

Guide à l'action

Dans le but de :

Promouvoir l'agriculture biologique et les circuits courts sur la communauté de commune du Brivadois-Blesle, à destination de la restauration collective.

Rédigé dans le cadre d'un stage court entre juillet et août 2017

Introduction

Durant ce stage nous avons repris les éléments de travail amassés par le CECB, Collectif Eco-Citoyen du Brivadois. Nous les avons confrontés à la littérature existante sur le sujet en examinant les nombreux guides disponibles sur les sites officiels de la Fédération Nationale du Bio, de Corabio et de la fondation Hulot. Nous avons également rencontré des partenaires sur le territoire, en leur demandant chaque fois des retours d'expérience mais également les possibilités de coopération future. Enfin grâce à une série d'entretiens avec plusieurs membres du collectif CECB, nous avons pu cerner les objectifs de leur action, démarche nécessaire pour élaborer une communication efficace avec le politique.

Avant de présenter les actions possibles, il nous semble nécessaire de répéter une conclusion récurrente des rapports d'initiatives et retours d'expérience en France de même nature que la nôtre. Le CECB comme d'ASA est une association de citoyens. Ses objectifs, elle se les fixe elle-même et décide indépendamment de ses actions. En revanche si elle souhaite forcer le politique à mettre en place une politique publique ou toute action impactant sur l'ensemble du territoire, elle se doit de travailler AVEC le politique. Ce politique peut se situer à différents niveaux (mairies, communautés de communes, département, région, Etat, UE). La décision impactant le quotidien des administrés relève de la politique et d'une question qui dans notre régime actuel trouve sa réponse uniquement dans la démocratie.

En connaissance de cause, les objectifs que le CECB peut se donner doivent être à des finalités de propositions, de simplifications, ou de communication. Le CECB ne changera pas seul la restauration scolaire. Il nous semblait important de rappeler ce point car en resituant l'action il excuse le découragement et l'usure ressentis au sein des équipes du CECB. Beaucoup de travail peut être fait, mais *in fine* seule la volonté politique des élus déclenchera l'action.

Agenda	21 août 2017	Fin septembre 2017	Rentrée 2018	Moyen terme	Long terme
Actions à mener	Clarification des objectifs	Présentation de nos idées à la com com	Renouvellement du marché public restauration collective à Brioude	Discussion sur création nouvelle cuisine centrale sur com com	Passage des cantines scolaires de la com com en bio-local

I / Objectifs et motivations du projet

- Soutenir la production agricole locale.
- Augmenter la qualité de l'alimentation des enfants de la commune => lutter contre les maladies et redonner cohérence aux enfants déjà nourris au bio chez eux.
- Inscrire la com com du Brivadois dans la dynamique d'ampleur de reterritorialisation des emplois et de l'activité. Augmenter la gouvernance locale face aux groupes géants type NEWREST susceptibles de plus de délocalisation.
- Rendre la com com plus attractive aux jeunes populations actives et porteuses de projet => Lutter contre le vieillissement démographique.

II/ Diagnostique

La restauration scolaire est un enjeu complexe, car extrêmement réglementée. L'Education Nationale, même dans sa partie restauration est un thème difficile d'accès pour les associations, car toutes les décisions relatives à ce thème sont émises par le politique. Or sur le territoire du Brivadois, le contexte politique actuel n'est pas favorable au bio, car il est jugé trop cher, et ses acteurs ne sont pas compris par les élus actuels comme des soutiens à leurs projets.

En tant qu'association locale nous pouvons agir premièrement sur l'échelle communale et intercommunale. Les mairies et dans le futur peut-être la communauté de commune, gèrent la restauration scolaire dans les écoles primaires et maternelles. Les collèges et lycées sont sous la responsabilité de différents acteurs (respectivement Département et Région). La communauté de communes du Brivadois compte 13 centres de restauration scolaires¹ gérés par les mairies de la commune. À cela on peut ajouter l'hôpital, et la crèche. Ces 13 restaurants scolaires, sous la responsabilité des mairies, n'ont pas tous leur propre cuisine. Il est important de différencier **2 types de structures** au sein de ces restaurants scolaires.

- La première catégorie est celle incluant par exemple les écoles maternelles et primaires de Brioude, regroupe les restaurants scolaires ne cuisinant pas eux-mêmes leurs plats. Soit parce qu'ils n'ont pas de cuisine propre, soit parce qu'ils ont choisi de faire appel à un opérateur privé qui leur livre les plats depuis l'extérieur.
- La deuxième catégorie regroupe les écoles ayant elles-mêmes leurs cantines et cuisinant leurs propres repas. C'est le cas de 7 communes (Vieille-Brioude, Saint-Beauzire, Saint-Just-près-Brioude, Cohade, Vergongeon, Bournoncle-Saint-Pierre, Espalem).

Les moyens d'actions sont différents selon que l'école appartienne à l'une ou l'autre des catégories.

