



SENSIBILISATION À L'APPROVISIONNEMENT LOCAL, BIO ET DE QUALITÉ DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

4 Avril 2018 - Campus La Salle Saint-Christophe à Masseube

EDITO



Catherine Séguin
Préfète du Gers

C'est avec grand plaisir que j'ai ouvert, le 4 avril dernier, la journée de sensibilisation à l'approvisionnement local, bio et/ou de qualité dans la restauration collective.

Vous avez été nombreux à y participer, avec une centaine de personnes venues d'horizons variés : responsables d'établissements de restauration collective (établissements scolaires, EHPAD, structures hospitalières, grandes entreprises...), prestataires de restauration collective, organisations socio-professionnelles agricoles...

Je voudrais également remercier sincèrement le Campus La Salle Saint-Christophe pour son accueil, ainsi que les 18 intervenants qui ont accepté de témoigner de leur action.

Les interventions et ateliers ont ainsi permis de mettre en lumière des pratiques vertueuses pouvant se démultiplier sur notre territoire, et de présenter

les différents dispositifs d'intervention de l'Etat et des collectivités pour encourager l'approvisionnement local bio et/ou de qualité.

Cette journée s'inscrit pleinement dans la perspective du projet de loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable, présenté le 31 janvier 2018 par le Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, projet qui constitue le premier outil de mise en œuvre de la feuille de route gouvernementale 2018-2022 d'une politique de l'alimentation ambitieuse qui prévoit notamment que :

- la restauration collective publique s'approvisionne avec au moins 50% de produits issus de l'agriculture biologique, locaux ou sous signes de qualité à compter du 1er janvier 2022.
- le gaspillage alimentaire soit réduit dans la restauration collective par la mise en place d'un

diagnostic obligatoire et le don alimentaire, étendu à la restauration collective et à l'industrie agroalimentaire.

L'Assemblée Nationale a examiné le projet le 30 mai dernier et passera en lecture au Sénat le 26 juin prochain.

Devant l'attrait et les attentes exprimés lors de cette journée qui a été perçue comme enrichissante, il convient maintenant d'aller plus loin dans les initiatives favorisant les liens entre producteurs et acheteurs pour que notre territoire puisse conserver une agriculture de qualité, contribuant ainsi demain à mieux alimenter nos concitoyens et nos enfants.

Je compte donc sur vous pour poursuivre collectivement le travail et les efforts déjà engagés afin que cet objectif soit pleinement décliné sur nos territoires.

SOMMAIRE :

- Mot de la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt Occitanie
- Quelques chiffres clés
- Résumé des interventions
- Atelier 1 : structuration de l'offre et de la demande
- Atelier 2 : dispositifs d'accompagnement



La nécessité d'une politique publique cohérente sur le sujet de l'alimentation a été actée depuis la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche de juillet 2010 et son importance a été rappelée dans la loi d'avenir de 2014, qui a mis en œuvre le programme national pour l'alimentation, dont le Plan régional de l'alimentation (PRA) est la déclinaison régionale. Les sujets portés par cette politique (restauration collective, gaspillage alimentaire, projets alimentaires de territoire, etc.) ont été au cœur de nombreux échanges

lors des États généraux de l'alimentation lancés en 2017 et font l'objet de plusieurs articles du projet de loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable en cours de discussion.

Le PRA œuvre à rapprocher le «bien produire» et le «bien manger» à l'échelle

des territoires d'Occitanie. Il se décline en six axes prioritaires :



La restauration collective est un des leviers de cette politique, qui englobe ces différentes priorités en permettant notamment d'améliorer la qualité d'une offre alimentaire accessible à tous. Elle apparaît comme essentielle dans la loi en cours de discussion pour l'équilibre des relations commerciales

dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable. L'objectif d'un approvisionnement à 50 % local et 20 % bio d'ici 2022 a été à plusieurs reprises rappelé dans le cadre de ce projet de loi.

L'État joue ici un rôle moteur, ensemble et garant de la

cohérence des nombreuses initiatives concrètes et opérationnelles présentes sur le territoire régional. Il vise notamment à diffuser outils et informations à tous les publics, à renforcer les partenariats avec les organismes de formation et entre les différents acteurs du secteur de la restauration collective,

Objectif 2022
approvisionnement
50 % local
20 % bio

à soutenir les projets œuvrant dans le sens d'une restauration collective durable et de qualité.

