leur utilisation n'est pas interdite par les services vétérinaires mais elle est soumise à un protocole précis en cuisine et à nécessité d'agrément pour le producteur. Ce sont autant de démarches lourdes (en plus de la préparation avec un volume d'oeuf coquilles important en cuisine) qui parfois freinent l'utilisation de produits bruts en provenance directe d'un producteur local.

Enfin, un point intéressant est ressorti de nos entretiens avec la même maison de retraite, qui a choisi de privilégier en cuisine l'adaptation aux habitudes alimentaires des personnes âgées. Ces habitudes font référence à l'histoire de vie, à l'origine territoriale et générationnelle des résidents. Pour maintenir le "plaisir à table"²² il a été choisi d'assouplir les régimes alimentaires et de composer des menus qui

22Entretien EHPAD de St Pierreville

PRIVAS

BERNARD-DE-VENTADOUR | La machine est installée au self du collège depuis une semaine

Phase de test pour la table de pesée des déchets alimentaires

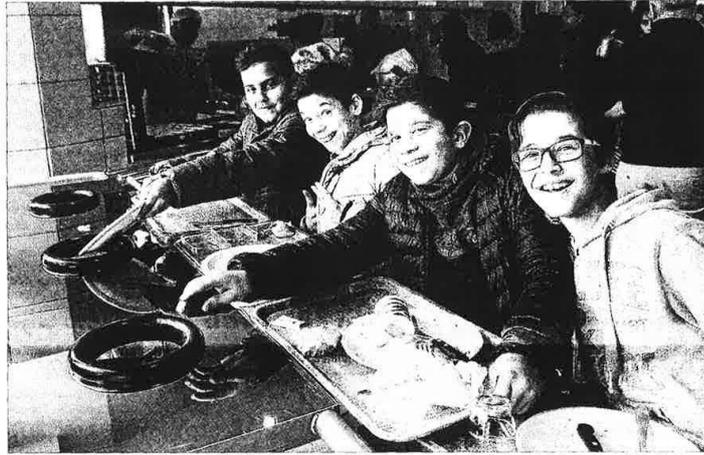
Emballages, déchets alimentaires, pain. La table de pesée de déchets alimentaires installée depuis une semaine au collège Bernard-de-Ventadour amène une majorité de ses 894 élèves à trier leurs déchets avant de donner leur plateau aux employés de restauration scolaire.

Le but ? Leur faire prendre conscience du gaspillage alimentaire et optimiser le recyclage. « Selon les experts de l'Ademe (agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie NDLR), il n'y a pas de revalorisation des déchets sans pesage », a expliqué, hier, le président du conseil départemental, Hervé Saulignac. Avec d'autres élus, la proviseure Claude Saniti et Anne-Marie Escharavi, présidente du groupe Procia Molen, fabricant de la machine, il a présenté la machine installée sept jours auparavant.

Un changement d'habitudes pour les élèves

« Nous abordons la question du recyclage dans nos cours mais n'avons pas fait de sensibilisation particulière pour la table de pesée », affirme Magalie Beruin, professeure de SVT. Les élèves n'étaient pas vraiment préparés et ça change un peu leurs habitudes. On a déjà noté un problème de calibrage par rapport au nombre d'élèves. »

Et effectivement, ce jour-là, dans la file d'attente, l'impatience se fait sentir. « Depuis qu'il y a la table de pesage, il y a beaucoup de queue et ça ne change pas grand-chose. Ce n'est pas pour ça que l'on va tout manger », déplore Morgane, élève de 4^e. Même son de cloche chez Inès, en 3^e,



Pour le moment, les élèves ne voient pas les bienfaits du pesage des déchets alimentaires mais plus les inconvénients comme le fait de faire la queue plus longtemps. PAR LE ELU(A)

pour qui, « ça ne sert à grand chose. Je ne regarde pas ce que je jette ». Flugo, aussi en 3^e, est lui, carrément révolté. « Ça ne sert à rien, la queue s'agrandit. Je pense qu'il peut y avoir d'autres moyens d'éviter le gaspillage. On a mis cette table mais on ne sait pas pourquoi. »

Un manque de communication que tente de combler Laëtita Allègre. La diététicienne nutritionniste intervient plusieurs fois par an dans les collèges du centre Ardèche. Ce jour-là, elle se déplace de table en table avec une petite pancarte explicative. « Fin novembre, nous avions fait une séance de sensibilisation au tri et des affiches avaient

été accrochées dans le collège pour préparer les élèves à l'installation de la table. »

Outre le besoin d'information, les élèves y voient un inconvénient pratique. « Au bout d'un moment, la plateau est lourd », regrette Maxime. L'élève de 5^e ne comprend pas pourquoi la table de pesée a été installée dans son collège : « On est dans ceux qui gaspillent le moins... ».

Les petits réglages d'organisation pourront être effectués dans les semaines à venir puisque le nouvel équipement est en phase de test, bien qu'il ait « vocation à rester ici », comme l'a précisé Hervé Saulignac.

MOIS ANNE



Fig 5. Article publié suite à l'innoguration de la table de tri à pesée au collège de B. de Ventadoux de Privas (fév.2017) (Dauphiné Libéré)

ont du sens pour les résidents.

1.2. Des conditions pour aller vers un approvisionnement « vertueux »

a) **Restauration collective et politiques éducatives**

Le projet d'approvisionnement en produit locaux ne s'arrête souvent pas aux seules actions en cuisine. L'activité de restauration collective induit un volet social qui oblige à favoriser l'accès à tous et à prix raisonnable à une alimentation de qualité mais un grand nombre d'autres problématiques sont soulevées par la question alimentaire (santé, éducation, environnement modèles agricoles, etc) , elles font partie intégrante des recommandations des différents programmes nationaux (PNA, PNS, PET) mais également des orientations du Plan Collège du département de l'Ardèche. A travers les rencontres que nous avons effectuées, on a pu remarquer que dans les collèges (ANNEXE 7) ou les structures socio médicales²³, la thématique de l'alimentation imprégnait plusieurs actions pédagogiques, en faveur :

- de l'éducation au goût et nutritionnelle (mode de services innovants, animations au moment du repas dans les collèges), de l'éducation au développement durable (un collège et une maison de retraite enquêtés possèdent un jardin « pédagogique »),
- de l'éducation à la consommation citoyenne. Pour ce dernier volet, le Département de l'Ardèche est très investi dans ses collèges sur la lutte contre le gaspillage alimentaire. Les actions réalisées se déclinent à différentes étapes de la chaîne de restauration : en cuisine, un ajustement des quantités à préparer, une meilleure qualité des produits achetés permettra de diminuer les déchets de production.

Si les actions sur le gaspillage en cuisine sont plus difficiles à évaluer, certains chefs cuisiniers sont conscients qu'utiliser certains produits transformés de type 4^{ème} gamme évite les restes de préparation et in fine, la quantité de biodéchets produits en cuisine. Au service, l'adaptation des quantités dans l'assiette à la faim des convives permet de gérer plus finement les productions de plats chauds ou d'entrées par exemple. Une attention portée sur le pain (format du pain, situation du bac à pain dans la ligne de self, etc) contribue à réduire le gaspillage de pain au repas. Enfin, plusieurs collèges disposent d'une table de tri et seul le collège de Privas bénéficie de la nouvelle table de tri avec pesée instaurée par le Département et qui est amenée à se diffuser dans plusieurs collèges à la rentrée 2018. D'autres sont très en avance sur la démarche, l'ayant incluse dans un véritable projet d'établissement en lien avec d'autres initiatives portées par le corps éducatif au sein du collège La présence et l'accompagnement de diététiciennes, ou d'une équipe de jeunes en service civique (Unicité) ont permis de mettre en place des habitudes de tri, des animations lors du service ou dans les cours (nutrition,

23 Thématique non abordée avec les communes enquêtées

gaspillage), des signalétiques qui sont autant d'outils de sensibilisation au tri. Ces initiatives entourent le projet alimentaire et rendent cohérentes les actions réalisées au quotidien.

b) L'inscription dans un projet d'établissement

Une conviction et une implication fortes et conjointes des personnels gestionnaires et de restauration en faveur des achats alimentaires de qualité, locaux et de saison. Certaines structures ont inscrit cet objectif dans un projet d'établissement en s'engageant dans une démarche de labellisation au développement durable (démarche E3D pour les collèges) ou en faisant participer l'ensemble des personnes de l'établissement à la réflexion portée sur le service restauration.

Pour cela, les commissions menus sont des outils qui permettent des rencontres régulières entre les convives et les personnels de l'établissement, les parents, les familles, l'équipe de cuisine. La mauvaise connaissance par les familles ou les convives, des réalités à l'œuvre en restauration collective (hygiène, préparation des produits, contraintes logistiques de transformation saisonnalité, les déterminants d'un approvisionnement en circuits plus courts, compréhension de problématiques qui s'imposent aux uns et aux autres etc) créent des blocages ou des attentes irréalisables. Bien animées, ces commissions menus permettent de capitaliser sur les attentes des différents participants et d'échanger autour des contraintes qui entourent la production des repas, l'introduction de certains produits en cuisine, les normes alimentaires, etc.

2. Contraintes et atouts externes d'un approvisionnement local

a) Des capacités d'initiatives mises à mal par la réforme territoriale

Chef de file en matière d'aide sociale, d'autonomie des personnes et de solidarité des territoires sous la loi MAPTAM (loi de modernisation de l'action publique et d'affirmation des métropoles du 27 janvier 2014), le Département voit sa liste de compétences diminuer avec la loi NOTRe du 7 août 2015. Le principe de spécialisation des départements et des régions qui s'applique désormais transfère les compétences de développement économique et de l'agriculture vers les Régions, même si les Départements peuvent continuer à mener des actions locales par le biais de conventions avec l'échelon régional. Les capacités d'actions du Département en termes d'agriculture se résument essentiellement à de l'investissement de fonctionnement pour les différents projets déjà en cours. En Ardèche, le service en charge des activités agricole est le service agri-tourisme, ce qui a permis au Département d'allier le potentiel du développement touristique à celui du développement agricole. L'agritourisme est ainsi une réponse apportée à la nécessité d'un tourisme plus durable dans une région très attractive, définie dans la stratégie touristique départementale (SDDA, 2014).

En amont de la question alimentaire et face au constat du fort mitage des terres agricoles dans le périurbain ardéchois (notamment lié à la saturation des pôles urbains en proche Vallée du Rhône), les problématiques liées au foncier agricole, à l'installation et la transmission des activités agricole a constitué jusqu'à présent un axe fort de la réflexion sur la politique agricole du département (SDDA 2014-2020). La perte de compétence du Conseil départemental à ce niveau peut ainsi contribuer à fragiliser dans les années à venir le potentiel d'action du département pour structurer une offre en produits alimentaires ardéchois. Dans cette veine, la recomposition récente des intercommunalités ardéchoises (janvier 2017), ralentit la constitution d'une stratégie de projet sur l'axe approvisionnement de la restauration collective. Pourtant, c'est un échelon et un partenaire pertinent pour avancer sur les problématiques agro-alimentaires : territoires de projets, la volonté politique peut y être potentiellement mieux orchestrée qu'au niveau du département dont les possibilités d'action sont aujourd'hui réduites par la loi NOTRe.

La réforme a également touché les partenaires principaux des Départements sur les questions agricoles, par exemple les Chambres d'Agriculture qui sont aujourd'hui d'envergure régionale.

Si le rôle des pouvoirs publics en matière d'agriculture et d'alimentation est affaibli aujourd'hui par les nouveaux référentiels territoriaux qui se dessinent, ils obligent cependant à penser la question de la

relocalisation des approvisionnements sous l'angle d'une gouvernance alimentaire territoriale la plus cohérente possible.

b) Une politique budgétaire adaptative pour favoriser les achats locaux

Souvent taxées de représenter un frein majeur de l'approvisionnement en denrées locales et de qualité, les procédures d'achats publics et le Code des Marchés public représentent pourtant un cadre national et européen dans lequel il est de plus en plus possible aujourd'hui d'élaborer une stratégie d'achats locaux adaptée à la demande et l'offre de son territoire. Les stratégies d'achat varient selon les types de structures, les objets des achats, la valeur des marchés. Cependant, parmi les procédures les plus propices à des achats locaux, on compte le gré à gré (qui s'effectue pour des marchés de moins de 25 000 euros, en consultation directe d'au moins trois fournisseurs). Ce type de marché est avantageux pour les structures qui, comme les collèges ardéchois bénéficient d'une réelle autonomie dans le choix de leurs fournisseurs. De par sa simplicité, ce mode d'achat permet de s'engager avec un fournisseur rapidement, sans intermédiation et sans procédures trop lourdes pour l'acheteur et le producteur. Dans le cas du département de l'Ardèche, le choix a été fait de ne pas proposer de lots de fruits et légumes afin de laisser la possibilité aux collèges de s'approvisionner selon leur choix et à proximité. Les fruits et légumes représentent actuellement les plus gros volumes de denrées achetées et consommées au sein des établissements. Les achats au gré à gré permettent aussi d'adapter les volumes de demande plutôt importants aux possibilités des producteurs du territoire et sont régulièrement plébiscitées dans l'achat de productions locales.