1) Catégorie 1 : les écoles ne gèrent pas elles-mêmes leur cuisine. 8 cantines (dont 3 à Brioude)

L'outil le plus efficace est le **marché public**, qui détermine l'identité et le fonctionnement de l'opérateur qui est choisi pour gérer la cantine et l'approvisionnement. La mairie, par la Caisse des Ecoles rédige un contrat appelé « Marché Public » avec un cahier des charges pour qu'on lui livre des repas ou que l'on gère la cantine à sa place. À Brioude par exemple pour les écoles élémentaires, le contrat est un contrat de fourniture : On achète les repas livrés. En revanche le département a signé un contrat de service avec Coralys à la cuisine centrale de St Julien pour que Coralys cuisine des repas avec emploi de personnel et fourniture des repas. Le contrat de la mairie achète des repas, le contrat du département dans ce cas, achète un service. Cette distinction n'est pas primordiale mais peut porter à confusion. En revanche ce qui est important c'est que dans ces deux cas le seul moyen pour nous d'agir sur le contenu et l'origine des repas servis se situe dans le cahier

¹ Selon les chiffres du CECB

des charges du marché public. Dans ce cahier des charges on fixe les critères de sélection des candidats. On peut y inclure toute condition de sélection légale (à ce sujet voir guide des marchés publics plus loin dans ce document), on peut même cibler des types de produits spéciaux uniquement proposés par un producteur, ainsi il sera certain de remporter l'offre car il est le seul à même de répondre, en revanche ceci est dangereux car s'il lui fait défaut on se retrouve sans répondant. Lorsque nous choisissons de traiter avec les mairies dans la catégorie 1, il faut qu'on leur expose qu'elles ont le pouvoir par exemple de forcer des grosses entreprises comme Sodexo ou Coralys à se fournir chez des producteurs locaux pour leurs éléments biologiques. Ainsi il est pratique pour les mairies de passer par les grosses entreprises privées car celles-ci ont l'habitude et sont capables de répondre à toutes les exigences de normes européennes et nationales avec des rendements et des prix ultra-compétitifs. En revanche ce que l'on peut faire c'est forcer ces opérateurs à se fournir pour certains produits chez des producteurs locaux. Pour la catégorie 1 tous nos leviers d'actions sont concentrés autour du marché public et de la rédaction du cahier des charges. Ceci a une conséquence : le politique est forcément impliqué et la décision dépend très fortement de sa volonté. En cas d'opposition de la part du politique l'outil mobilisable par une association comme le CECB réside dans l'élection des délégués de parents d'élèves à la caisse des écoles, qui seront consultés pour la rédaction du cahier des charges. Ceci s'est déjà réalisé à Brioude par exemple en 2014. Pour être efficace dans ces conditions il appartient au CECB de bien former les parents d'élèves aux formules et au fonctionnement du marché public à défaut de quoi leurs efforts seront sans effets. Pour ce faire je propose ici un bref et un peu dense guide des marchés publics pour le CECB, mais la démarche la meilleure qui soit sera en tout cas de contacter les Ateliers de la Bruyère ou Auvergne Bio Distribution ou tout producteur intéressé pour discuter avec lui en amont des techniques à appliquer. Ces interlocuteurs sont les mieux placés pour répondre. Ils pourront nous dire quelles formules privilégier « introduction d'une gamme de produits ou repas biologiques complets périodiques », sur quels produits se concentrer, quels critères choisir : distance cuisine-producteur ou délai entre sortie de terre et cuisine et autres. Le rôle du CECB dans cette catégorie est :

- 1) d'essayer de convaincre le politique du bienfait d'introduire des produits bio-locaux,
- 2) d'accompagner les élus parents d'élèves dans les négociations pour le cahier des charges du marché public,
- 3) de créer une communication entre ces responsables et les producteurs intéressés (organisation de rencontre ou de visite des Ateliers de la Bruyère ou de Auvergne Bio Distribution ou autre producteur).

2) Catégorie 2 : les écoles ont leur propre cuisine. 7 cantines.

Pour cette catégorie, la plupart des écoles concernées sont de taille modeste, elles ont leur propre cuisine et il y a un(e) ou plusieurs employé(es) municipaux qui cuisinent. Le CECB a déjà rencontré la quasi-totalité d'entre-elles. La cuisinière en général gère elle-même ses approvisionnements. On peut comme pour la première catégorie commencer par une approche du maire, puis le convaincre directement ou lui faire rencontrer les producteurs de notre choix. Cette solution, si elle est positive, est la plus efficace et la plus pérenne. En cas de refus de ce dernier on peut toujours essayer de proposer directement à la cuisinière de se fournir (d'autant plus si elle est livrée) chez nos producteurs lorsqu'elle souhaite du Bio. La surcharge de travail généralement demandée peut être compensée soit par un investissement supplémentaire de sa part en temps de travail soit par le passage via les Ateliers de la Bruyère, ici cette surcharge sera compensée financièrement. La cuisinière sera d'autant plus susceptible de faire ces démarches si elle a reçu la formation gratuite proposée par le CNFPT². Ce cas de figure où la cantinière agit indépendamment du politique est assez courant, car les maires n'ont ni la volonté ni le temps de se pencher réellement sur ses fournitures. De plus si la cuisinière a été formée, elle peut faire en sorte que les surcoûts engrangés par le bio soient très minimes, ainsi le maire ne s'en aperçoit quasiment pas, ou du moins n'y mettra pas de hola. Ici il n'y a pas de passage par marché public car la taille réduite des dépenses dispense de passage par le droit public strict. Dans ce cas de figure les marges de

² Conseil National de la Fonction Publique Territoriale

manœuvre sont larges car on peut dans certains cas faire fi du politique. En revanche les questions matérielles et pratiques prennent toute leur ampleur notamment celle de la livraison, car les producteurs sont rarement intéressés pour livrer des toutes petites structures. Il sera du rôle du CECB d'assurer le premier contact entre les producteurs et les cuisiniers, et surtout en agissant cette fois au niveau intercommunal en demandant la formation des personnels. Dans le cas où plusieurs cantines de cette catégorie se lanceraient dans une démarche avec les Ateliers de la Bruyère ou Auvergne Bio Distribution on peut penser que le CECB aurait l'occasion d'être force de proposition pour faciliter les livraisons (mise en place de points relais chez Cocobio ou la Biocoop par exemple, pression sur la com com pour mettre en place une plateforme de contact commune).