Quelques chiffres clés

La restauration collective, c'est :

- Au niveau national, 73 000 structures publiques ou privées. Ces restaurants ont distribué en 2010 plus de 3 milliards de repas. Les achats de l'État en restauration collective représentent près de 500 millions d'euros par an.
- Pour le Gers, 380 établissements de restauration collective, tous domaines confondus avec : 28 Cuisines centrales agréées, 149 Cuisines sur place public sensible, 25 Cuisines dérogatoires à l'obligation d'agrément, 171 Cuisines et restaurants satellites (repas livrés par une cuisine centrale agréée ou déroga-

toire), 7 Cuisines sur place entreprise et administration.

Les démarches PAT (Plan alimentaire territorial) dans le Gers, c'est :

- Le projet de l'association Terra Alter, lauréat de l'appel à projet national PNA 2016/2017, qui soutient la création de plateformes de collecte et de valorisation des fruits et légumes bio et locaux en circuits de proximité.
- Le projet du territoire de la communauté de communes de Bastides de Lomagne, en cours de reconnaissance par le ministère de l'agriculture, qui encourage des distributions quotidiennes de fruits

frais dans les centres de loisirs, la valorisation des produits alimentaires locaux dans l'office de tourisme intercommunal, la charte « apéro de pays » et d'autres actions encore

- Le projet de la communauté d'agglomération du Grand Auch-Coeur de Gascogne, qui s'inscrit dans son plan climat-air-énergie territorial (PCAET). Celle-ci permettra d'établir un diagnostic alimentaire territorial partagé et de rédiger un plan d'actions, qui pourra inclure les actions déjà mises en œuvre.
- Des Actions du contrat de réciprocité du PETR Portes de Gascogne au travers du PAT

de la métropole de Toulouse.

L'agriculture biologique dans le Gers, c'est :

- 1 039 producteurs bio pour les cultures (1ère place d'Occitanie), et 211 éleveurs bio (2ème place d'Occitanie) en 2016, avec une progression de 12% entre 2015 et 2016
- Plus de 60 000 ha de surfaces agricole bio en 2016 (surfaces converties + surfaces en conversion), dont les deux tiers sont des cultures de céréales et d'oléagineux bio. Le Gers se place au 1er rang d'Occitanie. Ces surfaces ont progressé de 14% entre 2015 et 2016.

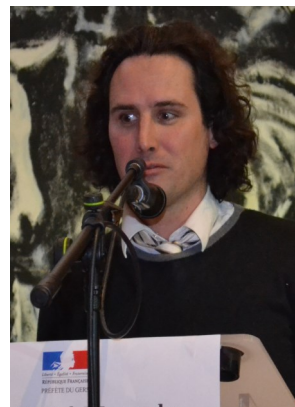
Les enjeux de l'approvisionnement de proximité

Les dispositifs d'accompagnement de l'état (boîte à outils LOCALIM) et l'opération « lait et fruit à l'école »

« La restauration collective est apparue progressivement comme un levier important pour la mise en place d'un approvisionnement de proximité et de qualité. Le cycle de vie entier du produit et ses modes de production et de commercialisation doivent être pris en compte dans le cadre du code des marchés publics. Toutefois, les contraintes spécifiques de la restauration collective et un déficit de connaissance réciproque sont des freins à la

mise en place d'un approvisionnement local durable. Dans le cadre du PRA, la DRAAF vise à faciliter la diffusion d'information (par exemple les guides et outils tels que LOCALIM), la mise en réseau des acteurs et l'élaboration de projets innovants, en particulier via l'appel à projets national du PNA ou ceux de dimension régionale. Un appel à projet spécifique à la restauration collective sera lancé courant avril 2018. »

Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt Occitanie
Service régional de l'alimentation
Cité Administrative - Bât E
Boulevard Armand Duportal
31074 TOULOUSE CEDEX
Téléphone : 05 61 10 62 71
donald.lecomte@agriculture.gouv.fr
draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr



