



Programme de développement de la bio-locale en restauration collective en Haute-Loire



- Réunion du 27 avril 2015 -

| Présents | Excusés |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ◆ Renaud DAUMAS (REN 43 + N&P 43) ◆ Françoise DU GARAY (HLBio) ◆ Véronique FOURNOLS (CECB) ◆ Florence GOZZI (CECB) ◆ Amélie HERICHER (HLBio) ◆ Fabienne LEBLANC (REN 43) ◆ Brigitte POMMAREL (CECB) | <ul style="list-style-type: none"> ◆ Jérôme DELAIGUE ◆ Marc FARIGOULE |

1) Cantines Brivadoises

Le CECB a organisé une rencontre le 15 février 2014 intitulée « Une autre restauration possible ? » afin de sensibiliser les élus au sujet. Pour préparer cette journée, ils ont fait un état des lieux de la restauration collective dans toute la communauté de communes et en ont présenté les résultats. Ils ont également présenté des expériences réussies (proches et moins proches).

Suite à cette rencontre, le CECB s'attache à rencontrer de manière individuelle les élus, gestionnaires ou cuisiniers de chaque cantine de la com'com.

Leur objectif est d'organiser une seconde journée en septembre 2015 intitulée « **Quelle assiette pour la rentrée 2016 ?** » et d'obtenir un engagement de la part des élus pour introduire du bio local dans les cantines. Cette journée devra être plus concrète en leur montrant qu'est-ce qu'il est possible de faire pour cela (quel coût, comment s'approvisionner...). L'idée serait peut-être d'organiser un repas bio et d'explicitier le coût de l'assiette.

Le CECB est confronté aux difficultés de l'approvisionnement local et a évoqué l'idée de créer une « **mini-plate-forme** » **Brivadoise de producteurs**. Cette idée a été longuement discutée en réunion. Voici les conclusions et pistes de la discussion :

- Difficulté de créer une plate-forme (lourd en temps / coûteux / encore un outil supplémentaire)
- Volonté d'utiliser les outils qui fonctionnent déjà
- **Auvergne Bio Distribution** (ABD) : comment pouvoir utiliser la plate-forme malgré la distance et les faibles volumes qui seront commandés ? Comment conjuguer travail avec la plate-forme et travail en direct avec les producteurs ? Si plusieurs établissements s'engagent dans la démarche, ils pourraient

s'organiser pour faire leurs commandes au même moment pour qu'ABD puisse ne faire qu'un seul trajet Combronde-Brioude (plus gros volume à livrer d'un coup). Les commandes à ABD pourraient être complémentaires avec des achats en direct (pour les produits très frais par exemple tels que le pain ou les salades). Certains producteurs pourraient peut-être livrer en direct les établissements mais passer par ABD pour la facturation. Ou bien nous pourrions inciter des producteurs locaux à livrer ABD (s'ils ne souhaitent pas faire plusieurs livraisons).

- **Terroirs de Haute-Loire** : pourrait-on se servir de cette plate-forme qui est départementale ? Certaines divergences sont ressorties de la discussion. Cette plate-forme n'est pas encore fonctionnelle pour l'approvisionnement des cantines et ne compte que très peu de produits bio. Si nous voulions nous en servir il faudrait donc mettre de l'énergie pour la développer et inciter les producteurs bio à la livrer. La position d'HLBio à ce sujet est de dire qu'il est préférable de mettre de l'énergie pour continuer à développer un outil qui fonctionne bien, qui est 100 % bio et qui a été créé par et pour les producteurs bio (contrairement à Terroirs de Haute-Loire qui a été créé sans concertation des producteurs ni d'HLBio et grâce à des subventions publiques très importantes). Le reste du groupe était globalement d'accord avec cette position mais ne souhaite pas se fermer de portes non plus.

Pour répondre à ces difficultés d'approvisionnement, HLBio s'occupe de **contacter les producteurs bio** de la zone par mail pour leur présenter le projet et les inviter à une **journée de formation-information mi-septembre** : présentation du fonctionnement de la restauration collective aux producteurs + temps de discussion cuisiniers / producteurs + temps de réflexion sur une organisation possible dans le Brivadois. L'invitation sera diffusée à tous les producteurs bio du 43, 15 et 63. **Auvergne Bio Distribution sera conviée à cette journée** afin de présenter la plate-forme et de voir concrètement comment il serait possible de travailler ensemble à ce projet.

2) Catalogue des fournisseurs de la restauration collective en Haute-Loire

L'idée de faire un catalogue a été validée. Nous nous servons pour cela du catalogue qui a été fait en Rhône-Alpes. Les producteurs ont déjà été référencés l'année dernière par Simon Bruchet (stagiaire à HLBio). **Amélie s'occupe de relancer ceux qui s'étaient inscrits pour mettre à jour les informations, ainsi que d'envoyer un formulaire à remplir pour les producteurs qui souhaiteraient s'inscrire** (le mail vous sera envoyé avant pour validation). Ensuite, il s'agira de remplir le catalogue de Rhône-Alpes avec nos données altiligériennes et de réadapter le texte explicatif à notre contexte.