En conclusion, il est important de bien identifier le fonctionnement de nos interlocuteurs avant d'aller les voir, les modes opératoires sont très différents selon leur catégorie d'appartenance. Cependant il existe des actions à entreprendre bénéfiques indifféremment du mode de fonctionnement des cantines.

3) Actions communes

- La première est la formation des cuisiniers par le CNFPT. Formation gratuite et spécialement dessinée pour répondre à notre démarche³. Cette formation, en plus d'apporter des compétences utiles aux gestionnaires de cantines, serait déjà un premier pas (facile) engagé par les cantines dans notre sens. Les gestionnaires et personnels seront rassurés sur les difficultés matérielles et financières potentielles de l'introduction de produits bio et locaux. De plus cette formation peut leur montrer le potentiel énorme de valorisation de leur métier dans le cas d'un passage au bio-local comme le montrent beaucoup d'exemples au niveau national. Après coup, les cantinier(e)s ainsi formé(e)s pourraient devenir des appuis et des alliés dans notre démarche. Ils auraient en plus l'avantage d'être des acteurs internes et moins catégorisés politiquement que le CECB pour négocier avec les élus.
- Le second axe de travail commun est celui d'un lobbying auprès de la communauté de communes ou des mairies intéressés, pour se doter ou mettre en place un système de livraison et de contact entre les producteurs locaux du territoire et les cantines. On pourrait imaginer la mise à disposition d'un camion frigorifique avec chauffeur une journée par semaine pour faire un circuit d'approvisionnement en produits Bio-locaux, chez les abattoirs, aux producteurs directs et aux Ateliers de la Bruyère par exemple. Cet outil serait un appui particulièrement efficace pour développer la production locale bio à destination de la restauration collective. Dans le cas de la remise à l'agenda de la construction d'une nouvelle cuisine centrale sur la com com, ce projet doit absolument être discuté.
- Enfin le troisième axe peut être le travail d'identification des producteurs bio intéressés pour fournir la restauration collective. Je reviens sur cet axe de travail plus loin dans ce document.

Nous venons ici de poser le diagnostic du champ des possibles pour l'action associative dans le but de promouvoir les produits locaux et biologiques dans la restauration scolaire. Par souci d'efficacité il y a des thèmes non-abordés durant ce travail. Tout d'abord j'ai exclu la réflexion sur l'élargissement de la démarche aux collèges et lycées, car cela impliquerait le démarchage de nouveaux acteurs. Je n'ai pas réfléchi aux spécificités possibles liées à un travail avec l'hôpital ou la crèche, par manque de temps. J'ai fait le choix dans ce document de n'aborder que brièvement les actions de sensibilisation des parents ou des élèves. Ceci est un choix pris après consultation de la bibliographie sur le sujet, indiquant généralement que ces actions sont peu efficaces notamment auprès des élèves. De plus le CECB a déjà fourni un travail conséquent et durable de

³ lien web de la formation : http://www.cnfpt.fr/trouver-formation/detail-itineraires?departement=43&mots_cles=restauration+collective&gl=MzZmZjlxZWY&structure=03&id=03_I2M02&rang=2&provenance=liste

sensibilisation avec des projections de film et espaces de réflexion. Enfin on remarquera que je me suis surtout concentré sur le remplacement des légumes bio et locaux, plutôt que sur d'autres produits comme la viande ou les produits laitiers pourtant plus présents sur notre territoire. La viande et les produits laitiers restent chers en bio et sont donc susceptibles de décourager les établissements pour l'introduction des produits bios en général. Cependant dans le cas d'une volonté politique (affinité avec le personnel des abattoirs, producteurs etc) ce serait un excellent choix de produits à remplacer. Tous les outils que je propose peuvent servir à introduire tout type d'aliment. La viande ou les produits laitiers sont d'autant plus simples à introduire qu'ils n'exigent pas de transformation type légumerie. Je me suis finalement spécifiquement concentré sur le maraîchage parce que justement les légumes (et fruits) sont les seuls produits pour lesquels l'offre en bio sur notre territoire est faible voire insuffisante, ce sujet était donc plus riche d'enjeux.

La suite de ce document contient des réflexions sous la forme de notes de travail ou d'explication par problématique. J'y aborde en longueur les questions de la production maraîchère, avec étude de la proposition de création d'une ceinture maraîchère, et autre. J'ai également rédigé un guide à l'action sur les marchés publics, outil pédagogique d'explication des outils mobilisables pour amener les produits bio-locaux dans les assiettes des enfants. Vous trouverez également des estimations du surcoût entraîné par l'apport de produits bio-locaux, ainsi que des pistes de réflexion sur le financement (subventions, lutte contre le gaspillage alimentaire). Enfin en annexe figure un aperçu des montants du marché public de Coralys à Brioude, et une estimation du foncier nécessaire à l'autonomie locale en produits maraîchers. L'ensemble est une mise en forme de documents de travail. À défaut de rédiger systématiquement des outils de simplification et de pédagogie, j'ai référencé les sources et la bibliographie permettant d'approfondir chaque axe de réflexion.