Donald LECOMTE
DRAAF OCCITANIE
Unité politique publique de l'alimentation

Une légumerie bio dans le Gers : Terra Alter Gascogne

« Terra Alter Gascogne est une coopérative à but non lucratif qui s'est créée en 2017 à Marciac, dans le but de répondre aux attentes de la restauration collective, en terme de fruits et légumes bio. Terra Alter propose à ses producteurs locaux associés des contrats de production dans une dynamique de commerce équitable afin de garantir volumes et variétés à ses clients. Une légumerie a été installée afin de proposer également des légumes prêts à l'emploi (lavés, épluchés, découpés,

mis sous vide) ex : carotte râpée, frites fraîches, etc. Après un an d'activité, 8 personnes réalisent à la fois la préparation des légumes et leurs livraisons, à des tarifs concurrentiels (équivalents aux prix du MIN Rungis bio France 1/2 gros). Le bilan commercial est pour l'instant décevant, les commandes n'étant pas à la hauteur des attentes annoncées. Des freins restent à lever pour passer des intentions à l'action. Terra Alter se tient à disposition de la restauration

collective pour les aider à passer le cap. »

Terra Alter
Route du Lac
32230 MARCIAC
Téléphone : 05 62 08 24 62
ou 07 88 17 40 60
tagascogne@terraalter.org
e.bonnemaison@terraalter.org
<http://terraalter.org>



Elodie BONNEMAISON
SCIS Terra Alter Gascogne
Cogérante

L'essai en cours de transformation de la plate-forme logistique locale et bio « Terroirs Ariège Pyrénées »

Chambre d'Agriculture de l'Ariège
32 avenue du Général de Gaulle
09000 Foix
Téléphone : 05 61 02 14 00
ou 06 42 98 53 79
demencepoupin@ariegechambagri.fr
<http://www.ariège.chambre-agriculture.fr>

 **Terroirs Ariège Pyrénées**
6 ans de distribution de produits locaux en mode coopératif !



Un outil coopératif au service de l'alimentation de proximité



Clémence POUPIN
Chambre d'agriculture de l'Ariège
Conseillère spécialisée et animatrice circuits de proximité et circuits courts

L'exemple d'une société de restauration collective privée inscrite dans une démarche de proximité

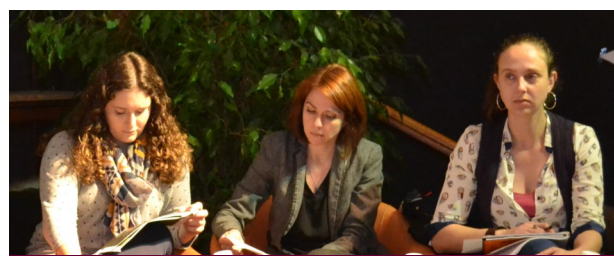
« Api restauration est une entreprise familiale basée à Lille, créée par M. et Mme Debosque à l'origine charcutier traiteur, société aujourd'hui gérée par M. Damien Debosque et Mme Béatrice Debosque qui emploie plus de 7000 salariés dans toute la France au Luxembourg, Belgique, et Allemagne. Une société de restauration collective aux valeurs familiales, au management bienveillant qui prône une cuisine à base de produits frais et de saison avec une charte des achats responsable. Les achats chez Api, ce sont 40 000 lignes de produits et plus de 80 000 lignes de statistiques, avec une mercuriale ouverte, des procédures de référencements simplifiées pour être au plus près des fournisseurs locaux et petits producteurs : 5 acheteurs nationaux, 4 acheteurs par grandes régions et plus de 40 référents achats régionaux. »

API Restauration Midi-Pyrénées
53 Boulevard de Ratalens
31240 TOULOUSE ST JEAN
Téléphone : 05.61.40.08.05
Fax : 05.34.46.40.93
<http://www.api-restauration.fr>

Marie-Pierre ALBERT
Responsable achat
mp.albert@api-restauration.com
Téléphone : 06 83 35 97 10

Julie BEDOURET
Chef de secteur
julie.bedouret@api-restauration.com
Téléphone : 06 73 09 64 87

Anne GOUPIL
Commerciale
anne.goupil@api-restauration.com



Julie BEDOURET
Marie-Pierre ALBERT
Anne GOUPIL

API RESTAURATION



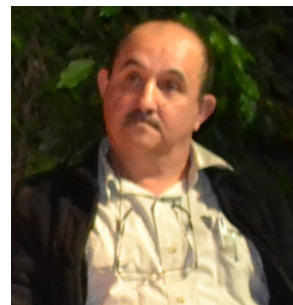
Témoignage de trois établissements publics avec service de restauration collective