De même, la division des marchés en lots qui répondent aux spécificités des productions locales constitue ainsi un outil efficace mis en place par le Conseil Départemental au sein du GRADA. Allotir correctement un marché permet d'identifier de manière précise avant la rédaction de l'appel d'offre qui le formalisera, les fournisseurs (producteurs et entreprises) présents sur le territoire afin de diviser le marché en lots cohérents avec l'offre locale. De même, il est possible d'inclure des critères environnementaux et sociaux qui permettent de favoriser les produits de qualité et durables dans le marché²⁴. Dans ce cas, l'un des collèges du département a choisi de créer un marché spécifique pour la viande en dehors des marchés du GRADA. Pour cela, après avoir identifié plusieurs fournisseurs intéressants sur la commune, il a alloté les marchés en lots très spécifiques et a pondéré très fortement les critères de qualité gustative et de qualité environnementale de manière à favoriser la candidature des fournisseurs envisagés lors du passage de l'appel d'offre. Grâce à l'allotissement des marchés publics il est possible pour les acheteurs publics de favoriser les productions locales et les PME du

24 Ces objectifs de développement durable peuvent être précisés lors de différentes étapes : par exemple lors de la définition des besoins (art.5 du Code des MP) ,ou bien lors de l'établissement des spécifications techniques (art.6 du Code des MP)

territoire. On retrouve ici la plus-value obtenue lorsque les politiques d'achat sont bien coordonnées comme c'est le cas grâce au GRADA pour les collèges du département. Elle concrétise un long travail de détermination très précise des besoins des collèges et s'applique à travers une approche très territorialisée du développement économique via les achats de la restauration collective, ainsi qu'une connaissance fine des acteurs et des spécificités de l'offre sur le territoire acquise au fil du temps.

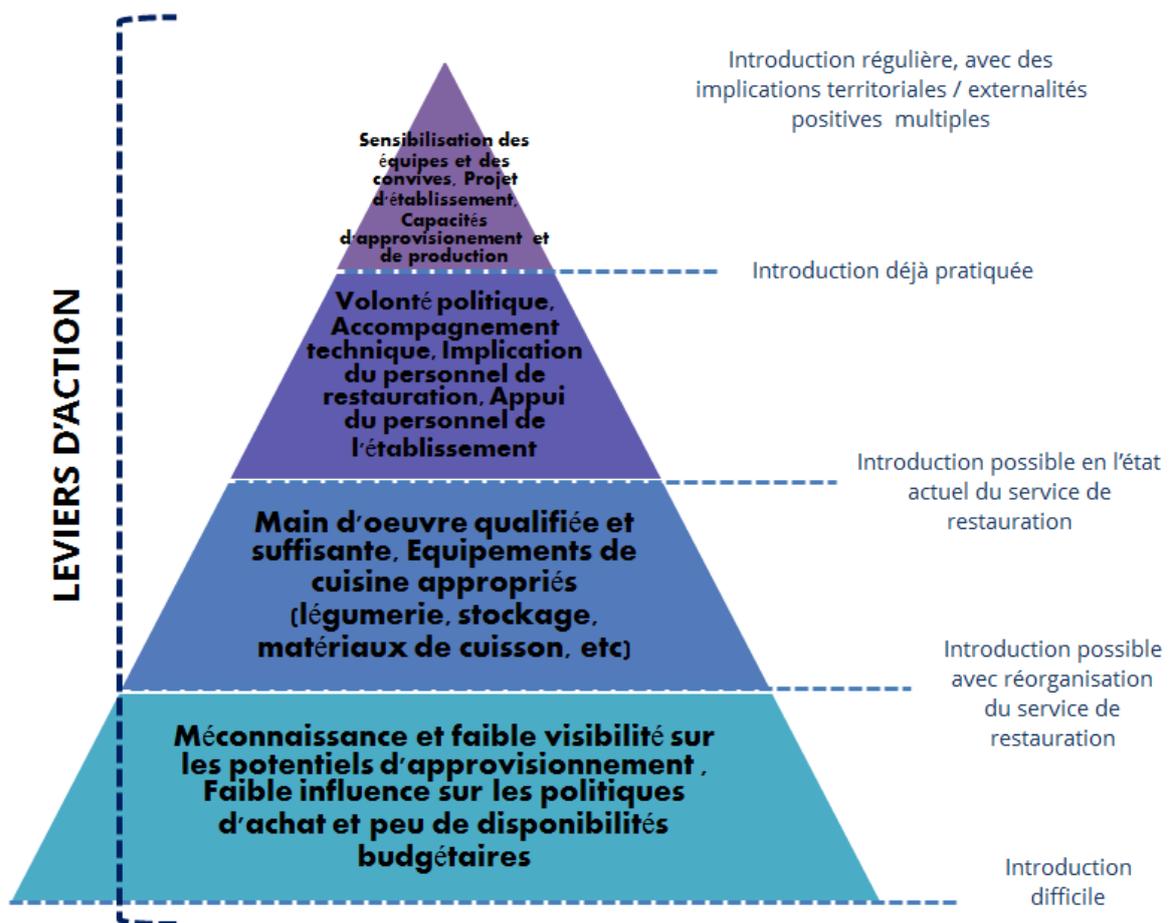


Fig 6. Facteurs d'approvisionnement pour l'introduction en produits locaux de qualité
(adapté de SORTEIX, 2011)



III. Propositions

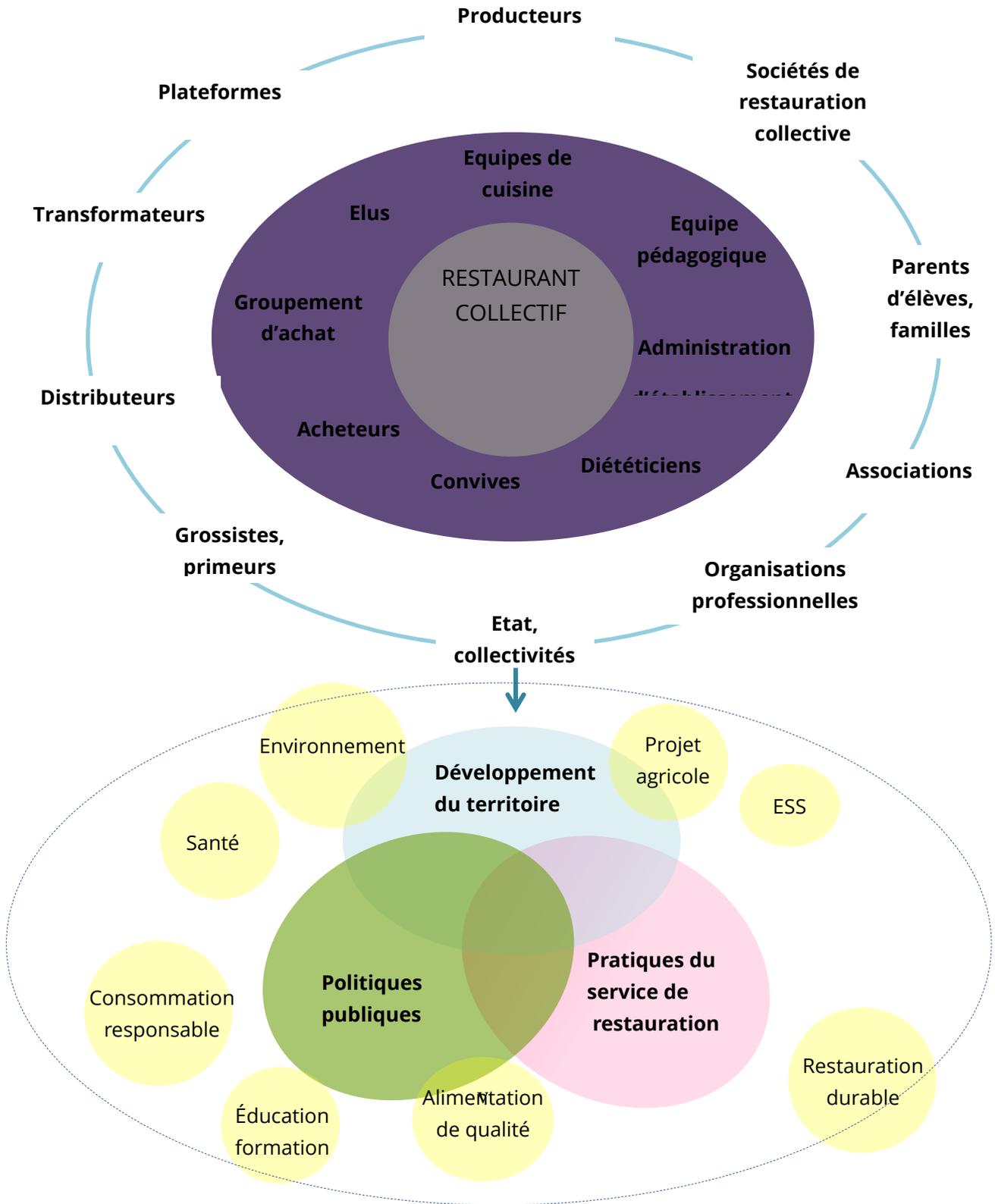
Structurer le projet d'approvisionnement en circuits courts et de proximité : vers une gouvernance alimentaire territorialisée

Les différents constats que nous avons pu faire nous amènent à penser que des innovations organisationnelles doivent aussi être recherchées. Les relations entre les différents acteurs (collectivités territoriales, établissements, acteurs associatifs, opérateurs agricoles, producteurs) et les différentes échelles concernées par la question des approvisionnements en produits locaux méritent d'être considérées sous l'angle d'une gouvernance alimentaire renouvelée. Si l'accompagnement aux changements de pratiques en cuisine ou auprès des convives est une variable pour une restauration collective locale, de qualité et durable, l'action publique reste un moyen de faire évoluer les référentiels (MULLER, 2005) et les idées. Considérer la relocalisation du marché de l'alimentation comme un projet politique implique en effet de favoriser les expérimentations à venir. Dans l'objectif de la mise en place d'un outil de transformation des denrées à destination des approvisionnements des collèges, cela permet aussi d'envisager la viabilité politique, économique, écologique qui est en jeu. Ainsi, on pourrait identifier plusieurs éléments transversaux à la bonne conduite du projet de relocalisation des achats alimentaires sur le territoire ardéchois en termes de développement territorial :

- Des exploitations agricoles solides, des productions adaptées
- Des structures et des opérateurs professionnels locaux impliqués
- Un accompagnement des professionnels agricoles ou agro-alimentaires et des acheteurs
- Une gamme de produits diversifiée et adaptée à la RHD
- Des partenariats moteurs
- Des convives et des acheteurs informés, formés, impliqués
- Un engagement politique fort

A la suite du diagnostic que nous avons établi nous pouvons envisager plusieurs pistes d'action pour poursuivre l'analyse portée par ce travail. Afin de pérenniser les approvisionnements en produits locaux sur le long terme, il est important de continuer à encourager la structuration de la filière auprès des fournisseurs et des producteurs ardéchois . Plusieurs acteurs volontaristes ont été identifiés lors de cet état des lieux. De même plusieurs acteurs et opérateurs ont en charge la mission d'accompagnement agricole sur le territoire Ardéchois (Chambre d'Agriculture, Agribio Ardèche, CIVAM 07). Le projet alimentaire qui se construit, doit impérativement s'appuyer sur les expertises

Fig 7. La restauration collective, une dynamique globale : acteurs et enjeux (M-E Anjo)



qu'ils peuvent apporter et favoriser les synergies avec des pilotes bien identifiés de la démarche. Cette étape est impérative pour relier la question agro-alimentaire aux impacts sociaux et environnementaux qu'elle induit et qui sont aujourd'hui encore trop peu considérés dans les initiatives en cours.

Quelles que soient les orientations choisies par le Conseil Départemental, les compétences des collectivités territoriales, même recomposées, s'exercent à des échelles de territoires de projets pertinentes dans le cadre d'un approvisionnement territorialisé. Elles doivent être consultées et partenaires d'un projet qui choisira d'ancrer une politique en faveur du développement de tout le territoire ardéchois.

Le périmètre d'approvisionnement qui sera déterminé pour un approvisionnement en produits locaux et en produits de qualité doit être circonscrit au plus près de la réalité des bassins de consommation de la restauration collective concernée, qu'elle soit scolaire, médicale ou privée. A ce titre les démarches de recherche et de prospection menées par les différentes institutions, Conseil Départemental, CAPCA et dont nous avons pu entendre parler, doivent être ciblées et mutualisées pour poser au maximum les bases d'un projet alimentaire de territoire.