III / Détail des problématiques

1) Formation des cuisiniers et gestionnaires (gratuit) :

Les mairies de la com com payent toutes une redevance à un institut de formation professionnel, le CNFPT. Celui-ci propose gratuitement des formations courtes adaptées aux emplois du temps des travailleurs pour inclure les produits locaux dans la restauration scolaire, pour améliorer la saisonnalité des menus et donc favoriser les producteurs locaux, enfin pour optimiser les manières de travailler et d'acheter les produits. Ces formations doivent être notre première étape, car elles ne coûtent rien. Et peuvent au mieux être source de motivation des personnels de cuisine qui même en cas de non-motivation du politique pourront choisir eux-mêmes de mettre en pratique ce qu'ils auront appris.

* Site internet du CNFPT : http://www.cnfpt.fr/trouver-formation/resultats-recherche?departement=43&mots_cles=restauration%20collective&statsoel=1

* Formation pour une restauration collective durable : http://www.cnfpt.fr/trouver-formation/detail-itineraire?departement=43&mots_cles=restauration+collective&gl=MzZmZjlxZWY&structure=03&id=03_I2M02&rang=2&provenance=liste

* Le Centre National de la Fonction Publique Territoriale (CNFPT) propose une formation « Gestion Financière d'un service de restauration collective » : http://www.cnfpt.fr/trouver-formation/detail-stage?departement=43&mots_cles=cuisiniers&structure=03&id=172405&rang=2&provenance=liste

* Formation proposée par Anis Etoilée sur cuisine en régie directe de moins de 80 couverts : <http://agriculture.gouv.fr/programme-bien-manger-dans-ma-petite-cantine> Formation partenaire du CNFPT. Demi-journée les mercredis matins.

2) Question de la production maraîchère:

Le CECB a déjà réalisé un travail sérieux d'identification des producteurs sur le territoire. Ces catalogues ont déjà été distribués dans la plupart des communes concernées. Les efforts futurs n'ont donc pas à être dirigés en ce sens. Le moment venu ce sera aux cuisiniers et gérants de cantine de les contacter directement. Il appartient en revanche au CECB de leur signaler l'existence d'Auvergne Bio Distribution et de son fonctionnement s'ils se déclarent intéressés par la restauration collective. Ainsi on leur offre de nombreux débouchés (au-delà de l'échelle de notre territoire) liés avec un service de transport et de démarchage.

Ensuite dans l'optique de réinstallation de producteurs bio à destination de la restauration collective sur le territoire, il apparaît que les interlocuteurs à privilégier sont les agriculteurs en production intensive et mécanisée (type conventionnels convertis au bio ou en conversion) afin de leur demander s'ils souhaiteraient s'assurer un débouché stable avec les collectivités locales. Ce revenu leur permet

- 1) d'assurer une sécurité des revenus car les marchés publics sont plus rigides que les prix du marché normal
- 2) de diversifier leurs cultures ce qui est un plus en conversion Bio

Pourquoi ne pas chercher à recruter de nouveaux maraîchers bio et locaux de petite échelle ?

Cette question fort intéressante rejoint celle des débats contemporains autour du futur du Bio. Dans le bio français s'opposent deux écoles : La première souhaite une conversion des agriculteurs en bio afin d'améliorer notre sécurité alimentaire et santé publique sans changement d'échelle ni de mode de production. La seconde conçoit le bio comme une démarche ne se concentrant pas uniquement sur les produits phytosanitaires ou OGM, mais également sur un changement d'échelle des productions (plus petites, plus diversifiés) et oriente

ses producteurs vers des circuits le plus direct possible, en petites quantités, (marchés, AMAP, Biocoop⁴). Si à ces petits producteurs nous proposons de fournir la restauration collective, la plupart d'entre eux ne se déclarent pas intéressés. Tout d'abord par les prix pratiqués en restauration collective : semi-gros ou gros, donc très inférieurs à ceux proposés sur les marchés de producteurs. Ensuite il faut que leur production soit importante, et pour rester peu chère ne doit pas supporter de coûts de main d'œuvre trop importants, ainsi souvent cela implique une mécanisation, rarement acceptée ou souhaitée.

Enfin existait l'idée de faire porter par d'ASA un appel à projet, attirant un maraîcher sur des terres communales pour fournir la restauration collective. Cette option nous paraît peu réalisable. D'abord parce que les terres communales comme présentées par M. Pagès ne sont pas de bonnes terres pour du maraîchage. Ensuite parce que fournir la restauration collective est un défi complexe pour un seul producteur : pas de production d'été, grande diversité exigée, nombreuses contraintes réglementaires (normes européennes, agréments européens + cahier des charges BIO) difficiles à assumer pour des jeunes arrivants.

Liste des contacts actuels :

* Annuaire et référencement de producteurs bio fournissant restauration collective :

<http://annuaire.agencebio.org/resultats?categorie=1®ion=3&departement=44&criteres=2>

* LAURORE Sandy

* PORTAL Sebastien – FLORVITAL ; pommes de terre, LAVAUDIEU

* Le Jardin des Estreys - pomme de terre, légumes plein champ, maraîchage sous abris. LANGEAC

* Matthieu Carrioux 06 22 62 36 83. Maraîcher potentiellement intéressé.