Christophe MISSIAEN
Directeur
EHPAD de Fleurance
Rue Saint Laurent
32500 FLEURANCE
logistique@epsloagne.fr
Téléphone : 05 62 64 20 14



Hugues DEREYMEZ
Chef cuisinier
Cantine de Nogaro
Mairie de Nogaro
Place de la mairie
32110 NOGARO
cantine.nogaro@gmail.com
Téléphone : 05 62 08 84 27



Christian COUZIER
Chef cuisinier
Cuisine centrale d'Auch
Hôtel de Ville
Place de la Libération
32007 AUCH
christian.couzier@mairie-auch.fr
Téléphone : 05 62 61 66 16

EHPAD DE FLEURANCE

« La mutualisation des achats sur plusieurs établissements de santé du Gers à travers un logiciel (GPAO) qui nous permet de recenser les besoins et de déclencher les commandes à partir d'un site. Un des problèmes bloquant de l'achat de produits bio ou circuit court c'est le prix et/ou la logistique. Cette organisation nous permet de gérer au mieux les coûts alimen-

taires ayant de par la mutualisation des prix attractifs et surtout en anticipant par le biais de la GPAO le prix de revient de nos repas, aujourd'hui pratiquement tous les établissements découvrent les coûts alimentaires l'année qui suit l'activité. Si vous maîtrisez les couts vous pouvez intégrer plus facilement des produits bio. Le deuxième point est la construction d'une légumerie centrali-

sée sur notre site de FLEURANCE, en effet nous souhaitons avec l'aide de la chambre d'agriculture du GERS produire les légumes de producteurs locaux pour nos établissements et éventuellement les écoles de FLEURANCE et LECTOURE. Notre production atteint actuellement 2000 repas/jour ce qui permet d'envisager un tonnage constant pour les producteurs, une maîtrise des

coûts et des produits de qualité dans les assiettes des résidents. »

Le livret de recettes de la Cantine de Nogaro
<https://fr.calameo.com/books/005002810ed93b34b6d7b>

Rôle et actions d'élus dans la facilitation entre producteurs/acheteurs et les opportunités liées à ces démarches



Céline SALLES
Présidente de la Communauté de communes Astarac Arros en Gascogne
19 avenue de Gascogne
32730 VILLECOMTAL sur ARROS
contact@cdcaag.fr
Téléphone : 05 62 64 84 51



Jean-Louis CASTELL
Président de la Communauté de communes Lomagne Gersoises
8 avenue Pierre de Coubertin
32500 FLEURANCE
communaute-de-communes@lomagne-gersoises.com
Téléphone : 05 62 64 22 55

Témoignage de deux agriculteurs effectuant de l'approvisionnement de proximité



Francis SMERZ
Maraîcher
La Ferme Maluva
Les Perdigues
32300 SAINT MARTIN
Téléphone : 05 62 70 06 42
ou 06 88 35 29 17
maluval@free.fr
<https://locavores.fr/annuaire/zone/127/Gers>



Simon GRAF
Volailleur
Cocoribio
Lieu dit Le Poc
32300 ESTIPOUY
Téléphone : 05 62 05 64 80
ou 06 33 67 55 40
simongraf@hotmail.fr
<http://www.cocoribio.com>

La structuration d'une filière bio en restauration hors domicile



Marie VIGNEAU
Les Bios du Gers
93 route de Pessan
32000 AUCH
marie.vigneau@gabb32.org
Téléphone : 05 62 62 10 86
<http://gabb32.org>



• **Les BIOS du Gers** •

Le Groupement des Agriculteurs
Biologiques et Biodynamiques

Le rôle de la Chambre d'Agriculture auprès des collectivités

La « Ferme Gers » concerne 12% de la population active du département. Elle réalise un chiffre d'affaire de 808 millions d'€ avec une grande diversité de productions : grandes cultures, productions légumières dont l'ail et le melon, viticulture, élevages bovin-ovin - caprin, aviculture gallinacés et palmipèdes,...

Le Gers est le premier département « bio » de France avec plus 60 000 hectares et 15% des exploitations en agriculture biologique ou en phase de conversion.

Pour accompagner les filières professionnelles et les collectivités sur le développement de l'approvisionnement local dans les circuits de proximité, la Chambre d'Agriculture

s'est fortement investie dans la pérennisation et l'adaptation des outils de mise en marché.