Temporalité de la démarche	Orientations stratégiques	Objectifs opérationnels	Actions envisageables
Les actions à court terme	Poursuivre la dynamique engagée	Préciser les potentiels d'actions du Département sur la structuration de l'offre une produits locaux	Compléter l'étude d'opportunité avec une étude de marché
			Appuyer les opérateurs existants en Ardèche pour pérenniser la filière en circuits de proximité locaux
			Statuer politiquement sur les orientations souhaitées par le Conseil Départemental en termes d'outil de transformation à destination de la restauration collective
		Mettre en œuvre plus largement les modalités et outils pour un approvisionnement en produits locaux	Anticiper l'intégration de l'outil GPAO dans les pratiques d'achat des collèges publics
			Développer les tables de tri à pesée notamment dans les établissements bien engagés dans la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire
			Développer des allotissements dans le cadre du GRADA en lien avec les attentes exprimées dans les services de restauration (produits carnés)
	Réaliser un plan d'action pour les interventions de la nouvelle rentrée scolaire 2017-18 qui s'oriente en priorité et lorsque c'est possible, vers un accompagnement des diététiciennes auprès des équipes de cuisine		
	Favoriser la mise en place de « projets alimentaires d'établissement » au sein des projets d'établissement des collèges et des structures socio-médicales		
	Accompagner et valoriser les acteurs	Créer les conditions d'un échange de pratiques constructif	Initier des rencontres régulières entre gestionnaires et cuisiniers des collèges suivant une géographie de bassin de vie qui corresponde au mieux aux problématiques rencontrées par les établissements
			Re-dynamiser les commissions restauration dans l'ensemble des établissements et en faire un outil central du projet alimentaire des établissements
		Valoriser les pratiques des agents et des établissements	Utiliser les éléments disponibles à l'issue des études réalisées en 2016-17 pour communiquer largement sur les pratiques en cuisine et les valoriser
		Sensibiliser au goût et à la saisonnalité	Poursuivre la sensibilisation et la formation des différents acteurs (saisonnalité, estimation des quantités à produire/ à servir/à consommer, les produits transformés, le bio, les techniques

			culinaires, etc) : des cuisiniers, aux enfants, en passant par les équipes pédagogiques et les parents
			Rapprocher les différents points de la chaîne de restauration (convives, familles, cuisiniers) de façon à créer un socle d'interconnaissance durable dans l'introduction de produits locaux grâce à des visites en cuisine ou des commissions menus plus ancrée dans le fonctionnement des restaurants
Inscrire le projet dans la durée	Développer les synergies et une transversalité des approches	Prendre en compte l'aspect environnemental de la restauration collective	Favoriser la transversalité des politiques menées à l'échelle du département (restauration collective, développement durable, agriculture) dans la limite des contraintes liées aux évolutions de compétences et aux regroupements des collectivités
	Clarifier le projet territorial	Définir précisément les contours du projet alimentaire du Département	Développer des actions de communication marquées sur le projet alimentaire et de restauration collective durable, saine, de qualité, qui est porté par le département
			Identifier des critères qui permettraient d'évaluer les impacts environnementaux et sociaux d'une politique alimentaire territoriale
			Miser sur un « effet ressort » des orientations prises par le département en termes de restauration collective et promouvoir un engagement politique fort entre différents secteurs : éducation, agriculture, santé, environnement
			S'engager sur le pilotage d'une meilleure structuration de la logistique des approvisionnements avec les acteurs du territoire.

CONCLUSION

L'étude portée ici donne des éléments pour identifier de manière objective les déterminants à l'œuvre dans l'introduction de produits agricoles locaux en Ardèche pour des établissements publics.

L'environnement de travail en cuisine, la structuration des achats alimentaires ou encore le degré de sensibilisation des convives à différentes thématiques (gaspillage alimentaire, productions locales, etc) sont autant de facteurs qui permettent de dynamiser une restauration de qualité.

L'enquête permet ainsi de renforcer la conviction aujourd'hui bien ancrée auprès des techniciens et des élus, qu'une restauration collective qualitative est un débouché porteur pour une agriculture locale. Elle implique des acteurs agricoles, autant que des collectivités qui participent chacun par leurs orientations et leurs actions à en faire plus que jamais un objet de développement territorial.

Dans cette étude, l'approche de la pratique en restauration collective montre que de nombreux changements se joueront sur des points opérationnels et financiers. Pour rétablir l'équilibre du marché en faveur de productions plus saines et plus durables, il est nécessaire à ce stade que les pouvoirs publics se positionnent sur une définition claire de la gouvernance qui s'appliquera en Ardèche en matière d'alimentation. En s'emparant de la question, sous différents angles et ne faisant pas l'impasse sur l'entrée développement durable/environnement, il s'agit d'impulser une transformation de fond et de long terme des systèmes de restauration collective qui restent très diversifiés sur le territoire.

En confrontant les résultats de l'étude menée par le cabinet de conseil AbsoConseil (2017) pour le Conseil Départemental, il pourra être intéressant d'amorcer une réflexion sur plusieurs points, notamment : identifier les modalités logistiques pertinentes pour approvisionner les collèges, engager des actions qui permettent de valoriser l'existant (filières, opérateurs logistiques, pratiques en cuisine), encourager une réflexion par territoires d'approvisionnements. Ce sera également l'occasion de poser la question du pilotage politique pertinent du projet alimentaire (légumerie départementale, cuisines centrales intercommunales, etc) qui se poursuit à l'échelle du territoire Ardéchois. La réelle dynamique du territoire Ardéchois sur cette thématique ne doit pas être sous-estimée.

BIBLIOGRAPHIE

- Abiodoc. (2011). *Introduction de viande biologique en restauration collective, Décodage de la filière à partir de retours d'initiatives nationales.*
- Agribio Ardèche. (2013, 2014). *Fiche Filière Bio.*
- Bonnefoy.S, Brand. C, « Régulation politique et territorialisation du fait alimentaire : de l'agriculture à l'agro-alimentaire », *Géocarrefour*, 89/1-2 | 2014, 95-103.
- Bouillot, P.-E. (2014). Les circuits courts et de proximité Face à la libre circulation des marchandises : une reconnaissance parcellaire. INIDA. *Penser une démocratie alimentaire, Volume II*, pp.365-372.
- CAPCA. (2016). *Contribution de la Communauté d'Agglomération Privas Centre Ardèche à la concertation relative au Schéma Régional de Développement Economique, d'Innovation et d'Internationalisation (SRDEII) pour la période 2017-2021 .*
- Conseil Départemental de l'Ardèche. (2016). *Bilan du Plan Collège 2008-2015.*
- Conseil Départemental de l'Ardèche. (2013). *Stratégie de développement agricole 2014-2020.*
- Commission des affaires économiques. (2015). *Synthèse sur les circuits courts et les approvisionnements de proximité .*
http://www.agores.asso.fr//docs/Extranet/Ressources_documentaires/Gestion/Approvisionnements/pdf03_synthesedurapportetsionmangeaitlocal.pdf.
- Douarche. D, *Etude de la restauration collective sur le Pays Ardèche Verte,*
- GEMRCN. (2015). *Recommandations nutritionnelles 2015.*
https://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/nutrition/nutrition.pdf.
- Guiraud. N, Rouchier. J. (2015). *L'Observatoire Régional des Circuits Courts : Un Dispositif de Coordination pour une Gouvernance Alimentaire Régionale.* <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01264601/document>.
- INRA et alii (6 et 7 décembre 2012). *Compte rendu du Forum Circuits courts et politiques agri-alimentaires .*
- LeVelly.R (2016), *Sociologie des systèmes alternatifs, Une promesse de différence*, ed. Presse des Mines, Sciences Sociales
- Merle. A, Pietrowski. M. (2011). *Consommer des produits alimentaires locaux : comment et pourquoi? .*
Working paper serie RMT (WPS 11-14) 26 p. . <hal-00607840>.
- SCIC Mangeons 24. (2013). *Diagnostic des plate-formes alimentaires de proximité – Etude des logiques de structuration juridique et logistique.*
- Sorteix J.B. (2011). *Filières d'approvisionnement et développement rural, Quelle contribution de la restauration collective à l'essor des circuits courts de proximité dans le Gâtinais français?*

GLOSSAIRE

AFR : Association Famille Rurale

AuRA : Région Auvergne Rhône-Alpes

CAPCA : Communauté d'Agglomération du Pays Centre Ardèche

CD07 : Conseil Départemental d'Ardèche

CDA : Centre de Développement de l'Agroalimentaire Ardéchois

CH : Centre Hospitalier

COFIL : Comité de Pilotage

COTECH : Comité Technique

EHPAD : Etablissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes

EPLLE : Etablissement Public Local d'Enseignement

ESAT : Etablissement et Service d'Aide par le Travail

GRAAL : Groupement d'Achat Hospitaliers Rhône Alpes

GRADA : Groupement d'Achats Drôme Ardèche

HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point

MAAF : Ministère de l'Agriculture de l'Agroalimentaire et de la Forêt

PAT : Programme Alimentaire Territorial

PNA : Plan National d'Alimentation

PNS : Plan National de Santé

SCIC DADS: Société Coopérative d'Interêt Collectif « D'Ardèche et de Saison »

SDDA : Stratégie départementale de développement agricole

SRDEII : Schéma régional de développement économique, d'innovation et d'internalisation

SYMCA: Syndicat Mixte Centre Ardèche

RESUME

Le Conseil départemental dispose de plusieurs compétences dans les domaines de l'alimentation et de l'agriculture (Education, Tourisme et Agriculture, Gestion des établissements). L'une des actions portée par le service éducation du conseil départemental d'Ardèche a pour objectif de favoriser l'introduction de denrées alimentaires issues de productions locales dans les repas des collégiens du département.

Cette démarche, initiée depuis quelques années en lien avec différents services du Conseil Départemental et les partenaires agricoles et économiques présents sur le territoire, s'articule avec différentes actions et constitue un axe fort du Plan Collèges 2014-2022. Dans le projet du département de l'Ardèche, la question d'une alimentation saine, locale et de qualité en restauration scolaire (collèges) est un enjeu majeur.

L'évolution des modes de consommation impacte aujourd'hui l'ensemble de la société civile et ne laisse pas indifférents les élus locaux. Différents outils sont aujourd'hui mobilisés en France mais aussi en Ardèche pour poursuivre la réflexion amorcée et la mettre en pratique dans les établissements scolaires (gaspillage alimentaire, qualité nutritionnelle, produits locaux, ...).

Fin 2016, le Service Education du Conseil Départemental de l'Ardèche initie une étude qui a pour objectif de déterminer les opportunités d'un approvisionnement plus conséquent en produits locaux dans les restaurants collectifs des collèges publics du territoire. Dans ce cadre, il a saisi l'opportunité d'élargir l'état des lieux réalisé auprès des établissements secondaires publics, à d'autres structures (EHPAD et cantines scolaires du département) afin d'enrichir le diagnostic en cours.

Il a ainsi été proposé de mener une enquête générale sur la restauration collective de ces établissements publics afin d'identifier les pratiques à l'œuvre en la matière, les freins et les leviers à un secteur qui pourrait s'avérer être à la fois pilote pour la politique alimentaire ardéchoise et porteur pour une agriculture locale.

**Quels leviers d'action pour la mise en place d'un approvisionnement
local et de qualité à l'échelle du département de l'Ardèche ?**

Focus à partir d'un état des lieux des restaurants collectifs des collèges
publics ardéchois

ANNEXES



Maître d'apprentissage

Martine JOUAN

Cheffe du service Education

Conseil Départemental de
l'Ardèche

Tutrice pédagogique

Lise Kosmala

Coordinatrice de la LP GENA

SupAgro Florac

Rapport d'alternance

Moïra-E ANGO

Année Universitaire 2016-2017

Liste des annexes

ANNEXE 1 : Le fonctionnement général de la restauration collective	4
ANNEXE 2 : Focus sur deux acteurs spécifiques : le Centre de Développement Agroalimentaire et la SCIC DADS	6
ANNEXE 3 : Focus sur le Groupement d'Achat Drôme-Ardèche (GRADA).....	10
ANNEXE 4 : Liste des acteurs enquêtés dans le cadre d'un entretien semi-directif	13
ANNEXE 5 : Liste des prestataires de la restauration scolaire publique enquêtée	14
ANNEXE 6 : Les modalités de l'approvisionnement en produits locaux dans les collèges publics ardéchois: atouts, freins, opportunités et menaces identifiés.....	15
ANNEXE 7 : Synthèse des actions réalisées dans les collèges publics enquêtés en faveur d'une restauration collective durable.....	18
ANNEXE 8 : Trois exemples d'articles pour rendre compte et valoriser les pratiques en cuisine suite aux échanges avec les gestionnaires et les cuisiniers (collèges publics, structures socio-médicales publiques).....	20
ANNEXE 9 : L'étude d'opportunité sur les achats locaux : une démarche prospective à visée concrète	24
ANNEXE 10 : Guide d'entretien à destination des gestionnaires et des cuisiniers	27
ANNEXE 11 : Guide d'entretien à destination des structures socio-médicales enquêtées.....	31

ANNEXE 1 : Le fonctionnement général de la restauration collective

Les spécificités de la restauration collective

Le terme de « restauration collective » recouvre l'ensemble des prestations qui sont « nécessaires à la préparation et la livraison de repas aux personnes qui travaillent ou qui vivent dans des collectivités ». Elle fait ainsi partie du grand ensemble de la restauration hors domicile (RHD) qui regroupe également la restauration dite commerciale et concerne plusieurs secteurs : le secteur de l'enseignement (élémentaire, secondaire, supérieur), le secteur « professionnel » (restauration d'entreprises, administrations,...), le secteur social/santé auxquels on peut ajouter en marge, les centres de loisirs et de vacances. Les multiples innovations de l'industrie agro-alimentaire et les évolutions des modes de consommation ont participé à faire augmenter de manière importante le nombre de repas pris hors domicile ces trente dernières années. Ainsi, ils représentent près de 10 milliards de repas en France en 2015 .

Différents modes de gestion

On distingue deux types de gestion dans la restauration collective : en gestion directe ou en gestion concédée. Ces deux types de gestion impactent les modalités d'approvisionnement des cuisines et donc dans le cas de notre étude, la faisabilité des approvisionnements via les circuits de proximité.

