

Communauté de Communes Auberive Pays de Langres

Essaimer la restauration collective bio et locale

« A partir de plusieurs initiatives pour fournir la restauration collective en produits locaux, nous avons l'ambition de développer un projet plus large qui intègre l'enjeu de plus-value territoriale »

Carte d'identité

L'objectif du projet

A partir de plusieurs initiatives pour fournir la restauration collective en produits locaux, nous avons l'ambition de développer un projet plus large, qui va au-delà et qui intègre l'enjeu de plus-value territoriale. Nous voulons aller vers un Projet Alimentaire Territorial même si nous n'en sommes qu'aux prémices.

D'où vient la démarche

Il y a 1 an les élus de la Communauté de Communes dont le Président est Charles Guéné, Président du Pays de Langres, également sénateur, décident d'introduire des produits de qualité dans les cantines. L'objectif est triple : ré-ancrer la valeur ajoutée dans le territoire, lutter contre le gaspillage et développer la qualité alimentaire par des produits bio et locaux. En septembre 2016 les marchés ont été confiés à des restaurateurs locaux qui se sont engagés sur la qualité, le local et si possible le bio. 3 restaurateurs indépendants ont répondu. Un mois plus tard, les parents ont fait savoir leur satisfaction et ont remarqué le changement de qualité. Cela se voit aussi au niveau du gaspillage alimentaire qui est nettement moindre (avant, les repas étaient fournis par Sodexo). A partir de cela, 2 des restaurateurs se sont regroupés pour recruter un cuisinier en commun.

Ils fournissent à eux trois, 300 repas par jour pour les primaires et couvrent 50% des écoles du territoire. Les autres écoles sont alimentées par la cantine du collège de Prothoy. D'ailleurs, l'équipe de la cantine de ce collège est à l'initiative de l'introduction de produits locaux dans la cantine. En effet, la directrice, l'intendante et le cuisinier sont vraiment très intéressés par ces démarches. Ils mènent eux-mêmes les négociations avec les producteurs locaux.

C'est de leur initiative, mais on peut dire que cela s'inscrit dans une dynamique globale initiée par un projet de la Région en 2010 qui a amené des changements pour les lycées : davantage de produits bio et locaux, le financement de légumeries et la formation des intendants. Cette démarche ne s'est pas faite en un jour, elle se développe progressivement, à travers le temps. Cela a diffusé dans les différents échelons et le Département s'est approprié cette question. Il a mis en place une formation pour les cuisiniers. C'est le collège de Prothoy qui fait la formation.

Activité :

Chargée de mission au Ministère de l'Agriculture, autorité de gestion du Réseau Rural National.

A été Vice-Présidente de la Région Champagne-Ardenne à l'ESS (EELV), actuellement élue de la CCAVM et déléguée du PETR, en charge d'une mission sur les circuits courts.

Responsable du projet :

Patricia Andriot

Contact :

06 47 04 69 64

01 49 55 54 20

patricia.andriot@gmail.com

En ce qui concerne la démarche de notre Communauté de Communes, le point de départ est l'évolution d'une fromagerie qui vend du fromage de niche (AOC Langres et Epoisses). Ce magasin qui faisait moins de 50m² déménage dans un autre local qui fait 200 m². La Communauté de Communes finance la reconstruction de la fromagerie par un crédit bail et en contrepartie peut discuter afin de décider plus collectivement du rôle de ce local. Nous étions chargés de contacter les producteurs locaux pour achalander ce nouveau magasin.

Le Président m'a confié cette mission et j'ai demandé que nous menions une démarche globale. Nous nous sommes mis d'accord sur une méthode : nous avons réuni les utilisateurs, publics et privés, des produits locaux pour connaître leurs besoins avant de démarrer quoi que ce soit. Il y a eu 8 participants mais plusieurs absents se sont excusés et se sont dits intéressés. Le collège était présent, ainsi que les cuisiniers qui approvisionnent les cantines des primaires, 2 restaurateurs privés, un gérant de l'EHPAD et la gérante d'une micro crèche.

Nous les avons écoutés, et nous avons échangé au sujet de leurs contraintes. Notamment nous voulions savoir si le facteur prix était déterminant. En réalité, ce n'est pas le prix ni le manque de producteurs mais la difficulté d'allotissement parfois pour des petites quantités, la demande de livraison, etc... c'est davantage tout cela qui pose souci que le manque de producteurs

Ensuite, 15 jours après nous avons réuni les producteurs qui ont actuellement une démarche de production finalisée en circuits courts. Les personnes présentes se sont montrées également très intéressées comme les utilisateurs et ceux qui n'ont pas pu venir se sont excusés et ont demandé à être quand même inclus dans la démarche qui les intéresse. 8 à 10 producteurs étaient présents (le potentiel est de 30 sur le territoire). Le Président du groupement multifermier qui travaille en circuits courts était là mais il y en avait aussi d'autres comme un producteur de viande en circuit court, un producteur de bière, un fabricant d'huile qui démarre son activité, un maraîcher...etc.

Là aussi nous avons écouté leurs besoins. Notre objectif n'est pas de nous limiter à l'approvisionnement des écoles ou de nous focaliser sur la création d'un magasin mais plutôt de rapatrier de la valeur ajoutée sur le territoire, y développer la consommation, lutter contre le gaspillage alimentaire et contribuer à améliorer et protéger l'environnement.