3) Plan de transport

Le transport dans le cas d'une fourniture directe chez les producteurs locaux, est une question complexe. Les camions doivent être aux normes UE. La plupart des producteurs ne peuvent s'engager pour livrer à différents sites le même jour. Dans l'idéal il faudrait que la com com mette à disposition un camion avec conducteur pour ce faire, cependant cet investissement est assez lourd, il ne sera donc pas réalisable à court terme. C'est pourquoi il nous semble aujourd'hui plus logique d'axer la réflexion sur un passage via Auvergne Bio Distribution ou directement auprès des cantinières/gestionnaires pour qu'ils se fournissent eux-mêmes chez les producteurs. Pourrait-on imaginer un point de livraison commun autour de Carrefour ou Tinel (car les cantinières vont s'y fournir) type Cocobio ? --> *Question à travailler.*

Le passage par Auvergne Bio Distribution pour des productions locales peut paraître illogique car leurs locaux se situent à 100 km de Brioude (Combronde dans le 63). Cependant comme ils nous l'ont expliqué, si les producteurs passent par Auvergne Bio Distribution on peut centraliser leurs livraisons et les faire pour eux, de même on simplifie la fourniture pour les cantines (un jour de livraison, le mardi, un interlocuteur unique pour plusieurs productions, une assistance technique pour les cantinières avec aide à la confection des menus et guide à l'achat pour optimiser les prix). Ainsi au final on rationalise les approvisionnements et AVB effectués des trajets de livraison qui de toute façon auront lieu. Bien entendu dans l'idéal il nous faudrait notre propre plateforme de distribution/transport gérée par la com com ou une cuisine centrale intercommunautaire. Mais en attendant le passage par AVB semble une idée pleine d'opportunités.

Les Ateliers de la Bruyère dans le cas d'un intérêt marquée des cantines sur notre territoire, se déclarent volontaire pour s'équiper afin de livrer sous camion frigorifique leurs produits transformés.

⁴ Bien que la politique de Biocoop en ce sens soit en train d'évoluer.

4) Action de sensibilisation des parents / des élus

Voir documents d'enquêtes établis sur Pays de Massiac pour évaluation et proposition d'action de sensibilisation. Transférés par Christophe Bedrossian. Si remplis ceux-ci peuvent devenir des outils d'influence sur le politique. On pourra afficher un nombre de répondants et chiffrer l'intérêt

En revanche il semble primordial de garder les contacts déjà établis avec les représentants de parents d'élèves au sein de la caisse des écoles, car ils participent à la rédaction du cahier des charges pour la restauration scolaire. Ils sont un atout unique, car disposant d'un réel poids politique. Il faudra seulement mieux les assister dans les recommandations à faire pour le cahier des charges.

--> Voir guide sur les marchés publics détaillé plus loin dans ce document.

5) Axe de travail hors cuisine centrale, à destination des petites structures

Négociations simples avec le maire ou le gestionnaire de cuisine. Présentation de plaquettes de menus proposés par Auvergne Bio Distribution ou mise en relation avec Ateliers de la Bruyère pour discuter des modalités de livraison.

--> Faire faire une formation pour la cantinière. Fournir contact et numéros de téléphone.

Quelques statistiques (selon Agence Bio enquête 2017⁵)

Selon cette enquête réalisée en 2017 par entretien téléphonique auprès des restaurateurs collectifs, 79 % des restaurants scolaires proposent du bio dans leurs menus. Parmi les restaurants introduisant du bio moins d'1/3 proposent des menus entièrement Bio. Les établissements en gestion directe introduisent plus facilement du bio (60 % vs 47 %) que ceux en gestion concédée. Les petites structures de moins de 200 repas par jour introduisent moins de bio que les grosses, seules 36 % d'entre-elles font ce choix contre 73 % pour celles à plus de 500 repas par jour. 84 % des établissements en gestion introduisent des produits BIO, il leur semble plus facile de le faire que ceux en concession. Les légumes frais sont dans le top 3 des produits introduits en Bio. Avec forte part de carottes. On se rapproche de plus en plus de bio issus des espaces régionaux : 59 % des produits bio achetés sont régionaux dans un souci de logique.

Si le problème du prix se pose trop, on peut sur recommandation de W Hovan conseiller la fourniture chez des centrales de gros avec des produits bio dans le coin. Même s'il serait étonnant que les cantinières trouvent le temps d'aller chercher les produits lorsque les centres sont éloignées. À voir.

--> Par CECB : déposer catalogue et contact de centrales de gros en bio pas cher notamment pour céréales : riz-pates. + fourniture chez Ateliers de la Bruyère.

* pour les céréales : [Celnat](#)

* [Gel 43](#) pour produits régionaux surgelés.

* [Groupe Pomona](#) produits bio à vérifier, centre au Puy.

6) Légumerie :

Une légumerie sert à préparer les légumes non-calibrés, non épluchés et non lavés. Historiquement à Brioude dans les cantines il y avait toujours une employée (quasiment uniquement des femmes) chargée de ce travail. Il n'y pas besoin d'une structure particulière. Soit on demande aux cantinières d'être aidée ou de faire ce travail (surcoût en main d'œuvre donc) soit on passe par une structure. Auvergne Bio Distribution nous confie que la plupart du temps ce sont les cantinières elles-mêmes qui font le choix de passer plus de temps là-dessus. AVB nous déconseille vivement de nous investir dans une démarche de création d'une structure de légumerie, car même problème que la conserverie. Il faut des investissements, donc des volumes conséquents

⁵ <http://www.agencebio.org/sites/default/files/upload/etuderc2017.pdf>

pour rentabiliser, il faut également mettre en place la livraison et que cette légumerie obtienne les certificats d'agrément européens pour fournir la restauration collective. Cependant au vu de l'initiative déjà avancée et de l'intérêt porté par les Ateliers de la Bruyère sur notre territoire il faudra voir si il n'y pas de coopération possible. Rencontre le 18 août 2017 (Voir compte-rendu).