-Ainsi la restauration en gestion concédée (36,2% du marché en 2011) délègue l'ensemble ou une partie de l'organisation du service de restauration à un prestataire privé (des sociétés de restauration collectives comme Sodexo ou Api Restauration) ou à une association. Ces prestataires peuvent intervenir à différents niveaux, de la mise en relation avec les fournisseurs à la réalisation totale de la prestation en cuisine et au service. Dans ce cas, les achats dépendent d'une centrale d'achat ou d'un référencement interne ce qui donne peu de liberté aux collectivités dans le choix des fournisseurs, même si un

approvisionnement spécifique (produits locaux, bio) peut être favorisé par l'élaboration d'un cahier des charges au passage du contrat avec le prestataire.

-En gestion directe (ou en autogestion), le service de restauration est assuré par la collectivité qui gère directement ses achats auprès des fournisseurs qu'elle choisit elle-même. Une association peut aussi être en charge de ce service pour le compte de la collectivité dans le cas des établissements publics. En gestion directe c'est le restaurant collectif qui a la maîtrise de ses approvisionnements. La préparation des plats se fait alors soit au niveau du restaurant collectif, soit au sein d'une cuisine centrale.

Des modes d'achats variés

L'approvisionnement des restaurants collectifs peut se faire selon deux types de modalités. Quand les achats s'effectuent de gré à gré, c'est le gestionnaire en charge du service de restauration qui entre directement en relation avec le fournisseur. Les achats en gré à gré sont possibles sous le seuil de 4000 euros. Les achats par appels d'offre sont eux réalisés via des marchés qui sont soumis au code des marchés publics. Le code des marchés publics circonscrit donc les modalités d'achat de produits alimentaires et implique toute une chaîne d'acteurs qui sont plus ou moins en lien direct lors du processus d'approvisionnement : fournisseurs, acheteurs, gestionnaires, cuisiniers. Deux spécificités constituent ces appels d'offre : d'une part il est interdit de sélectionner un fournisseur sur critère de provenance et d'autre part, selon le montant les procédures de passation de marché sont très lourdes et demandent une technicité de mise en œuvre. Ces deux éléments constituent des freins au passage de la commande publique pour les établissements publics. Enfin, les achats publics peuvent être mutualisés au sein d'un groupement d'achat. Cet outil présente l'avantage d'alléger les procédures d'achat et de réaliser des économies sur le prix des

denrées mais il limite parfois le choix des produits achetés.

Plusieurs gammes de produits et de distribution

Plusieurs gammes de produits sont utilisées pour la confection des repas en restauration collective.

-des produits dits de première gamme : ce sont des produits bruts, crus et non transformés

-des produits dits de deuxième gamme : ce sont des produits appertisés sous forme de conserve par exemple

-des produits dits de troisième gamme : les produits surgelés

-des produits dits de quatrième gamme : ces produits sont prêts à être utilisés en cuisine et vendus sous vide

-des produits de cinquième gamme : qui sont des produits cuisinés ou transformés pour être déjà prêts à la consommation.

De plus la différence doit être faite entre une légumerie qui est un local en cuisine où sont traités les fruits et les légumes de première gamme dit « sales » et une légumerie qui est un outil de transformation des fruits et légumes bruts en produits transformés (surgelés ou sous vide), à grande échelle.

Les repas préparés peuvent être distribués aux convives en liaison chaude ou en liaison froide. En liaison chaude les préparations sont maintenues à une température constante de 63° avant d'être consommées le jour même. En liaison froide, les préparations sont destinées à être consommées en différé et sont donc refroidies et maintenues à une température comprise entre 0 et 3 degrés jusqu'à consommation.

ANNEXE 2 : Focus sur deux acteurs spécifiques : le Centre de Développement Agroalimentaire et la SCIC DADS

Le centre de développement agroalimentaire (CDA) : « Un coup de fouet sur l'agro ! »¹

Une ambition : accompagner et promouvoir les professionnels de l'agro-alimentaire ardéchois

Réunis par la volonté communes de développer et renforcer l'agroalimentaire en Ardèche, les Chambres consulaires (CCI, Chambre d'agriculture, Chambre des métiers et de l'artisanat) et le Conseil Départemental (avec le soutien de la Région AuRA, l'Etat et l'Europe), ont fondé au début des années 1990, le Centre de Développement Agroalimentaire « Ardèche le Goût » (association loi 1901). 21 professionnels représentent les différentes filières alimentaires dans le conseil d'administration de cette structure dont l'un des objectifs est d'accompagner les projets des entreprises du secteur à différents niveaux (formation, stratégie, investissement, communication..).

Des marques collectives pour valoriser produits et savoirs faire



Historiquement, l'association a initié la marque collective «Goûtez l'Ardèche », apposant le nom du territoire ardéchois sur des productions agro-alimentaire de producteurs, d'artisans, d'industriels ou encore de restaurateurs ardéchois, une première du genre en France au milieu des années 90. Gérée par le CDA, la marque « Goûtez l'Ardèche » offre une « caution gustative, qualitative et locale aux produits et aux menus »² sélectionnés sur la base de 85 cahiers des charges rigoureux, qui traduisent le souci de valoriser un savoir-faire, la qualité des productions locales et le territoire. Cette sélection est complétée par des audits réguliers (jurys de dégustation, contrôles externes) réalisés auprès des 400 producteurs et des 155 entreprises ou groupements qui référencent avec la petite pastille verte la qualité de leurs productions auprès des consommateurs.

En 2014, le CDA « Ardèche le Goût » lance la marque « Les étapes savoureuses Ardèche » qui recense tout un ensemble de lieux de visite de qualité chez des acteurs de l'agro-alimentaire (producteurs, transformateurs, marchés locaux, sites de découverte, restaurants) afin de valoriser au maximum l'offre, le patrimoine et les richesses du territoire ardéchois, sur toute l'année. Destiné aux professionnels, l'annuaire ardèche agroalimentaire est un autre outil créé par le CDA « Ardèche le goût » afin de référencer les différents prestataires sur le département ardéchois ou les départements

¹ Entretien avec MP HILAIRE Directrice du CDA, 12 05 17

² <http://pro.ardechelegout.fr/annuaire/fiche/?n=centre-du-developpement-agroalimentaire-ardeche-le-gout&id=225>

limitrophes et faciliter les synergies et la création de débouchés entre les professionnels du secteur.

La sensibilisation pour agir à tous les niveaux

Les missions de l'association se dirigent également vers des actions de communication et de sensibilisation auprès de la restauration (commerciale et collective) ou à destination des entreprises, des consommateurs et des scolaires. Avec l'outil itinérant « Car Foud'Ardèche » par exemple, il est possible de découvrir les produits locaux, les filières et les métiers de l'agroalimentaire ardéchois. A l'interface entre plusieurs secteurs et plusieurs activités liées à l'agriculture et à l'alimentation, le Centre de développement agroalimentaire a récemment été sélectionné avec la Chambre d'agriculture et le Pays Ardèche Méridionale dans le cadre d'un appel à projet lancé par le gouvernement et qui s'inscrit dans le programme national pour l'alimentation de 2016 « vers un projet alimentaire territorial ». Au côté de ses partenaires, l'association portera des actions dirigées vers la lutte contre le gaspillage alimentaire, avec des projets destinés par exemple aux restaurants collectifs des collèges du département.

La SCIC d'Ardèche et de Saison (DADS) : Une plateforme ardéchoise et innovante³ Une demande prometteuse en produits de qualité et de proximité

³ Entretien avec N.SABOT coordinateur de la SCIC DADS, 20 12 16

De manière générale, les consommateurs sont de plus en plus en recherche de produits alimentaires qui présentent une forte qualité gustative et qui sont garants d'une qualité sanitaire, le tout, à prix abordable. Face à ce constat, la Chambre d'Agriculture de l'Ardèche a initié en 2009 une réflexion sur les productions de proximité et les modalités d'approvisionnement. En 2010, la démarche prend un tournant plus opérationnel et la qualification de l'offre et de la demande en produits locaux sur le territoire, devient un véritable projet stratégique pour la Chambre d'Agriculture. L'observation fine des volumes de productions, des représentations associées au produit local, des modes de consommation, etc. permettent d'identifier plusieurs freins au développement d'une offre et d'une demande locales en produits locaux tels qu'une interconnaissance faible des acteurs de la chaîne alimentaire, et la centralité du maillon logistique dans la viabilité des achats en produits de proximité. Ces constats portent la Chambre d'Agriculture à créer un outil dédié aux producteurs agricoles, aux transformateurs et aux consommateurs ardéchois et qui offre un accès privilégié aux productions de saison et issues du territoire. L'entité D'Ardèche et de Saison, qui prend le statut de SCIC en 2014, est ainsi mise en place pour « satisfaire les besoins locaux non pourvus en produits locaux » (CHAMBRE D'AGRICULTURE 07, 2012) volumes, variété, respect de la saisonnalité, pratiques de production respectueuses de l'environnement et viables pour les producteurs).

Un opérateur logistique pour les productions et les consommateurs ardéchois

Afin de développer la consommation de produits agricoles d'origine ardéchoise, la SCIC a pour

objectif d'assurer la logistique entre les producteurs et les transformateurs locaux et les sites d'alimentation collective ou les paniers des ménages du territoire. Elle se positionne ainsi sur plusieurs axes : l'approvisionnement des restaurants collectifs, une offre à destination de la restauration commerciale et des particuliers. Le modèle de la SCIC permet à travers une gouvernance partagée, de faciliter un partenariat diversifié entre des structures publiques (les collectivités territoriales, les services de l'Etat, les organismes consulaires, syndicats et organisations professionnelles agricoles etc) et des structures privées (Centre de développement agroalimentaire « Ardèche le Goût », association Agribio Ardèche, etc), qui participent à la gouvernance de la SCIC via un comité plénier. Réparties entre un coordinateur, deux personnes dédiées à la partie commerciale et deux chauffeurs, les prestations de la SCIC DADS qui se sont partagées initialement entre la restauration collective des établissements scolaires, hospitaliers et médico-sociaux, s'orientent plus spécifiquement aujourd'hui vers la fourniture des restaurants scolaires et commerciaux.

La structure propose ainsi 270 références dans différentes familles de produits : produits laitiers, volailles, légumes, fruits à près de 250 clients qu'elle livre chaque semaine en fonction des commandes, des productions saisonnières et des volumes de production des fournisseurs (producteurs, grossistes, transformateurs ardéchois). Le modèle DADS repose sur une définition précise du produit « local » comme produit et transformé en Ardèche et sur plusieurs spécificités fonctionnelles. Au niveau de la commande, aucun contrat d'approvisionnement n'est passé avec les producteurs et les engagements à la fourniture des volumes nécessaires de productions se fait sur un engagement tacite et sur

la base d'un rythme régulier d'approvisionnements saisonnalisés sur 50 semaines. Cet outil de pilotage est construit sur une connaissance fine des productions et une interconnaissance capitale entre la SCIC et les fournisseurs et c'est pourquoi la SCIC DADS fonctionne moins sur le principe d'une plateforme que d'une « interface » d'approvisionnement : d'une part, les commandes sont effectuées à partir d'une mercuriale, catalogue générique des produits qui est modifiable rapidement en fonction des stocks disponibles des fournisseurs. D'autre part, la volonté de la SCIC est de pouvoir intégrer dans son référencement, l'ensemble des producteurs du territoire et de ne pas être exclusif aux plus gros exploitants ou bien à ceux qui sont le plus formés aux techniques d'achat et de vente à un intermédiaire. Enfin, la proximité relationnelle que l'équipe de la SCIC DADS privilégie avec ses producteurs se manifeste également dans le fonctionnement des prises de commandes qui s'opère en contact direct, par mail ou téléphone.

Un modèle fragile mais ambitieux à pérenniser

Aujourd'hui, une variété de plateformes, physiques ou non, en logistique déléguée ou en regroupement, etc, mettent en lien producteurs et consommateurs. A ce titre, le Conseil départemental de l'Ardèche s'est très tôt positionné sur le champ de l'intermédiation agro-alimentaire, en participant à la création de la plateforme nationale en ligne Agrilocal (2012). Avec la mise en place de la SCIC, le Département de l'Ardèche est sorti de la démarche Agrilocal. Le territoire dispose donc aujourd'hui d'un acteur intermédiaire qui dessert en grande partie le nord du département à la densité de population importante (60% des livraisons effectuées). De même, la SCIC est un acteur incontournable qui permet de structurer l'offre

agroalimentaire du territoire et qui participe avec l'association drômoise Agricourt, à approvisionner notamment les restaurants des collèges publics du département en produits biologiques et locaux via le marché du Groupement d'Achat Drôme Ardèche (GRADA).