En s'appropriant la dynamique des Pôles d'Excellence Rurale elle a permis de réaliser 12 millions d'€ d'investissement et de capter 4 millions d'€ d'aides pour :

Moderniser et créer des outils d'abattage, de transformation et de mise en marché dans la filière avicole, dont la rénovation des halles au gras de 5 municipalités, et développer l'œnotourisme dans la filière viticole.

Pérenniser une filière d'élevage bovin départementale en accompagnant les collectivités territoriales pour la sauvegarde de l'abattoir d'Auch.

Par sa connaissance du terrain et de ses acteurs, la Chambre d'Agriculture est aussi un interlocuteur privilégié pour accompagner les projets de territoires : mise en relation de fournisseurs avec la restauration collective comme la Cuisine centrale d'Auch, structurer l'amont d'une plateforme de distribution comme Terra Alter, contribuer à la réussite des Projets Alimentaires Territoriaux comme ceux de Grand Auch-Cœur de Gascogne ou du Pays Portes de Gascogne, aider les agriculteurs à se positionner sur les demandes d'approvisionnements ou être présents sur le Marché : appels d'offres publics, MIN



Philippe EVERLET
Chef du pôle élevage
Chambre d'Agriculture du Gers
Chemin de la Caillaouère
32000 AUCH
p.everlet@gers.chambagri.fr
ca32@gers.chambagri.fr
Téléphone : 05 62 61 77 40

Présentation de la démarche « Grande cause alimentaire » du Conseil régional

« L'alimentation est un enjeu majeur de développement durable et de santé. Fort de cela, la Région vient de voter un dispositif qui va valoriser dans les lycées 40% d'achat annuel en volume financier de produits de qualité et de proximité dont la moitié sont issus de l'agriculture biologique. La Région accompagnera les lycées pour une mise en œuvre cohérente de ce dispositif. Elle lance aussi une grande consultation citoyenne de l'alimentation qui

offre l'opportunité à chaque consommateur de donner son avis et d'exprimer ses attentes sur son alimentation. Un questionnaire est diffusé, une vingtaine de réunions territoriales et la mise en place d'une votation citoyenne sont prévues pour un plan régional de l'alimentation que nous voulons, adapté et complet, afin d'accompagner tous les acteurs de la chaîne alimentaire (agriculteurs, consommateurs, industries agro-

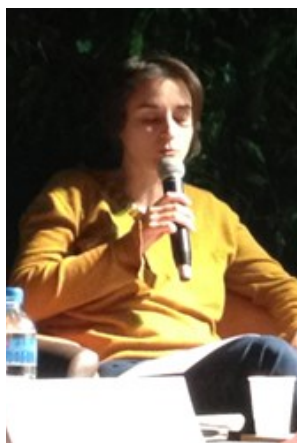
alimentaires, collectivités locales, entreprises sociales et associations de défense de l'environnement...). Sur la base de cette consultation, la Région Occitanie présentera les orientations de ce plan régional de l'alimentation fin 2018. Je compte sur votre contribution».

Conseil régional Occitanie
22, boulevard du Maréchal
Juin
31406 Toulouse Cedex 9
05 61 33 50 50



Fatma ADDA
Conseillère régionale
fatma.adda@laregion.fr

La politique du Conseil Départemental du Gers en matière d'approvisionnement de qualité et de proximité dans les collèges



Anne COMBY
Cheffe du service restauration durable des collèges
Conseil départemental du Gers
82 route de Pessan
32022 AUCH
acomby@gers.fr
Téléphone : 05 62 67 42 53
Www.gers.fr



Méthode d'accompagnement d'une collectivité souhaitant s'engager dans une démarche « circuits courts »

« L'intégration de produits locaux et de qualité en restauration collective constitue un véritable enjeu de développement territorial : maintenir et créer de l'emploi, valoriser le territoire et développer une économie de proximité non délocalisable. Conscient que cette question est essentielle pour l'économie du territoire, il n'en reste pas moins que la mise en place de ces circuits est complexe.