Aménagement dans les cuisines pour transformation : légumeries ? (historiquement il y en avait à Brioude) augmenter personnel ? => emplois aidés, utiliser Ateliers de la Bruyère, ou CAT.

* Légumerie à Cahors : <https://www.blogdesbourians.fr/cahors-la-legumerie-fournit-la-restauration-collective-avec-des-produits-locaux/>

* Légumerie dans le Pays de la Loire : <http://www.ouest-france.fr/pays-de-la-loire/creation-dune-plateforme-legumerie-lautomne-3551596>

* <http://www.letelegramme.fr/local/finistere-sud/quimper/fouesnant/fouesnant/travaux-la-creation-d-une-legumerie-en-projet-02-02-2013-1992233.ph>

7) Création d'une conserverie ?

Une conserverie permet d'utiliser des productions hors calendrier scolaire, type tomate, et de les stocker. À priori la création d'une conserverie n'est pas prioritaire ni même conseillée à court terme. Cet investissement est cher, nécessite de grosses productions pour devenir rentable. De plus dans notre démarche on peut penser qu'il est bon que les enfants comme les cuisiniers réajustent leurs manières de se nourrir ou de cuisiner en fonction des saisons et du territoire. Ce volet n'est donc pas du tout prioritaire. De plus les Ateliers de la Bruyère vont se doter d'un outil de conserverie pour la tomate notamment.

Contact conserveries Haute-Loire :

* Borde SA. (légumes)

Les Gardelles BP.4
43 170 Saugues

Téléphone : 04 71 77 70 70 - Fax : 04 71 77 70 90

Email : CONTACT@BORDE.FR

* Conserverie de légumes à Polignac :

Sabarot Wassner

Zone artisanale Bleu

43 000 Polignac

Téléphone : 04 71 07 98 00

IV/ Guide de rédaction des Marchés Publics

Ceci est une explication du fonctionnement des marchés publics. Les marchés publics sont obligatoires pour tout contrat un peu important entre les établissements publics et leurs fournisseurs. La collectivité publique rédige un cahier des charges fixant ses conditions, elle peut y inclure un peu tout ce qu'elle veut, sauf des critères jugés illégaux comme par exemple la mention de préférence « locale ». Une fois ce marché rendu public les entreprises formulent une réponse avec des estimatifs de prix, le détail de leur fonctionnement et autres. Sur ce, la collectivité peut répondre et demander des clarifications, comme par exemple l'identité des fournisseurs utilisés par l'entreprise répondante. À l'issue de cette phase de négociation la collectivité attribue une note aux différentes réponses proposées. Elle fixe en général le prix comme critère déterminant, avec à côté le critère de la qualité des produits ou autres. La collectivité est libre de déterminer pour quelle part en pourcentage les différents critères retenus forment la note. Exemple : prix 60 %, qualité nutritionnelle des plats 20 %, performance en développement des approvisionnements directs de produits agricoles 20 %. L'entreprise ayant formulé la réponse la mieux notée remporte le marché public.

Avant tout renouvellement de marché public il est primordial de rencontrer les producteurs ou transformateurs intéressés (Auvergne Bio Distribution ou Ateliers de la Bruyère), car ils sont les mieux capables d'exprimer leurs besoins et les stratégies à mettre en place. Je détaille tout de même ici les stratégies les plus communes.

Nous sommes actuellement dans un contrat de marché public entre la société NEWREST et la Caisse des Ecoles de Brioude.

Stratégie pour favoriser les producteurs locaux dans l'appel d'offre :

Il est actuellement interdit et donc sans effets dans un marché public de demander des produits locaux. Le terme « local » n'a pas de valeur juridique. On ne peut donc pas écrire « produits bio locaux » dans un marché public, ou en tout cas si on l'écrit ce sera sans effets. Je détaille ici les techniques à mettre en œuvre pour demander des produits locaux dans un marché public, avec le maximum d'efficacité et en respectant la loi.

Mobiliser l'article 53 du code des marchés publics. Depuis le décret n° 2011-1000 du 25 août 2011, les collectivités ont la possibilité de recourir au critère de « performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture ». Ce critère reconnaît explicitement au pouvoir adjudicateur (soit ici la mairie) la possibilité de « **favoriser les circuits courts** » de commercialisation (on peut utiliser la formule « performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits issus de l'agriculture ») et donc, indirectement, les fournisseurs locaux.

L'impact de ce critère sera d'autant plus fort que sa pondération sera élevée au regard des autres critères. C'est à dire que l'on décide que le prix déterminera seulement 40 % de la note finale apposée au répondant. Et le critère de « performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits issus de l'agriculture » peut être mis lui aussi à 30 %, et les derniers 30 % peuvent être sur la qualité des produits. Attention en général le prix constitue souvent plus de 50 % de la note. Or ce critère prix est souvent discriminant pour les producteurs locaux.⁶ Car ils ne font pas d'économies d'échelle et, notamment en bio, visent plus la qualité que la quantité.

Attention, on ne peut pas utiliser la formulation « produits locaux », mais on peut demander le respect de la saisonnalité des productions, demander un test gustatif, demander un délai très court de livraison et de transport. Fournisseur d'activité à vocation sociale, demander certification AB. Exclure les produits transportés par avion.