Les avantages de l'intermédiaire DADS : un interlocuteur unique pour les commandes, une expertise sur les productions du territoire, une gestion commerciale de proximité à échelle humaine, la ramasse des produits sur l'exploitation ou à des nœuds logistiques, une expérience accumulée significative en la matière, le seul acteur de ce type en Ardèche

ANNEXE 3 : Focus sur le Groupement d'Achat Drôme-Ardèche (GRADA)

Un groupement pour centraliser les besoins et favoriser les productions locales

Mis en place en 2010 à l'initiative du Département de l'Ardèche, le groupement d'achat avait pour objectif de faciliter les achats alimentaires des lycées et des collèges de l'Ardèche. Fin 2014, le groupement évolue et compte aujourd'hui 80 établissements adhérents de Drôme et d'Ardèche (collèges et lycées publics, lycées agricoles, CFA Ardèche Méridionale, Centre départemental de loisir de Salavas) et étend ses compétences à de nouvelles prestations (analyses bactériologiques et réseaux d'eau). La mise en place du GRADA a participé à renforcer la stratégie de développement des achats alimentaires locaux dans les établissements secondaires et aujourd'hui, l'ensemble des 23 collèges publics (hors cités-mixtes et établissement avec restaurant satellite) est adhérent au marché et leurs cotisations annuelles participent au financement de l'outil . Au sein du GRADA, les différents établissements mutualisent leurs besoins en denrées alimentaires ce qui leur permet d'optimiser des denrées à des prix avantageux, notamment pour les plus petits établissements qui profitent ainsi des avantages tarifaires de la commande publique groupée. Les marchés sont allotés en concertation avec les adhérents du groupement qui peuvent ainsi passer

commande sur plusieurs types de denrées : épicerie, surgelés, produits carnés, fruits et légumes biologiques, parfois selon des marchés pluriannuels comme pour les produits laitiers ou la charcuterie. Côté fournisseurs, l'essentiel des marchés est actuellement détenu par des distributeurs dans un périmètre d'approvisionnement qui privilégie le « local » à l'échelle de la région AuRA. Néanmoins, un allotissement récent du marché des fruits et légumes biologiques a permis aux plateformes ardéchoises et drômoise DADS et Agricourt de remporter le marché. Pour les produits frais et de saison, les établissements ont la possibilité de compléter leurs achats en gré à gré auprès des producteurs locaux ou des fournisseurs de leur choix.

Les problèmes rencontrés en termes d'approvisionnement : Au sein du marché l'approvisionnement en direct par les producteurs apparaît très complexe (volumes, tarifs, etc). La faible structuration des producteurs en Ardèche ainsi que la forte présence d'exploitation en polyculture élevage sur le territoire, localisent une grande partie de l'offre disponible autour de petits volumes pour des productions très diversifiées qui correspondent peu aux besoins des collèges. De plus, le marché pourtant captif de la restauration collective publique ne présente pas encore les plus-values des débouchés en vente directe (marchés de producteurs, marchés de

plein vent, points de vente collectifs, AMAP). Enfin, pour les plus petites structures, le manque de système de traçabilité interne ou de tenue de registres représente obstacle à l'inscription dans les appels d'offres du groupement.

Un outil tremplin pour la structuration d'une offre et d'une demande territorialisée

Plusieurs entités permettent de faire vivre le groupement (commission technique, commission d'appels d'offres, bureau composé des représentants des établissements et des services de restauration) dont la gestion administrative est assurée par un gestionnaire coordinateur. Les critères de sélection des denrées se déclinent avec 60% accordé à la qualité du produit, 30% pour le prix et 10% pour la mémoire technique du produit (qualité de service et développement durable).

Si le GRADA est aujourd'hui le seul groupement présent en Drôme/ Ardèche on retrouve ce type de collectif d'acheteurs dans de nombreux autres territoires et pour d'autres types de structures : les hôpitaux publics (GRAAL AuRA par exemple), les communes, etc. Selon les gestionnaires que nous avons rencontrés, l'adhésion au groupement représente de nombreux avantages pour un établissement scolaire : en termes de temps (la mutualisation permet de réduire le travail administratif de rédaction et de passation du marché), en termes financiers (la négociation de gros volumes permet de réduire les coûts d'achat des denrées et de mutualiser les coûts

de publication du marché), en termes juridiques (le gestionnaire coordinateur a pour mission de rédiger les cahiers des charges des marchés, ce qui relève d'une expertise dont ne disposent pas toujours les gestionnaires des établissements). De même, grâce aux groupements, la demande des établissements est rendue visible pour les fournisseurs via un marché rédigé de manière précise, ce qui facilite la réponse aux appels d'offre.

Les difficultés rencontrées en termes de structuration de l'offre et de la demande :

Le changement des politiques régionales a mis un terme aux subventions accordées auparavant par la Région pour l'achat de produits bio, ré-orientant l'incitation forte de la collectivité à l'échelle Auvergne Rhône Alpes vers les productions locales. Cet effort s'est aussi concrétisé par la récente structuration d'un groupement d'achat à l'échelle de la grande région destinée en priorité aux établissements ne bénéficiant pas de ce type d'outils (les lycées essentiellement, selon la compétence de la Région) mais dont l'utilisation est ouverte aux collèges de la région, créant une offre concurrentielle pour les groupements plus localisés comme le GRADA. En termes économiques, même soutenu par la collectivité, l'approvisionnement en produits locaux reste difficile à mettre en place pour des achats volumineux et fréquents car il fait appel à des logiques économiques et donc des choix qui se répercutent sur le coût matière pour la structure et donc le prix des repas pour les convives. Les produits

biologiques ou dont la production ou la transformation locale constitue la valeur ajoutée, sont des produits souvent chers à l'achat et donc difficiles à replacer sur les marchés de l'approvisionnement des restaurants scolaires notamment au regard de la concurrence (prix) existant par ailleurs (les gros fournisseurs sont moins chers). Ainsi, l'expérience du GRADA confirme qu'une démarche de cette envergure doit se porter sur le long terme et participer à une structuration des budgets et des achats des établissements. De cette façon, les freins existants à la demande des collèges sont allégés.

Ensuite, l'uniformisation des pratiques d'achat

demande une confiance des collèges vers un nouveau système qui se construit sur le long terme et sur des bases communes. Or, dans les collèges, les partenaires du groupement (gestionnaires et cuisiniers) ne relèvent pas du même service public (dans les collèges, les gestionnaires sont des personnels d'Etat alors que les cuisiniers sont des personnels départementaux). De ce fait, les objectifs et les contraintes des agents ne sont parfois pas les mêmes, ce qui peut poser des difficultés dans l'organisation de la demande sans bonne coordination au sein du binôme gestionnaire/cuisinier.

ANNEXE 4 : Liste des acteurs enquêtés dans le cadre d'un entretien semi-directif

Acteurs du territoire ardéchois	Acteurs hors territoire Ardéchois	Collèges publics d'Ardèche
GRADA , <i>Lycée Polyvalent Xavier Mallet, Le Teil</i>	Cuisine SupAgro Florac , <i>Florac</i>	Collège George Gouy , <i>Vals les Bains</i>
Cuisine centrale de St Vincent de Barrès , <i>St Vincent de Barrès</i>	Conseil départemental de Lozère , <i>Mende</i>	Collège Pierre Delabre , <i>Vernoux en Vivarais</i>
AgribioArdèche , <i>Privas</i>		Collège de la Montagne Ardéchoise , <i>St Cirgues en Montagnes</i>
Centre de développement Agroalimentaire , <i>Privas</i>		Collèges Charles de Gaulle , <i>Guilherand Granges</i>
SCIC DADS , <i>Privas</i>		Collège des Trois Vallées , <i>La Voulte sur Rhône</i>
CIVAM Ardèche , <i>Mirabel</i>		Collège Marie Curie , <i>Tournon sur Rhône</i>
Association Le Terreau , <i>Cruas</i>		Collège Joseph Durand , <i>Montpezat sous Bauzon</i>
		Collège Bernard de Ventadoux , <i>Privas</i>

ANNEXE 5 : Liste des prestataires de la restauration scolaire publique enquêtée

Prestataires de la restauration scolaire publique enquêtée						
Sociétés de restauration collective	API Restauration	SHCB	Provence plat	Mille et un Repas	Ascanis	CORAL YS
Cuisines centrales/satellites intercommunales/communales	CCC St Vincent de Barrès	CCC Roiffieu x	CCS Cruas	CCC Guilheran d Granges		
Structures socio-médicales	CCAS Saint Laurent-du- Pape	; CCAS Annona y	ESAT du Haut Vivarais	EHPAD de Vesseaux		
Etablissements scolaires publics	Citée scolaire du Cheylard ;	cuisine centrale école élément aire du Pont				
Restaurants traditionnels ardéchois	Restaurant aux Vieux Arceaux					

ANNEXE 6 : Les modalités de l’approvisionnement en produits locaux dans les collèges publics ardéchois: atouts, freins, opportunités et menaces identifiés

Les freins identifiés à l’approvisionnement local

- | | |
|--|--|
| -Le prix supposé des denrées locales | -Le manque de matériel ou le dimensionnement inadapté de certains espaces en cuisine pour travailler les produits bruts notamment |
| -Le coût matière dédié à la production du repas, le budget du service de restauration | -Le manque de personnel en cuisine |
| -La faible structuration des filières locales pour les volumes nécessités par la restauration collective | -La faible appétence de certains types de convives pour les produits frais ou spécifiques (poisson frais, légumes frais, etc) = démotivation |
| -L’inadéquation entre la temporalité de certains établissements (scolaires) et la saisonnalité des productions locales | -La logistique des approvisionnements |
| -L’absence de producteurs ou de fournisseurs locaux à proximité de l’établissement = l’offre alimentaire de proximité | -La situation géographique des établissement |
| -Des producteurs qui ne sont pas habitués aux procédures de la commande publique | -La taille et la structuration du service de restauration |
| -La difficulté à faire manger des légumes frais aux convives jeunes | -L’état de l’offre : agrément ou pas, disponible à proximité ou pas, de saison et de qualité ou pas, référencée ou pas, structurée ou pas, etc |
| | -Les variations des effectifs des convives |

Les éléments facilitateurs d’un l’approvisionnement local

- | | |
|---|--|
| -Le cuisinier remplit les fonctions de magasinier et peut ajuster ses commandes en fonction des préparations prévues et des contraintes existantes en cuisine | Le cuisinier remplit les fonctions de magasinier et peut ajuster ses commandes en fonction des préparations prévues et des contraintes existantes en cuisine |
| -L’adhésion au groupement d’achat qui facilite la démarche de commande des produits | -L’adhésion au groupement d’achat qui facilite la démarche de commande des produits |
| -La connaissance de producteurs locaux, le bouche à oreille | -La connaissance de producteurs locaux, le bouche à oreille |
| -Le passage des commerciaux de certains fournisseurs dans les établissement (découverte de nouveaux produits, diversification des types de denrées achetées) | -Le passage des commerciaux de certains fournisseurs dans les établissement (découverte de nouveaux produits, diversification des types de denrées achetées) |
| -La présence sur la commune d’un transformateur ou d’un producteur/collectif de producteurs | -La présence sur la commune d’un transformateur ou d’un producteur/collectif de producteurs |
| -La motivation, la conviction personnelle du chef | -La motivation, la conviction personnelle du chef |

cuisinier

-La motivation conjointe du cuisinier et du gestionnaire

cuisinier

-La motivation conjointe du cuisinier et du gestionnaire

Les éléments facilitateurs d'un l'approvisionnement local (suite)

-L'appui de la direction de l'établissement et l'intégration de la démarche dans un projet d'établissement

La demande et l'implication des élèves, des parents d'élèves et du personnels éducatif

-La taille et la structuration du service de restauration

-La marge de manœuvre dont disposent les chefs cuisiniers au sein de cuisines autonomes

-Les compétences techniques du chef cuisinier (permet de libérer du temps dans la cuisson, pour des préparations plus élaborées et éviter l'assemblage pur par ex)

-Un budget alimentation important

-La composition et la bonne interaction au sein de l'équipe cuisine

Des opportunités bien présentes

-Les marges de manœuvre en cuisine (équipement, achat, choix fournisseurs, animation autour des repas, etc

-Les « Ateliers Culinaires » sont des formations organisées par le département et qui permettent l'échange entre les cuisiniers) qui professionnalisent et sensibilisent les personnels de restauration

-Les différents outils qui vont être lancés à moyen terme : table de tri (exemplarité, gaspillage alimentaire) et GPAO (suivi des approvisionnement et propositions de menus)

-Des initiatives déjà conduites dans certains établissements liées à la restauration ou en périphérie de ce qui est réalisé en cuisine (labellisation E3D, lutte contre le gaspillage alimentaire, ateliers jardinage commission des menus)

-La remise en place de commissions menus bien animées et avec des objectifs bien définis et compris de tous

-La valorisation des pratiques des établissements (en interne et à titre d' « exemplarité »)

-L'engagement d'un acteur pilote clairement identifié sur cette démarche (directives claires, moyens attribués, etc)

-L'association d'établissements volontaires ou qui se placent en « porteurs de projets » déjà identifiés

-L'adaptation d'acteurs déjà présents sur le territoire, à des acheteurs de demi-gros et aux contraintes de la restauration collective (DADS notamment)

Des menaces à un approvisionnement plus conséquent en produits locaux

-Méconnaissance et faible visibilité des directives du donneurs d'ordre (le département dans notre cas) sur la question des approvisionnements locaux ou bio pour les personnels de restauration ou administratifs

avec d'autres enjeux sur le territoire

-Cuisine qui ne disposerait pas d'un espace légumerie, d'espaces de stockage, de matériaux techniques et qui facilite les préparations maison

des établissements

-Une structuration des filières locale qui peine à se mettre en place

-Une politique alimentaire discrète qui perdure

-Une mauvaise connaissance des implications de l'approvisionnement local et des fournisseurs intéressés