3) Animations / sensibilisation

Ecoles :

Le CECB souhaiterait mettre en place des animations pour les enfants des écoles de la com'com (complémentaire du travail d'introduction des produits bio). Pour l'instant le collectif Cantines bio manque de moyens humains pour réaliser ces animations. Le CECB pensait s'appuyer sur le **temps périscolaire** pour cela. Dans ce cas, il faudrait que les équipes soient formées. HLBio est en capacité de former un public d'adultes (animateurs périscolaires ou instituteurs) sur l'agriculture biologique. Pour une formation sur les moyens/outils pédagogiques pouvant être utilisés pour sensibiliser les enfants à l'agriculture biologique, des personnes pourraient être ressources dans le réseau FNAB. HLBio peut se charger d'organiser cela. Le CECB se renseigne auprès de la com'com si un budget pourrait être disponible pour la formation des animateurs périscolaires. Il serait également possible de travailler avec l'association « Les pieds à terre ».

Lycées :

Le lycée professionnel Auguste Aymard souhaite mettre en place des repas avec des composantes bio et une **animation sur le temps du repas**. L'animation sera faite par Amélie + 1 producteur (Renaud Daumas ou bien le producteur produisant le produit qui est proposé pendant le repas). L'animation sera facturée à l'établissement par HLBio. 80 % du coût sera pris en charge par le Conseil Régional. HLBio reversera une partie au producteur (100€ + frais de déplacements). Pour l'animation, l'idée d'un **quizz sur la bio** a été retenue. Le quizz sera distribué aux élèves pendant qu'ils feront la queue. Un **lot** sera à gagner (bon d'achat de 30€ à la biocoop pour le gagnant). Entre temps, une animatrice m'a également conseillé de voir avec le cuisinier s'il pouvait proposer un dessert particulier pour les gagnants (dans ce cas on pourrait tirer au sort 5 à 10 gagnants et faire des tirages au sort réguliers). Renaud et Amélie ont travaillé sur le quizz. **Entre temps, Amélie a rappelé le lycée d'Espaly qui n'est finalement plus trop sûr de vouloir faire ces repas et animation... Nous sommes donc en attente de leur retour !**

4) Lien avec les établissements contactés

Par manque de temps, nous n'avons pas gardé de liens avec les personnes rencontrées par le passé qui souhaitent ou sont en train de mettre des choses en place des choses dans leur établissement (Collège saint régis, complexe des cévennes...). Amélie propose d'essayer de faire des **mails réguliers** (1 par mois ou 1 tous les 2 mois) en envoyant quelques infos, afin de garder le lien et qu'ils se sentent moins seuls dans leurs démarches. L'idée est approuvée par le groupe. **Chacun se charge donc de bien noter les adresses mails des personnes rencontrées et de les faire remonter à Amélie.**

5) Autres projets

Diagnosics dans les collèges : le REN et le CPIE ont été chargés par le CG de réaliser un état des lieux de la restauration collective dans les collèges (gaspillage, bio, local...). Le bilan des enquêtes va être finalisé prochainement. Le CG attend également une série de propositions / pistes d'action permettant de développer la bio et le local dans les cantines des collèges (volonté d'atteindre 20 % de bio). Il est important que nous en profitons pour faire remonter ce qu'il nous pensons pertinent de mettre en place (animations, aides au repas, accompagnement des producteurs...). **Fabienne nous fait passer la note prochainement pour relecture et compléments si besoin.**

RHD Entreprises : HLBio est chargée de la mise en place au niveau régional d'un **projet d'accompagnement des restaurants d'entreprise vers 20 % de produits bio locaux**. En ce moment, il s'agit de la phase de prospection afin de voir si des entreprises seraient motivées par ce projet. Le projet démarrerait véritablement en 2016.

6) Prochaine réunion : fin mai – début juin

Amélie pour le collectif Cantines Bio

Rappel sur le fonctionnement de la liste de diffusion : si vous souhaitez envoyer un mail à l'ensemble des personnes de la liste, il suffit d'écrire à l'adresse suivante : cantinesbio43@hauteloirebio.fr

Mon adresse à moi est : cantinesbio@hauteloirebio.fr

Les personnes inscrites sur la liste de diffusion pour l'instant sont :

- Pascal Savel - Au fil de l'eau - Aurec s/ Loire
- Brigitte Pommarel – CECB
- Florence Gozzi – Brivabio + CECB
- Françoise Du Garay – HLBio
- Collectif 43 sans OGM
- Fabienne Leblanc – REN
- Renaud Daumas – N&P + REN
- Fabienne Dupré-Malaval - Collège du Chambon
- Jérôme Delaigue - lycée agricole Yssingeaux
- Marc Farigoule
- Elisabeth Delhermet – HLBio + ABD
- Véronique Fournols – CECB
- Virginie Durantet - Lycées C et A Dupuy et Calendreta