Les actions de développement des approvisionnements de proximité doivent prendre en considération les contraintes de chaque acteur que ce soit en termes économiques, réglementaires, logistiques. L'accompagnement d'une collectivité dans cette

démarche peut s'effectuer à différents niveaux et les principaux objectifs du travail à entreprendre vont porter essentiellement sur :

- Mieux connaître l'offre locale et s'organiser pour l'approvisionnement (répertoire de l'offre, saisonnalité des produits, planification des commandes...);
- Changer les habitudes par une réorganisation du travail ;
- Maîtriser le budget (réduction du gaspillage, respect des grammages, mutualisation des commandes...);
- Créer du lien social pour stimuler (valorisation du savoir-faire des cuisiniers, implication et sensibilisation des acteurs...).

L'enjeu est bien d'élaborer des stratégies pour faire évoluer nos pratiques d'approvisionnement en produits locaux tout en ayant bien conscience que le marché de la restauration collective ne doit pas être considéré comme un marché captif. L'enjeu est aussi d'avoir une meilleure viabilité économique de ces circuits en suscitant et en développant la mutualisation de moyens entre producteurs (logistique, ateliers, main d'œuvre, compétences) pour réduire les charges. Consultation de la fiche interconnaissance « Restauration collective » réalisée par l'ADEAR du Gers : <http://www.agriculturepaysanne.org/files/fiche-IC-restauration-collective.pdf>



Charlène BARTHOMIEUF
Animatrice à l'ADEAR du Gers (Association pour le Développement de l'Emploi Agricole et Rural du Gers)
1 rue Dupont de l'Eure
32000 AUCH
Téléphone : 05 62 05 30 86
c.barthomeuf@adear32.fr
www.agriculturepaysanne.org/circuitsprox (espace dédié aux circuits alimentaires de proximité)

LES PISTES D'ACTION IDENTIFIEES

Travailler la mise en relation amont/aval

- Constitution d'une base de données producteurs / acheteurs (fichier actualisé des établissements de restauration collective de la région)

- Enquête "flash" auprès des producteurs locaux sur leur volonté d'apparaître dans un fichier de producteurs souhaitant entrer dans une démarche d'approvisionnement local de la restauration collective.

Accompagnement de l'amont, notamment sur les questions logistiques

- Etudier les besoins des producteurs en termes logistiques (plateforme, structure juridique intermédiaire)

- Portage de la prospection et financement. La prospection devrait porter à la fois sur la restauration commerciale et la GMS (grandes et moyennes surfaces) d'une part, ainsi que la restauration collective.

- Mise en place d'interfaces :

* bourse producteurs/acheteurs pour favoriser les mises en relation

* animateur dédié pour la mise en relation producteurs / acheteurs.

Accompagnement de l'aval

Besoins en formation (passations et réponses aux marchés publics, certification bio ...).

Retour des expériences et bonnes pratiques conduites hors du territoire du Gers.

Accompagnement administratif pour l'opération "Lait et fruit à l'école"

Pour aller plus loin :

Les Appels à projets sont à consulter sur le site de la DRAAF Occitanie <http://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Labellisation-et-appels-a-projets>

Appel à projet "Favoriser un approvisionnement de proximité en restauration collective" sur le site de la DRAAF occitanie, appels à projets de la rubrique [Programme régional de l'alimentation](http://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Lancement-de-l-appel-a-projets,2843).

<http://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Lancement-de-l-appel-a-projets,2843>

Les aides et appels à projets de la Région Occitanie en matière d'Agriculture, d'Agroalimentaire et de Viticulture <https://www.laregion.fr/Les-aides-et-appels-a-projets>

Quelques sources documentaires

Développer l'approvisionnement local sur le site de la DRAAF Occitanie <http://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Developper-l-approvisionnement>

Faciliter les circuits courts par la rédaction de marchés publics http://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/spip.php?page=article&id_article=2868&id_rubrique=293&var_mod_e=calcul

Offre Alimentaire Midi-Pyrénées : <http://www.offrealimentairemidipyrenees.com/>



Anne LAYBOURNE
Sous-préfète de Mirande



Les interventions sont en ligne sur

<http://www.gers.gouv.fr/Actualites/Evenements/Approvisionnement-local-bio-et-de-qualite-de-la-restauration-collective>

PREFECTURE DU GERS

3 Place du préfet Claude Erignac
BP 10322
32007 AUCH CEDEX

Téléphone : 05 62 61 44 00

Messagerie : prefecture@gers.gouv.fr
www.gers.gouv.fr



<https://www.facebook.com/prefet.du.gers/>



<https://twitter.com/Prefet32>