-Une politique alimentaire réalisée sans transversalité

Des menaces à un approvisionnement plus conséquent en produits locaux (suite)

-Des présupposés qui perdurent (gamme alimentaires, prix des denrées, etc) et une forte résistance au changement des habitudes et des pratiques en cuisine

-Une défiance face à l'introduction de nouveaux outils par les donneurs d'ordre concernés

-Pas de reproductibilité directe de certaines démarches

ANNEXE 7 : Synthèse des actions réalisées dans les collèges publics enquêtés en faveur d'une restauration collective durable

Les actions menées dans les établissements enquêtés	
Les actions liées au gaspillage alimentaire	Les actions liées à l'approvisionnement en produits alimentaires et à leur utilisation
<ul style="list-style-type: none"> -Table de tri -Gâchimètre -Pesée et/ou suivi des déchets alimentaires -Signalétique spécifique dans le restaurant scolaire -Modifications au sein du service de restauration (forme et place du pain dans la chaîne de service, système de réservation des repas,...) -Achats de produits de qualité -Ajustement des accompagnants et des quantités servies en fonction des appétits des convives et des connaissances du chef cuisinier des préférences de ses convives -Adaptation des recommandations du GEMRCN dans la préparation et la distribution des repas 	<ul style="list-style-type: none"> -Approvisionnement auprès de producteurs locaux -Approvisionnement auprès du groupement de commande Drôme Ardèche (GRADA) -Interaction avec les producteurs locaux (soutien, négociation, échanges, rencontres) -Approvisionnement au gré à gré auprès de producteurs locaux -Approvisionnement hors marché auprès de fournisseurs locaux (hors producteurs) -Achat de produits de saison -Achat et utilisation de produits biologiques -Disposition d'équipements suffisants en cuisine (cuisines autonomes, matériels disponibles, etc) -Utilisation d'un logiciel d'édition de bons de commande et de gestion des stocks
Les actions liées à la pédagogie alimentaire et au développement d'une alimentation de qualité	Les actions à destination des personnels de l'établissement
<ul style="list-style-type: none"> -Réalisation d'un jardin par les convives (biologique, etc) -Animations diététicienne pendant les repas -Animation diététicienne pendant les cours -Soutien éducatif de l'équipe pédagogique sur les questions d'alimentation -Affiches, communication au sein du service de 	<ul style="list-style-type: none"> -Commission restauration -Appui de la direction de l'établissement -Accompagnement du chef cuisinier, des élèves, de l'équipe pédagogique par une diététicienne selon la demande de l'établissement -Réalisation d'un plan alimentaire

restauration

-Plan Collège sur une période de 4 ans

Les actions liées à la pédagogie alimentaire et au développement d'une alimentation de qualité (suite)

- Interaction avec les convives pendant le repas
- Organisation spécifique de la salle de restauration (salad'bar, etc)
- Privilégier une cuisine de terroir
- Cuisine « faite maison »
- Animations réalisées par l'équipe de cuisine pendant le repas
- Repas à thème
- Signalisation des différents types de produits/préparation sur les menus

Les actions de valorisation des démarches engagées

Les actions de développement des démarches

- Labelisation établissement E3D
- Commission des menus
- Visite de la cuisine par les familles
- Formations réalisées par le chef cuisinier

- Inscription des démarches dans le cadre du projet d'établissement
- Réflexion pour aller plus loin dans une démarche d'approvisionnement en produits locaux et de qualité

ANNEXE 8 : Trois exemples d'articles pour rendre compte et valoriser les pratiques en cuisine suite aux échanges avec les gestionnaires et les cuisiniers (collèges publics, structures socio-médicales publiques)

La cuisine toquée du collège de Vernoux en Vivarais



Un chef cuisinier passionné et observateur du comportement de ses jeunes convives ; un tandem chef de cuisine- gestionnaire complémentaire dans la pratique et dans l'organisation du service de restauration scolaire : la restauration scolaire au collège de Vernoux en Vivarais.

La situation géographique et la taille du collège de Vernoux (petit service de restauration qui compte environ 200 demi-pensionnaires) conditionne largement les pratiques d'achat et le mode cuisine de ce petit établissement. La planification des repas, les commandes des denrées et la livraison sont assurées par le chef avec des aller-retour réguliers (vérification et gestion des stocks) en lien avec le gestionnaire.

Formé à la restauration traditionnelle, le chef cuisinier garde de son parcours une vision de la cuisine et du repas comme des moments où la qualité gustative et la présentation aux convives comptent avant tout, et où la notion de plaisir doit prendre tout son sens.

Il a ainsi fait le choix de s'approvisionner essentiellement avec des produits de qualité ce qui se caractérise par une bonne qualité organoleptique. La qualité du repas passe aussi par sa préparation, à laquelle le chef apporte tout son soin pour proposer un maximum de composantes « faites maison » aux élèves.

L'équipement de la cuisine n'est pas des plus modernes mais il dispose d'une légumerie, d'une presse purée et d'un four basse température dont le chef maîtrise l'usage et qui facilite son travail en cuisine. Outre l'équipement, c'est la présence de personnel en cuisine qui semble déterminer la possibilité « d'expérimenter » de nouvelles recettes : lorsque l'équipe (1 + 0,5 fois 2 ETP) s'agrandit avec un stagiaire, il est alors possible d'innover encore plus et c'est « ça qui est agréable en cuisine ».

Au service, on pratique à Vernoux une véritable « cuisine théâtre » qui sollicite les sens des élèves et leur curiosité et anime le repas avec son côté ludique : buffet de légumes frais, barbecues, bar à gaufres, découpe de gigot « devant nos yeux », etc. Cela représente un réel engagement de la part du chef de cuisine qui accorde beaucoup d'importance à l'inter-connaissance avec les élève, et prend soin de leur apporter un conseil-vigilant sur ce qu'ils mangent et de ne pas se cantonner à un visage derrière les fourneaux. A Vernoux, le chef est le premier éducateur au goût.

Pour mener à bien son travail, les repas se succèdent au rythme d'un plan alimentaire établi sur 4 semaines environ mais avec quelques adaptations en fonction des préférences alimentaires et des rythmes de consommation constatés auprès des élèves. Par exemple, les légumes frais sont utilisés en entrée car c'est à ce stade qu'ils sont le plus consommés par les élèves. En contrepartie, l'accompagnement est composé régulièrement de féculents qui ont la préférence des jeunes convives.

L'approvisionnement de la cuisine suit la logique de son équipe. Le chef présente une préférence pour les produits bruts et utilise très peu de 4^{ème} gamme par méconnaissance et manque d'habitude de travail avec ce type de conditionnement. Les produits surgelés sont utilisés notamment pour les légumes pour trois raisons principales : praticité, coûts, et volumes utilisés. Considérés comme coûteux, peu de produits bios ou locaux sont achetés, bien qu'une réelle attention soit portée sur la cohérence des productions (saisonnalité, produits bio d'importation) et la provenance « française » des denrées consommées. Une tentative a été faite de s'approvisionner auprès d'un groupement de producteurs locaux mais la démarche s'est révélée infructueuse (procédures d'achat public pas forcément maîtrisées par le groupement et pas adaptées aux besoins administratifs du collège). La démarche a mieux fonctionné avec les boulangers locaux, auprès desquels le collège s'approvisionne aujourd'hui selon un calendrier tournant. La saisonnalité, notamment pour les fruits, est une des principales contraintes de l'approvisionnement en produits bruts ardéchois où les périodes de pleine production correspondent également avec les périodes de vacances scolaires...

L'entrée au GRADA a véritablement permis de simplifier la gestion des procédures d'appel d'offre. Compétence à part entière, elles représentaient auparavant une étape chronophage et délicate pour le gestionnaire sans cet outil. Bien référencé et avec des critères (qualité/prix) qui font échos aux principes appliqués à Vernoux, le marché interdépartemental présente toutefois la particularité d'avoir des lots parfois trop scindés pour le chef de cuisine.

La commune de Vernoux est très isolée, ce qui rend parfois difficile l'exercice du métier (livraisons parfois complexes, peu d'échanges de pratiques avec les homologues cuisiniers et gestionnaires, etc). Les caractéristiques de l'établissement (effectifs < 500 élèves) représentent à la fois une

Le bien être est dans l'assiette : l'EHPAD des Myrtilles de St Pierreville



Situé dans la commune de St Pierreville (500 habitants), cet établissement en pleins travaux d'agrandissement, qui propose une participation des résidents à la vie quotidienne de la structure (méthode Montessori), compte le plus grand nombre de personnes en maison de retraite/habitants en France: la restauration de l'EHPAD des Myrtilles à St Pierreville.

En matière de restauration, il faut tenir le cap : la situation géographique de St Pierreville en Nord Ardèche conditionne déjà le type d'agriculture qui y est pratiqué : à flanc de montagne, isolé, avec un climat assez rude et des productions peu nombreuses, surtout en maraîchage, le village et les alentours comptent aujourd'hui tout juste une dizaine d'exploitants agricoles. Difficile dans ce cas, d'approvisionner sans trop de difficultés, les 83 résidents et le personnel de l'établissement, les 40 repas distribués aux élèves de l'école de la commune et le service de portage à domicile... Cela représente en tout 250 repas/jours qui sont réalisés en cuisine par 4 agents. Les tâches sont réparties entre chacun d'eux et les commandes et les approvisionnements sont gérés de main ferme par la cheffe cuisinière.

contrainte (isolement et volumes de livraison) et un avantage (petit nombre de repas à préparer donc marge de manœuvre plus importante pour jouer sur la prestation ou la qualité et la fraîcheur des denrées).

Un point de vigilance est exprimé cependant : si la représentation du métier de cuisinier évolue de plus en plus, notamment à travers le regard que lui porte la société (à la télévision ou dans les foyers : la cuisine est à la mode), en restauration collective, il semble pâtir encore des contraintes sanitaires (HACCP) et des responsabilités démesurées (hygiène, sécurité alimentaire, juridique) qui pèsent sur les « acteurs au quotidien » du repas des collégiens de Vernoux.

La politique alimentaire de l'établissement est définie avec les agents mais mise en pratique par le tandem directeur/cheffe cuisinière. Partisans d'une « cuisine terroir », d'une cuisine des « habitudes de vie », à l'EHPAD des Myrtilles, les régimes spéciaux ne sont pas synonyme de sinécure : au contraire, respecter les habitudes alimentaires des résidents fait partie de leur bien-être au sein de l'EHPAD. Ainsi, dans le service de restauration, on fait preuve d'une certaine exigence qualitative sur la composition des menus et la préparation des repas. Ces efforts s'étendent aux repas des écoliers de la commune qui sont composés systématiquement depuis quelques années de légumes frais en entrée, de yaourt, de pain et de fruits bios. Pour la maison de retraite, les repas sont prévus selon un plan alimentaire de 4 semaines, qui sera réalisé selon les disponibilités et les livraisons du moment.

Si l'espace de stockage réduit en cuisine permet pas d'acheter de gros volumes de produits qu'il sera possible de conserver longtemps, la majorité des plats est réalisée en des produits frais. La cheffe met un point d'honneur à travailler en cuisine, avec de bonnes matières premières (arbitrage des achats alimentaires au regard des critères qualité/prix ; achats de surgelés haut de gamme, etc) . Ainsi, sur les menus sont systématiquement indiqués la provenance et le type de préparation du plat. Pour le directeur et la cheffe de cuisine cependant, le « fait maison » est une expression dans l'air du temps. Sa signification un peu galvaudée les a poussés à ne spécifier ce détail sur les menus, uniquement

lorsque les plats étaient préparés « en cuisine et avec des produits frais ».

L'isolement géographique dont fait l'objet la commune de St Pierreville représente une réelle contrainte à plusieurs niveaux pour le service de restauration de la structure.

D'une part au niveau des approvisionnements les légumes, et notamment les pommes de terre, représentent les denrées les plus consommées en volume à l'année, mais ils sont aussi paradoxalement les produits les plus difficiles à obtenir localement. Les tentatives d'achat auprès d'un producteur local ont été infructueuses en durée et qualité de production. De plus, la question de la saisonnalité se pose puisque la période des vacances annonce un réajustement des approvisionnements suite au départ des usagers scolaires. Enfin, des freins normatifs et réglementaires empêchent de se tourner vers des approvisionnement de proximité et représentent aussi un manque de cohérence qu'il faut sans cesse contourner. Par exemple, pour la viande, le manque d'agrément de certains éleveurs locaux ne permet pas à l'EHPAD de s'approvisionner auprès de ceux-ci. Toutefois, la contrainte a été levée dans la prise de position volontariste de l'établissement pour l'achat et l'utilisation d'œufs coquille : la corrélation entre la demande de l'EHPAD et l'offre d'une éleveuse de poules-pondeuses de la commune a pu être réalisée, agréée et validée par les services sanitaires.

Ces difficultés se prêtent à bien d'autres exemples. Pourtant, des potentiels de production sont disponibles à proximité, en fruits par exemple (Vallée de l'Eyrieux). Il existe là pour le directeur de l'EHPAD, des solutions intéressantes. En effet L'EHPAD est un établissement médico-social géré par le CCAS de St Pierreville et un regroupement de structures homologues dans un groupement d'achat, (même si cela pose des questions plus larges que celles des seuls approvisionnements : la question de la politique agricole et alimentaire, des intermédiaires, de la géographie) pourrait s'avérer une piste intéressante.

