**Pourquoi un Kit d’accompagnement des collectivités ?**

**La politique départementale en faveur d’une alimentation locale et saine accessible en restauration collective :**

Depuis 2009, Le Département de la Gironde accompagne les collectivités (pays, communautés de communes, communes) qui élaborent un programme permettant de rapprocher production locale, bio, et les produits de la filière pêche locale de la restauration collective. Un parcours d'ateliers techniques est co-élaboré avec ces collectivités et les partenaires techniques, leur permettant d’acquérir les compétences nécessaires (approche nutritionnelle, pratiques culinaires, identification de la production, marchés publics…). En 8 ans, une vingtaine de collectivités ont participé à ce programme, constituant un vivier d'expériences important. C’est à partir de ces initiatives qu’un kit d'accompagnement de l'accès aux produits locaux, bio et de la mer à destination des collectivités a été élaboré. Cet outil est destiné aux élus, agenda 21, agents en charge des questions de l’alimentation, parents d’élèves, enseignants qui souhaitent être accompagnés dans une démarche d'élaboration d'une politique de gouvernance alimentaire.

**2 – contexte**

Les collectivités s’impliquent de plus en plus dans les projets alimentaires locaux. Elles souhaitent notamment soutenir la production locale et bio en favorisant l’approvisionnement direct de la restauration collective. Il s’agit pour elles de soutenir l’économie locale, de permettre l’accès à une alimentation saine pour tous les publics, de recréer des liens entre producteurs et consommateurs, et également de limiter l’impact environnemental avec des denrées plus proches des lieux de consommation.



3 – **a quoi sa sert ?**

Les élus et les agents de développement, ne disposent pas de toutes les informations nécessaires pour bien appréhender un programme d’action complet qui répondra à ces différents enjeux. En effet, ils doivent intégrer les particularités liées à la production agricole, les spécificités rédactionnelles des marchés publics en restauration, les contraintes de fonctionnement de la restauration scolaire, etc…

Le travail réalisé au sein du département de la Gironde consiste à guider les territoires dans la mise en place de ces programmes. Ces différentes expériences ont permis d’élaborer une méthodologie opérationnelle adaptée aux collectivités qui souhaitent construire un programme d’actions adapté et spécifique leur permettant le développement de l’approvisionnement bio et local de la restauration collective.

4 - **Comment faire** ?

41 - **Un objectif politique fort** : l’engagement de la collectivité dans ce programme requiert un premier lieu un engagement politique qui formalise les objectifs et la temporalité du projet.

Expliquer dans la délibération les enjeux et les objectifs opérationnels, ainsi que les moyens humains et financiers consacrés à ce projet. Cet engagement est souvent coexistant avec plusieurs programmes d’actions : charte PNR, programme Leader....

Boîte à outil : exemple de délibération, communiqué de presse, conférence de presse, articles de journaux, le plan d’objectifs, retro planning.

**La mauvaise idée** : tout et tout de suite, il est nécessaire de se limiter à 2 ou 3 objectifs / période d’action… préférer des objectifs concrets et complémentaires entre eux : réduire de 20% (en valeur) le gaspillage alimentaire, permettant ainsi d’utiliser cette économie sur l’achat de 10% (en valeur) de produits bio et locaux.

42 - **Constituer le groupe de suivi du projet** réunissant : les élus qui souhaitent s’impliquer, les agents administratifs en charge de la restauration scolaire (gestionnaires, cuisiniers, aide de cuisine, « dames de cantines »…) les enseignants souhaitant s’impliquer, les parents d’élèves, les membres de la commission cantine, le cas échéant le représentant du délégataire. Attention il est primordial de bien référencer individuellement les personnes à associer, leurs adresses, mails, téléphone, souvent le groupe s’essouffle faute de contact direct…

**La mauvaise idée** : envoyer les invitations à la collectivité ou invitations impersonnelles, cela n’arrivera jamais à la bonne personne…

Boîte à outil : carte des acteurs du projet, lors de la constitution du groupe de travail qui suivra l’évolution de la démarche, l’un des premières choses à faire est de cartographier les acteurs impliqués dans le projet. Carte mad mapping (chacun note sur un post-it les personnes qui doivent être associées à la conduite du projet ensuite les post-it sont rangés par catégorie d’acteurs, ou bien tour de table avec prise de notes sur paper board),

43 **– une unité de territoire**

Le programme se caractérise par la conduite d’ateliers de formation auprès de publics homogènes, (chefs cuisiniers, gestionnaires, élus...) de fait, il est indispensable de définir un territoire d’intervention correspondant à une taille minimum de groupe de formation, l’échelle d’EPCI ou de pays est souvent la plus pertinente. Le regroupement peut également correspondre à un ou deux RPI.