La réponse des fournisseurs/producteurs s'ils sont plusieurs, peut se tenir dans un « groupement conjoint » où plusieurs entreprises s'alignent ensemble pour fournir le lot, sans être solidaires les unes des autres, chaque entreprise est payé individuellement, il n'y a pas besoin de forme juridique groupée. À ce sujet suivre la plaquette pédagogique⁷.

⁶ http://www.corabio.org/images/rubriques/guide-restauration-collective/CORABIO_guide-RHF-2012.pdf

⁷ http://www.corabio.org/images/rubriques/approvisionner-restauration-collective/Comment_r%C3%A9pondre_%C3%A0_un_march%C3%A9_public_de_produits_bio_Mode_de_compatibilit%C3%A9.pdf

Dans les petites cantines, la plupart ne font jamais appel à des marchés publics, trop lourds. Ils utilisent un type de contrat *de gré à gré* : en-dessous de 25 000 € HT⁸, pas besoin de publicité ni de mise en concurrence. La mairie doit seulement faire faire 3 devis différents de fourniture et choisit assez arbitrairement. Excellent pour l'introduction d'une filière type légumes. Enfin assez souvent il arrive que les mairies n'utilisent aucun contrat de droit public notamment dans les plus petites, les cantinières se fournissent directement à Carrefour et à Tinel sans aucune formalisation.

Attention avant les réunions de rédaction du marché public, contacter Auvergne Bio Distribution et Ateliers de la Bruyère, afin de voir avec eux les meilleurs outils à mettre en place.

Exemple :

Aujourd'hui le marché des écoles primaires et maternelles publiques de Brioude, est géré par Coralys depuis la cuisine centrale de St Julien, les écoles sont livrées en liaison chaude. Il y a effectivement un approvisionnement local pour le pain. Coralys de lui-même s'est engagé à se fournir ici suite aux questions posées dans le marché public. On peut utiliser la procédure similaire et lors de l'appel d'offre utiliser ces questions pour pousser à l'utilisation de nos maraîchers locaux intéressés.

Après la publication du marché public, les candidats proposent un plan d'approvisionnement ou de fourniture. Ils donnent une estimation de leurs prix de vente de repas. Suite à la réception de cette réponse, la mairie peut entamer un dialogue en posant des questions précises au candidat, notamment en suggérant un approvisionnement plus local (plus « favorable aux circuits courts »). C'est cette démarche en 2014 qui a permis à la Boulangerie Grangette d'alimenter en pain BIO les écoles.

Pour aller plus loin :

- * Plaquette pour aide à rédaction des marchés publics :
- * Corabio : http://www.corabio.org/images/rubriques/proposer-produits-bio/FICHE_REDIGER_UN_MARCHE_PUBLIC_2012.pdf
- * Repasbio.org : <http://www.repasbio.org/rediger-son-appel-doffres>
- * Gouvernement, Ministère de l'Agriculture : http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/syntheserestaucoll-bd_cle4e111f.pdf
- * Plaquette pour aide à rédaction d'une délégation service public : http://www.corabio.org/images/rubriques/proposer-produits-bio/7._R%C3%A9diger_un_appel_doffre_bio_pour_une_DSP.pdf
- * Guide pédagogique à destination des producteurs souhaitant fournir la restauration collective : <http://www.corabio.org/images/rubriques/approvisionner-restauration-collective/GuideProducteursRHD.pdf>
- * Aide pour répondre à un marché public à destination d'un groupe de producteurs intéressés : http://www.corabio.org/images/rubriques/approvisionner-restauration-collective/Comment_r%C3%A9pondre_%C3%A0_un_march%C3%A9_public_de_produits_bio_Mode_de_comp_atibilit%C3%A9.pdf
- * Aide pour approvisionner les restaurants collectifs : http://www.corabio.org/images/rubriques/approvisionner-restauration-collective/FICHE_RC_BIO_2013.pdf
- * Bibliographie : <http://www.vie-publique.fr/>

⁸ http://www.marchespublicspme.com/avant-la-reponse/les-procedures-de-marches-publics/articles-de-reference/2013/05/20/la-procedure-de-gre-a-gre-25-000-euros-ht_1264.html

V/ Finances

Voici en vrac des idées de chiffrage des coûts et de financements mobilisables par les mairies engagées dans la démarche.

1) Démystifier le coût du bio

Selon l'étude de l'Agence Bio/CSA/Cabinet Gressard éditée en 2011, 90 % des gestionnaires confirment que la bio se traduit par un surcoût en moyenne de 23 %.⁹

Selon Corabio¹⁰, la part consacrée aux matières premières dans le coût d'un repas est de 30 à 50 %. Cette part correspond à un montant de 1,80 à 2,50 € pour un repas ordinaire. En bio, 90 % des restaurants constatent un surcoût lors d'achats de produits bio de l'ordre de 19 % (23 % en 2012). 68 % d'entre eux cherchent à le réduire par différents moyens : limitation du gaspillage, remplacement de certains produits par d'autres moins coûteux, optimisation des frais de logistique, formation du personnel, réduction du grammage, mise en concurrence des fournisseurs...

Selon une étude plus récente (2017) de l'agence Bio en restauration collective, **77 % des acheteurs estiment qu'il y a un surcoût relatif à l'utilisation et à l'achat de produits Bio. Ce surcoût est estimé à 18 % pour les matières premières et à 16 % sur le coût global du repas.** La tendance de ces surcoûts est à la baisse depuis le début des enquêtes.¹¹

Chiffres du marché public avec Coralys en 2014: pour 1 an minimum = 60 545.2 €. Maximum= 86869.2 €.