Les livraisons sont aussi un point délicat du service de restauration de l'EHPAD. Livrée seulement 2 fois par semaine, la cheffe cuisinière a du organiser au fil des ans un réseau de fournisseurs « fidèles ». La position géographique de l'EHPAD doit souvent

composer avec les difficultés logistiques et d'accès des fournisseurs à la commune, et c'est pourquoi l'établissement se positionne plutôt sur un schéma de livraisons adaptatives : les commandes sont groupées au maximum (pour représenter des volumes suffisants à la livraison) et certains produits sont réceptionnés directement chez les fournisseurs par les agents de l'EHPAD. Si les fournisseurs les plus fiables jouent le jeu de cet approvisionnement complexe (éloignement géographique et petites quantités de produits livrés), c'est aussi parce que la cheffe cuisinière considère la proximité relationnelle avec les fournisseurs comme essentielle, d'autant plus que St Pierreville est une commune « loin de tout ». Pour la confiance et la bonne réussite des négociations, la « relation humaine » et « l'identité ardéchoise » sont un atout.

Avec un projet d'hébergement d'une crèche dans les locaux de l'EHPAD en cours de réalisation, la place du service de restauration est remise en question. Avec une diversité croissante de prestations réalisées à destination d'un large panel d'usagers, la structure collective qu'est l'EHPAD tend aujourd'hui vers une activité de prestation globale qui l'éloigne d'autant plus de sa compétence initiale « hébergement/soin » auprès des personnes âgées. La complexification de la gestion de l'établissement et le dimensionnement de la cuisine qui sera de moins en moins adapté au nombre de repas préparés, interroge les membres de l'équipe.

De même, par conviction personnelle (la cheffe cuisinière est aussi l'épouse du boulanger du village, le directeur est un parent d'élèves « comme un autre »), un grand soin est mis dans le service de restauration mais aussi dans son évaluation : les parents d'élèves sont conviés une fois par an à visiter la cuisine, des enquêtes de satisfactions sont réalisées en plus du conseil de la vie sociale, de la commission menu et des fêtes familiales organisées au sein de l'EHPAD, etc.

En attendant, la qualité de vie au sein de l'EHPAD pour les résidents et leurs familles est toujours primordiale et le jardin tenu par les résidents, comme les pâtisseries qu'ils préparent en atelier et les dons venus des jardins des habitants de St Pierreville, servent pour l'heure à alimenter de manière conviviale les repas de la structure.

De l'assiette au compost : développement durable au menu au collège de Montpezat-sous-Bauzon



Ce collège de 232 élèves, fait également office de cuisine centrale pour l'école primaire et maternelle de la commune. C'est ainsi près de 270 bouches que l'équipe de restauration nourrit chaque jour avec une majorité de plats « faits maison » et dans un environnement on ne peut plus « vert » : la restauration collective au collège de Montpezat-sous-Bauzon.

Récemment labellisé établissement E3D, le collège de Montpezat-sous-Bauzon, n'en est pas à ses premiers pas en termes de développement durable. Depuis quelques années, c'est un véritable projet d'établissement qui se construit autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Chef d'établissement en tête, l'équipe pédagogique, les élèves et l'équipe de cuisine sont mis à contribution dans la chasse aux déchets alimentaires. Pilotée en interne par une enseignante de SVT motivée, la démarche a petit à petit pris forme : avec la création d'un « Gâchimètre » créé par les élèves, la pesée des déchets alimentaires consommés est réalisée toute les semaines. De même, une table de tri a été installée et chaque midi, une équipe de jeunes convives volontaires, accompagnée parfois par les surveillants de l'établissement, est amenée à sensibiliser et aider ses camarades à bien trier chaque résidu du plateau. En plus des animations qui sont réalisées en classe par une diététicienne, dans la salle de restauration, des panneaux inventés par les collégiens eux même rappelle les gestes simple du tri. D'autres affiches signalétiques au niveau du service permettent également aux mangeurs de choisir la quantité de leur repas en

fonction de leur faim. Résultats des courses : au collège de Montpezat-sous-Bauzon, les restes dans l'assiette sont en moyenne de 40g/assiette, ce qui est bien en dessous de la moyenne départementale, et pour la gestionnaire, c'est un pari qui paie sur le long terme puisque « les élèves ont été baignés dedans » !

Le cercle vertueux de la consommation responsable a été amené jusqu'aux portes du collège qui dispose depuis 2011 d'un jardin biologique. L'animation et les ateliers jardinage qui sont proposés aux élèves dépendent aujourd'hui beaucoup de la bonne volonté et du temps bénévole de certains enseignants. Toutefois, ce petit carré de culture où se côtoient au printemps des aromatiques et d'autres florissants végétaux est enrichi par le fruit des 5 composteurs du collège, dont chaque membre du personnel, agents, enseignants, vie scolaire, etc, s'occupe à tout de rôle.

C'est en cuisine que la boucle est bouclée. A Montpezat-sous-Bauzon, la cheffe cuisinière est accompagnée dans son travail par une seconde et un autre agent. Une petite équipe qui a pourtant fait le choix de parier sur un maximum de plats « faits maison ». Les repas de chaque type de convive (demi-pensionnaires, internes) sont construits à partir d'un plan alimentaire et les menus sont parfois réalisés par les enseignants (semaine Européenne) ou les élèves. Un impératif de la cheffe en cuisine : proposer des plats qui ont du goût et qui soient appétissant. Pour cela, elle a choisi de travailler avec un maximum de produits de saisons, bannissant les tomates des compositions hivernales et n'hésitant pas à prospecter les fournisseurs locaux pour travailler avec des produits de bonne qualité. Cela demande un bon équipement (cellule de refroidissement, four cuisson basse température), un sérieux travail en cuisine et une bonne organisation. La bonne coordination et l'entente entre les agents sont aussi très importantes. Et c'est une conviction qui est aujourd'hui récompensée : parmi les parents de la commune, la restauration du collège à bonne réputation, ce qui conforte l'exigence et le travail en cuisine !

ANNEXE 9 : L'étude d'opportunité sur les achats locaux : une démarche prospective à visée concrète

Présentation de l'étude :

Le Conseil départemental de l'Ardèche souhaite continuer à favoriser l'approvisionnement des restaurants collectifs des collègues ardéchois en produits alimentaires locaux et de qualité.

Comme on l'a vu, cette démarche s'insère dans un projet plus global d'appui au développement des circuits courts alimentaires. Ainsi, par le biais du lancement d'une étude d'opportunité et de stratégie, le Conseil Départemental a souhaité réaliser un diagnostic de l'offre et de la demande disponibles en produits locaux sur le territoire et notamment, aborder la question de la transformation en fruits et légumes locaux de 3ème et 4ème gamme (avec par exemple une potentielle mise en place d'une légumerie départementale). En octobre 2016, une étude est lancée.

L'appel d'offre permet de sélectionner en novembre 2016, un cabinet d'études Montpelliérain chargé de mener cette étude sur une durée de six mois (novembre 2016-mai 2017). Pour traiter cette problématique plusieurs éléments d'approfondissement ont été défini par le cabinet .

La totalité de l'étude sera menée en trois phases intégrée dans un calendrier défini: une phase d'analyse de l'offre et de la demande; une seconde phase d'identification de l'activité du tissu agricole et artisanal sur le département et ailleurs sur le territoire, et enfin une phase d'analyse et d'approfondissement des scénarios proposés. Afin de suivre et orienter le travail du bureau d'étude, un comité de pilotage (COFIL) et un comité technique (COTECH) sont mis en place au début de l'étude et régulièrement consultés. Ils sont respectivement composés de la manière suivante :

- COFIL: Vice présidente en charge des Collèges, des Politiques éducatives et de l'enseignement supérieur, Vice-Président en charge du Développement économique , de l'Attractivité du territoire et de l'Agriculture, des représentants de différentes directions du CD07 (agriculture, économie, cabinet du Président du CD07), les représentants de la direction porteuse du projet d'étude : directrice, chef de service, chargé de mission restauration du service éducation du CD07
- COTECH: Agribio Ardèche, SCIC DADS, Centre de Développement Agroalimentaire, Chambre d'Agriculture d'Ardèche, service éducation du CD07.

Un enjeu de l'étude : définir « le produit de proximité »

Le travail réalisé au cours de cette étude a également permis de clarifier la notion de circuits courts de proximité, en travaillant sur une définition dont les critères ont été identifiés en collaboration avec l'ensemble des partenaires présents aux COFIL et aux COTECH. Rapidement, le cabinet de conseil a souligné la nécessité de définir et de clarifier les valeurs partagées (en termes de circuits commerciaux,

de géographie, politique, stratégique) autour des notions de « proximité » et de « local » de manière à construire une réflexion sur des bases communes. Pour dimensionner le projet, il s'agissait de définir assez clairement le territoire d'approvisionnement et de chalandise réalisable et souhaité. Les fournisseurs mobilisables, la diversité et la répartition des productions sur le territoire, les possibilités de circulation et le potentiel logistique autour des établissements scolaires et les contraintes logistiques ont été pris en compte (approvisionnement des collèges ardéchois par des fournisseurs ardéchois mais aussi des départements limitrophes voire de la région AuRA). Pendant l'étude d'opportunité, une définition du produit local a été coproduite. Elle s'oriente vers des produits, élevés/cultivés, transformés en priorité en Ardèche, mais également dans les départements limitrophes et à défaut à l'échelle de la région AuRa. Cette définition prend en compte un critère géographique volontairement non restrictif qui correspond aujourd'hui à la réalité du potentiel d'approvisionnements des collèges ardéchois. Il oriente la politique d'approvisionnement portée pour les collèges publics par le Département, vers un approvisionnement local « élargi ».

Les issues de l'étude

Au terme de cette étude, plusieurs perspectives ont pu être identifiées sur la structuration de l'offre en produits locaux et spécifiquement en fruits et légumes. Nous nous proposons de ne pas faire état de l'ensemble des résultats mis à jour par le cabinet. Toutefois, ces travaux mettent en avant plusieurs points intéressants et qui représentent des opportunités ou des marges de manœuvre à saisir pour le Département de l'Ardèche :

- Les productions brutes de fruits et de légumes sont globalement assez importantes pour approvisionner les collèges (en dehors des espèces qui ne sont pas cultivées sur le territoire type fruits exotiques).
- Les capacités de transformation, la disponibilité géographique et la logistique d'approvisionnement sont encore des freins encore importants à l'approvisionnement local.
- Si la mise en place d'un outil de transformation venait à se profiler comme un objectif du Département, une partie des achats aujourd'hui réalisés sur des produits surgelés pourrait être transposée à des produits de 4ème gamme issu d'un atelier de transformation de type légumerie.
- Plusieurs transformateurs ont été identifiés sur le territoire, mais peu sont réellement adaptés à une distribution de la restauration collective des collèges (niveau de service, volumes, type de gamme, logistique d'approvisionnement). De plus, il s'agirait d'intégrer ce nouveau débouché aux activités déjà existantes de ces opérateurs.
- La SCIC DADS apparaît comme un opérateur intermédiaire bien ancré sur le territoire et qui présente un potentiel logistique intéressant dans le cadre d'un développement des approvisionnements en

produits locaux transformés (complément de gamme pour les produits distribués par la SCIC, maillage déjà conséquent du territoire, référencement de fournisseurs constitué

ANNEXE 10 : Guide d'entretien à destination des gestionnaires et des cuisiniers

Objectif : Réaliser un diagnostic (non exhaustif) « in situ » des restaurants collectifs des collèges : « La tournée des popotes »

Méthodo : Rencontre avec des personnes ressources des collèges ciblés au sein du Conseil Départemental. Complète les résultats et préconisations du bureau d'étude, issus du diagnostic de la demande des collèges (février 2017). Enquêtes à réaliser sur mars-avril. Ces entretiens seront accompagnés dans l'idéal par une visite des cuisines des collèges et un repas pris dans les locaux.

Le restaurant, le métier

Parcours du chef ?

Votre métier est –il le résultat d'une passion pour la gastronomie, la bonne nourriture ?

Nombre de personnes en cuisine ?

Situation du restaurant (dans quel zone géographique, rural, urbain), nombre moyen de repas dans une journée ?

Nombre de services dans une journée ?

Combien de structures sont desservies par la cuisine ?

Le fonctionnement de la cuisine

Comment est organisée la fabrication des repas ?

Gestion de la cuisine (autogérée ? concédée ?)

Liaison chaude/froide/mixte ?

Faites-vous appels à un prestataire pour l'approvisionnement ? La préparation ?

Quel type de convention ou de contrat passés avec les fournisseurs ?

Critères spécifiques pour les fournisseurs ? Exigences particulières formulées dans le contrat ?

Fréquence de livraison ? Volumes ?

Type d'équipement ? Satisfaction ?

Capacités de stockage ?

Présence d'une légumerie ?

Budget annuels des achats alimentaires du restaurant ?

La prestation

Nombre de repas/ jour ?

Prix du repas ? Fixé comment ?

Coût de production ? Coût matière ?

Comment et par qui sont élaborés les menus ? (diététicienne, chef, gestionnaire, commission des menus, commission restauration, par cycles de menus, saisonnalité)

Type de proposition/valorisation des menus (petite ardoise, ...) ?

Présence d'une diététicienne ? Depuis quand ? C'est positif/négatif ?