**La mauvaise idée** : travailler avec quelques collectivités sur un grand territoire, peu de chance de créer une cohésion, donc une dynamique sur ce projet si la densité des collectivités ne correspond pas à une dimension géographique, il vaut mieux dans ce cas faire des accompagnements ponctuels adaptés à la commune.

La boîte à outil : la carte cantine du territoire, adresse, liaison froide, chaude, centre de production, responsable, public, etc...

44 - **Un état des lieux** est réalisé auprès de chaque restauration accueillant du public afin de mieux connaître les modes de restauration (directs ou délégués à un prestataire), les différents types d’approvisionnement, les types de marchés, les moyens humains et techniques mis en œuvre par la restauration collective... L’objectif du questionnaire est de mieux cerner les leviers et verrous à la mise en œuvre de cette démarche d’amélioration.

**La mauvaise idée** : le questionnaire n’est pas un audit économique de votre restauration (coût de production, prix de revient du repas…) Il doit être simple, compréhensible et peut être complété aussi bien par le cuisinier, le gestionnaire, l’élu ou même les trois…

La boîte à outil : questionnaires types, le plan d’objectif de la collectivité qui définit le contour du questionnement

45 – **co-construire le parcours d’atelier** correspondant à la traduction du projet : le groupe constitué définit le programme qui devra permettre d’atteindre ses objectifs. Clairement identifier les étapes essentielles conduiront à l’autonomisation des collectivités pour l’approvisionnement bio et local d’élus cantines.

46 – **évaluer tout au long de la démarche** : établir une procédure d’évaluation de la démarche à l’issue de chaque session du projet, sous forme de grille de notation des objectifs (atteints/pas atteints). L’objectif est de pouvoir introduire des actions correctives ou d’ajustement si nécessaire

**La mauvaise idée :** ne rien évaluer, c’est ce qu’il se passe dans 80% des cas.

La boîte à outil : grille d’évaluation, questionnaire à l’issue de chaque session qui permet d’introduire des actions correctives, évaluation collective sous forme de tour de table

Les vendeurs directs en gironde : la gironde est paradoxalement l’un des premiers départements en nombre de vendeurs directs mais il y a peu de produits disponibles pour la restauration collective.

Avec près de 4 000 producteurs vendeurs directs, la Gironde est le leader des départements en matière de circuits courts, toutefois il faut souligner que ¾ sont des viticulteurs et 700 autres agriculteurs (hors vins).

Deux tiers de ces 700 exploitations réalisent plus de 50% de leurs chiffres d’affaire en circuits courts, soit 450 exploitants professionnels engagés en circuits courts. Ce sont les fruits et légumes (29% des exploitations) et les produits carnés (22% des exploitations) qui sont les produits les plus souvent commercialisés dans ce cadre.

La vente directe à la ferme constitue le mode le plus utilisé (42% des cas), viennent ensuite la vente sur les marchés (20% des cas) et la vente à un commerçant détaillant (12% des cas).

La commercialisation auprès de 90 AMAP concerne environ 1 exploitation sur 10.

La Gironde compte approximativement (absence de données statistiques précises récentes) :

* environ 150 maraîchers et arboriculteurs vendeurs directs, dont une quarantaine située sur la zone maraîchère bordelaise,
* environ 80 éleveurs (bovins et ovins) réalisent de la vente directe en caissette,

* une centaine d’éleveurs de volailles et d’œufs,
* 20 éleveurs de canard gras,
* une vingtaine de producteurs transformateurs de produits laitiers,
* et entre 100 et 150 producteurs d’autres produits (apiculture, plantes aromatiques, céréales transformées, safrans, spirulines, etc...),
* plusieurs coopératives dont le Groupement des Eleveurs Girondins qui possède 4 boucheries, la Sica Maraîchère Bordelaise, la Scic Loc’hall bio