La 3^{ème} étape sera de réunir l'ensemble des gens et de faire témoigner des territoires plus aboutis et de déterminer un plan d'action. Nous sommes en réflexion quant à la création d'un poste pour faire ce travail là dans le cadre du programme Leader.

Ce qui est le plus précieux pour réussir notre démarche, c'est notre capacité à mener un dialogue serein pour rassembler les acteurs, avancer dans la rencontre pour que ce ne soit pas trop politisé.

Difficultés rencontrées et attentes

Pour tous ceux que nous avons rencontrés, utilisateurs comme producteurs, la difficulté est de faire coïncider offre et demande et d'assurer la livraison. Nous avions au départ l'idée de créer une légumerie sur le territoire mais ce n'est pas leur besoin. L'enjeu est plutôt de développer la production et surtout créer la rencontre entre l'offre et la demande.

Nous n'avons pas répondu à l'appel à projet PNA car nous n'étions pas assez avancés. Notre démarche a démarré il y a 1 mois. Nous travaillons bénévolement là-dessus car nous n'avons pas d'ingénierie locale pour ça. La DRAAF et le Ministère doivent être conscients de la différence entre les territoires à ce niveau-là. Nous avons créé un comité de pilotage mais aucun document formel faute de temps. Nous n'avons pas d'ingénierie dédiée. C'est un frein réel.

« Notre objectif est de rapatrier de la valeur ajoutée sur le territoire »

« Ce n'est pas que le prix mais l'approvisionnement qui est un blocage car il n'y a pas assez de producteurs ».

« Nous travaillons bénévolement là-dessus car nous n'avons pas d'ingénierie locale »

A l'heure actuelle, il y a clairement des changements sur notre territoire, notamment côté producteurs. Ce changement est favorisé par les faibles marges que les agriculteurs peuvent dégager sur notre territoire. Ensuite l'initiative de multi-ferme (regroupement d'agriculteurs en circuits courts) fait levier. Leur Président est aussi au Conseil d'Administration d'une Cuma qui réunit 70 producteurs. C'est une bonne base pour cette dynamique.

Ensuite nous avons sur le territoire un projet de Parc National : vu de loin on peut croire que les agriculteurs s'y opposent mais de près c'est plus multiforme que cela. Certains sont pour car ils voient parfaitement que cela va leur permettre de capter de la valeur ajoutée et créer des interrogations sur les pratiques agricoles. Il est important que la DRAAF ait une vision plus fine de cette réalité et n'écoute pas qu'une partie des représentants du monde agricole et soit porteuse d'une vision des nouvelles formes de production agricole.

Le projet de Parc National se situe entre la Champagne et la Bourgogne sur 1/3 de la Haute-Marne. C'est un projet de parc forestier qui existe depuis 2009. L'arrêté de prise en considération existe et le projet devrait aboutir en 2018. Pour les quelques terres agricoles concernées, l'Etat s'est engagé en terme de compensation pour les mesures agri-environnementales.

Au niveau des habitants, nous voyons émerger des initiatives locales comme dans les cantines mais aussi une structure d'insertion en Amap (régie rurale du plateau de Langres) et ils ont un succès croissant. Ils continuent à trouver leur marché. Maintenant, la question que je me pose est la suivante : est-ce que cela impacte profondément les pratiques de consommation ?

Nous sommes un territoire à faible pouvoir d'achat, nous avons peu de CSP+, beaucoup de retraités agricoles. Actuellement il n'y a pas d'engouement ni de prise de conscience massive et nous sommes un territoire où il y a une auto-consommation importante, chacun a son jardin potager, etc. C'est à double tranchant car les gens ont leurs habitudes de cuisine et considèrent qu'ils mangent déjà bien. Cela ne favorise pas la remise en cause. C'est là une hypothèse à explorer. En tout cas, la sensibilisation de la population sera nécessaire.

Notre attente vis-à-vis de la DRAAF est qu'ils prennent en compte la réalité du territoire et qu'ils soutiennent la mise en place d'une ingénierie. Plus que le manque de financement. Quand on a des projets, on trouve les financements. Mais il nous manque en amont l'ingénierie pour monter un projet. Actuellement la dynamique repose beaucoup sur des bénévoles. La DRAAF doit développer une connaissance plus fine des agriculteurs. C'est un monde multi-facette même au sein des conventionnels. Il faut apprendre à dialoguer avec tout le monde agricole.

Notre démarrage est positif car nous ne sommes pas tombés dans le piège de foncer sur le magasin de producteurs et de chercher à élargir ensuite. Nos producteurs sont réticents sur le magasin, ils ne souhaitent pas devenir dépendants d'un groupe, ils veulent garder leur indépendance. Donc ils apprécient que la Communauté de Communes souhaite les accompagner plus loin et se positionne en aide dans le rapport avec le magasin. Ils connaissent ce principe et les négociations qui en découlent car il existe déjà un magasin de producteurs. Les producteurs de lait savent ce qu'est une négociation avec une fromagerie et ils savent comment se construit un rapport de force.

Pour en savoir plus :

<http://www.ccavm.fr/>

<http://www.val-de-norge.fr/asnieres-les-dijon/12-c-asnieres/79-asnieres-entreprises>