Evolution de la demi-pension (nombre d'élèves qui mangent, changements organisationnels, projets en cours ?)

L'approvisionnement

Comment vous approvisionnez-vous ? (groupement d'achat, appels d'offres, gré à gré, distributeur, centrale d'achat)

Qui sont vos principaux fournisseurs ? Combien en avez-vous ? Comment les avez-vous trouvés ?

A quelle fréquence vous approvisionnez-vous ? Comment cela se passe-t-il ?

Est-ce des fournisseurs stables ou avez-vous l'habitude de changer ?

Quels liens entretenez-vous avec vos fournisseurs ?

Démarchez-vous de nouveaux fournisseurs ?

Connaissent-ils vos attentes ?

Quels fournisseurs pour quels produits ?

Voyez-vous un intérêt à diversifier vos fournisseurs ? A quelles conditions ?

Avez-vous des exigences plus particulièrement contractualisées dans un cahier des charges ?

Est-ce qu'il vous est arrivé de ne pas recevoir les bons produits ou pas à temps ? Comment vous adaptez-vous dans ce cas ?

Avez-vous l'envie ou la possibilité de changer de fournisseurs dans les années à venir ? Etes-vous satisfait de cette partie du travail de restauration ?

Choix des produits

Sur quels critères sont choisis les produits que vous utilisez ?

Est-ce que cela a évolué ou évolue ?

Aujourd'hui, quel est le niveau de gamme que vous utilisez ? Sous quelle forme ? (brut, épluché, découpé, en portion)

Aujourd'hui, quel est le niveau de conditionnement que vous utilisez ? (vrac, barquette, sous vide, seaux, etc)

C'est important la provenance/ qualité gustative des produits pour vous ?

Connaissez-vous la provenance des produits que vous utilisez ? Quelle est-elle ?

Proposez-vous des produits bios ou locaux dans vos repas ? Pourquoi ?

A quelle fréquence ?

C'est quoi les contraintes de la restauration collective ? Pour vous ? Pour les fournisseurs ? Pour les producteurs ?

Rencontrez-vous des contraintes logistiques spécifiques ?

Stockez-vous les denrées ? Comment ? Lesquelles ?

Utilisez-vous des produits frais ? Lesquels ?

Surgelés ? Lesquels ?

Des œufs et du pain frais ? Où vous approvisionnez-vous ?

Que faites-vous des épluchures ?

Approvisionnement de proximité

Est-ce que vous tenez compte de la saisonnalité des produits ?

Des modalités de leur achat (producteurs du territoire, grands distributeurs) ?

Réalisez-vous des repas spéciaux ? (bios, semaine du goût, etc)

Vous approvisionnez vous auprès de producteurs locaux ?

Pour quels produits ?

Quels types de volumes ?

Avec qui ? Disposez-vous d'un référencement des fournisseurs locaux ?

Comment sont livrés les produits ?

Ce type d'approvisionnement est-il mis en place de longue date ? Pourquoi ?

Comment cela se passe t-il (commande, adaptabilité à la disponibilité, saisonnalité, etc) ? Quel est votre ressenti sur ce type de démarche ?

Quels sont les impacts sur votre travail ?

En termes de prix pour l'établissement ?

Quels retours avez-vous de la part des convives élèves et professeurs ? Comment prenez-vous en compte les remarques sur les goûts, choix des produits ? Qu'est ce qui influence vos décisions d'achat ?

Pensez-vous qu'il y a un surcoût à l'approvisionnement local ?

C'est quoi d'ailleurs pour vous l'approvisionnement local ? C'est quoi le local ? C'est quoi la proximité ?

Travaillez-vous avec des produits bios ?

Quelle différence constatez-vous ? (prix, travail, disponibilité, goût)

Avantages/Contraintes ?

Comment pourriez-vous développer encore plus les achats locaux ?

Est-ce possible ? De quoi auriez-vous besoin ?

L'équipe

Comment fonctionne votre équipe ?

Les personnes qui travaillent dans votre équipe sont là depuis longtemps ?

Est-ce que vous pensez qu'un changement dans les habitudes de travail ou d'approvisionnement pourrait être difficile à mettre en œuvre dans votre équipe ?

Pensez-vous qu'il serait possible d'introduire/introduire plus de produits locaux dans vos repas ? Dans quelle mesure ?

Quelles seraient les contraintes que vous percevez ? Les leviers sur lesquels vous appuyer ?

Avez-vous déjà eu l'occasion de partager vos expériences ou la réalité de votre travail avec les autres cuisiniers/gestionnaires des collèges du département ? De vous former ?

Rencontrez-vous parfois des acteurs de l'alimentation ou de l'agriculture sur le territoire (chambre, DADS, CD07, producteurs, autres) ?

Labellisation

Projet de labellisation des cuisines des cantines des collèges proposé par le département : qu'en pensez-vous ?
Quels seraient les critères qui selon vous pourraient être intéressants ? Quel intérêt/utilité de la démarche ?

Fin

Pensez-vous à d'autres points que nous devrions aborder ?

Avez-vous d'autres remarques ou des suggestions ?

Re-contact possible ?

Infos qui seront tenues à votre disponibilité si vous le souhaitez ?

Merci !

ANNEXE 11 : Guide d'entretien à destination des structures socio-médicales enquêtées

Dans le cadre du **Plan Collèges 2016-2022**, le service éducation du Conseil départemental développe l'introduction de **produits locaux de qualité** dans la **restauration collective des collèges** du territoire.

A cet effet, un **état des lieux général** de l'**approvisionnement** des structures concernées par un service de restauration collective est réalisé.

Pour enrichir ce diagnostic en cours, les **restaurants scolaires (écoles maternelles/primaires)** et les **établissements médico-sociaux (EHPAD)** d'Ardèche sont enquêtés, avec pour objectif d'identifier plus précisément les **opportunités** et les **contraintes** à s'approvisionner en produits locaux de qualité en Ardèche.

Durée approximative : 15 min

1. VOTRE ETABLISSEMENT

Généralités

Profil de la personne interrogée :

Nom : Cliquez ici pour taper du texte.

Fonction : Cliquez ici pour taper du texte.

Profil de l'établissement

Nom : Cliquez ici pour taper du texte.

Ville : Cliquez ici pour taper du texte.

Repas

Nombre moyen de repas servis/an : Cliquez ici pour taper du texte.

Coût des matières premières pour un repas: Cliquez ici pour taper du texte.

Mode de gestion du service de restauration

En ce qui concerne la préparation des repas, vous-êtes actuellement en :

Gestion directe

Gestion concédée

Votre cuisine est-elle équipée d'une légumerie ?

Oui

Non

Vos repas sont confectionnés en :

Cuisine centrale

Cuisine satellite d'une cuisine centrale

Cuisine indépendante (confection/préparation sur place)

Les livraisons des repas sont effectuées en :

Liaison froide

Liaison chaude

Liaison mixte

L'approvisionnement est réalisé en :

Gestion directe

Gestion concédée (Dans ce cas, quel est votre prestataire ? Cliquez ici pour taper du texte.)

2. FOURNITURE ET APPROVISIONNEMENT

Organisation de l'approvisionnement

Nombre de fournisseurs : Cliquez ici pour taper du texte.

Quels sont vos principaux fournisseurs ?

Grossistes / Centrales d'achat	Groupements d'achat	Producteurs locaux	Autres (prestataire,...)
Cliquez ici pour taper du texte.			

A quelle fréquence vous approvisionnez-vous ? Cliquez ici pour taper du texte.

Combien de services de restauration sont concernés/fournis ? Cliquez ici pour taper du texte.

Procédure(s) d'achat (gré à gré, appels d'offres, groupements d'achat, etc) : Cliquez ici pour taper du texte.

Introduisez-vous des exigences particulières dans le choix des produits de vos fournisseurs ?

	Systématiquement	Souvent	Parfois	Jamais
Qualité gustative	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Qualité nutritionnelle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Coût	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Traçabilité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Facilité de préparation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Respect de l'environnement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Certification des produits (AB, labellisés,...)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produits de provenance locale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Saisonnalité des produits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Autres critères ? Cliquez ici pour taper du texte.

Si vous êtes en gestion concédée, y a-t-il des spécifications particulières dans le cahier des charges de vos fournisseurs? Cliquez ici pour taper du texte.

En ce qui concerne les livraisons, quel(s) type(s) de difficultés pouvez-vous rencontrer ? (plusieurs réponses possibles)

- Relations fournisseurs
- Délais de livraison
- Accessibilité du site
- Organisation et vérification des livraisons
- Stockage
- Autres Cliquez ici pour taper du texte.

3. LES PRODUITS LOCAUX DANS VOTRE SERVICE DE RESTAURATION

Choix des produits et composition des repas

Cela vous paraît-il important de connaître la provenance des produits que vous utilisez dans vos repas ?

Oui

Non

Si non, pourquoi ? Cliquez ici pour taper du texte.

Proposez-vous des produits bios ou locaux dans vos repas ?

Oui, ponctuellement

Oui, régulièrement

Non jamais

Si oui, à quelle fréquence ?

1 aliment/repas

Dans, au moins 1 repas/ semaine

Dans, plus d'un repas/mois

Plus d'1 aliment/repas

Dans, au moins 1 repas/mois

Plusieurs fois/trimestre

Pouvez-vous classer les produits de provenance locale que vous achetez le plus fréquemment ? (1 = le plus souvent, 8 = le moins souvent)

Fruits et légumes (frais)		Fruits et légumes (transformés)	
Viande (fraîche)		Viande (surgelée)	
Pain, viennoiseries (frais)		Pain, viennoiseries (surgelés)	
Produits laitiers		Boissons (dont vin)	

Approvisionnement en produits locaux

Avez-vous une estimation du % de produits locaux achetés en :

% du budget ? Cliquez ici pour taper du texte.

Ou, % des tonnages achetés ? Cliquez ici pour taper du texte.

Concernant les fruits et légumes, vous ou votre prestataire vous approvisionnez en :

Produits frais :

Cliquez ici pour taper du texte. %

Conserves :

Cliquez ici pour taper du texte. %

Surgelés :

Cliquez ici pour taper du texte. %

4^{ème} gamme (sachets) :

Cliquez ici pour taper du texte. %

5^{ème} gamme (plats préparés sous vide) :

Cliquez ici pour taper du texte. %

Total 100%

L'utilisation de produits locaux représente-t-elle une contrainte pour votre service de restauration en termes de :

Prix

Saisonnalité

Préparation

Aucune contrainte

Disponibilité

Logistique d'approvisionnement

Autre Cliquez ici

pour taper du texte.

4. VOTRE RESSENTI SUR UN PROJET D'APPROVISIONNEMENT EN PRODUITS LOCAUX

Votre perception du « local »

Pour vous, un produit local c'est ? (une seule réponse possible)

- Un produit **cultivé/élevé** à courte distance du lieu de consommation
- Un produit **cultivé/élevé et transformé** à courte distance du lieu de consommation
- Un produit **transformé** à courte distance du lieu de consommation
- Un produit acheté directement auprès du **producteur**

Pour vous, quels sont les critères qui devraient définir un produit local ? (plusieurs réponses possibles)

- Saisonnalité
- Labellisé
- Autre
- Frais non transformé
- Issu de l'agriculture biologique
- Pouvez-vous préciser ? Cliquez ici pour taper du texte.*

Sur votre territoire, quelle(s) zone(s) géographique(s) vous semble(nt) représentative(s) de la notion de « local » ? (plusieurs réponses possibles)

- Bassin de vie
- Départements limitrophes
- Commune / intercommunalité
- Région Auvergne-Rhône-Alpes
- Département Ardèche

Un approvisionnement local dans votre service de restauration vous paraît-il :

- Déjà en cours
- Réalisable
- Pourriez-vous préciser ? Cliquez ici pour taper du texte.*
- Intéressant
- Difficile à réaliser techniquement

Si cela est en cours ou vous paraît réalisable, quels produits sont/ seraient les plus indiqués selon vous ?

- Fruits et légumes
- Produits laitiers
- Pain
- Viandes
- Boissons
- Autre

Comment estimeriez-vous vos besoins en fruits et légumes d'origine locale ?

	Volumes	Fréquence
Légumes	Cliquez ici pour taper du texte.	Cliquez ici pour taper du texte.
Fruits	Cliquez ici pour taper du texte.	Cliquez ici pour taper du texte.

Souhaitez-vous développer un approvisionnement de votre service de restauration en produits locaux ?

- Oui
- Non

Si oui, de quoi auriez-vous besoin pour aller d'avantage vers ce type d'approvisionnement ?

- Temps/ personnel disponible
- Formation du personnel
- Equipements de cuisine adaptés
- Disponibilité des produits
- Budget dédié

- Référencement des producteurs/fournisseurs
- Locaux de stockage
- Accompagnement spécifique
- Autre

Pouvez-vous préciser ? Cliquez ici pour taper du texte.

Avez-vous des attentes, des suggestions, des remarques dont vous souhaiteriez nous faire part ?

Cliquez ici pour taper du texte.

Nous vous remercions d'avoir pris le temps de participer à cette enquête et nous vous prions par avance de bien vouloir nous retourner ce questionnaire par e-mail avant le 29 mars 2017 (à l'adresse mango@ardeche.fr)

Nous autorisez-vous à vous recontacter pour un complément d'informations ?

oui non