- ⇒ Simulation avec ce surcoût (à critiquer car on n'est pas certain des coût pris en compte : légumerie ? frais de personnel ?
 $60\,545.2 * 0.16 = 9687.2 \text{ €}$
 $86\,869.2 * 0.16 = 13\,899.07 \text{ €}$
- ⇒ Ce chiffre estime le surcoût dans le cas d'un passage au repas en bio total. Hors si l'on possède les chiffres de l'approvisionnement en légumes de Coralys on pourrait lui faire subir ce taux et là mesurer le surcoût dans le cas d'un passage en bio de la gamme légumes.

Pour une étude sur le remplacement des légumes en bio, on peut prendre les résultats de l'INCA3¹² (étude de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail). Selon cette étude publiée en juin 2017, les enfants de 0 à 10 ans nécessitent dans leur assiette 18 % de fruits et légumes ou de produits à base de fruits et légumes. Si l'on arrive à obtenir la part des fruits et légumes dans le coût du bol alimentaire on pourrait utiliser cet indicateur et le multiplier par 0.18 pour obtenir le surcoût en terme de matières premières dans le cas du remplacement des légumes en bio.

2) Idées de subventions possibles

* Faire jouer Agence de l'eau ?

<https://subventions.fr/guide-des-aides/aide-a-la-realisation-d-actions-collectives/> region

* Pour la réalisation d'une cuisine centrale on peut penser à monter un dossier au Conseil Départemental : <http://www.hauteloire.fr/sites/cg43/IMG/pdf/GUIDE-PRATIQUE-CG2D-2010.pdf>

⁹ http://www.corabio.org/images/rubriques/guide-restauration-collective/CORABIO_guide-RHF-2012.pdf

¹⁰ http://www.corabio.org/images/rubriques/approvisionner-restauration-collective/FICHE_RC_BIO_2013.pdf

¹¹ <http://www.agencebio.org/sites/default/files/upload/etuderc2017.pdf>

¹² <https://www.anses.fr/fr/content/inca-3-en-image-dans-lassiette-des-fran%C3%A7ais>

* Cuisine à basse température pour les viandes : 30 % de matière brute gagnée selon un document du Ministère de la Transition Ecologique et Solidaire¹³.

3) Economies sur le gaspillage alimentaire :

Sur le site cantines.org, témoignage **qui avance le chiffre de 167 grammes en moyenne de gaspillage dans les restaurations scolaires sur un plateau de 450g. soit 37 % du repas.** Soit pour 200 repas pendant 1 an : « la perte de 15 à 20 tonnes par an, soit un budget de 30 000 à 40 000 € par an de produits jetés ».

* Autre source « planetoscope.com »¹⁴ : Le gaspillage alimentaire dans une cantine servant 600 repas par jour représente une perte de 22 500 € par an.

⇒ **Gros flou sur les chiffres !!! 600 repas/jour = perte de 22 500 €,
alors que 200 repas/jour = perte de 30 000 à 40 000 €.**

Attention : la plupart des petites cantines font déjà des services adaptés à l'appétit des élèves. Mieux vaut se renseigner précisément sur ce qu'elles font déjà avant de leur faire des recommandations.

¹³ http://www.dailymotion.com/video/xlqmx9_bio-et-local-en-restauration-collective-c-est-possible_lifestyle

¹⁴ <https://www.planetoscope.com/restauration/1880-gaspillage-alimentaire-dans-les-cantines-en-france.html>

VI/ Communication avec le politique

Ici sont alignés divers éléments de communication, non classés ni hiérarchisés, possiblement utiles lors des rencontres avec le politique. Attention à ne pas trop en user, notamment sur les arguments à l'échelle trop large et pas assez locale. Ma conclusion sur la stratégie à adopter vis-à-vis des politiques tient dans 3 temps.

I/ insister sur le fait que nous cherchons à créer du bio-local. Cette dynamique est pleinement engagée dans le développement économique du territoire. L'argent dépensé par la collectivité reste sur le territoire et circule dans celui-ci profitant logiquement à l'ensemble des administrés. Il n'y a quasiment pas d'effet de concurrence possible en raison de la faiblesse actuelle de l'offre de producteurs bio intéressés pour fournir la restauration collective. => Notre démarche est un projet de développement économique du territoire.

II/ Relocaliser notre modèle alimentaire permet de mieux le contrôler. Si les productions se font sous nos yeux il est facile de les identifier et de les suivre. Ainsi les scandales récurrents de type viande de cheval en lasagnes, œufs contaminés, SRAS sont largement diminués. Notre démarche profite à la santé de tous.

III/ Le surcoût du bio est largement surestimé. Les écarts dépendant des produits, mais selon l'Agence Bio et son audit en 2016, ce surcoût est estimé à seulement 20 %.

1) Eléments de langage à destination de la com com (responsable de l'Agenda 21).

Pour une inscription durable de la communauté de commune dans le développement durable¹⁵ :

- structurer les filières courtes dont les filières bios régionales
- valoriser l'économie locale
- créer et maintenir les emplois agricoles (installation, reprise...)
- soutenir la profession agricole via la consolidation des débouchés et le maintien de la valeur ajoutée sur l'exploitation
- utiliser les variétés locales et respectant la saisonnalité (plus économe en énergie)
- introduire des produits bio locaux respectueux de l'environnement dont la protection de la ressource en eau
- diminuer les impacts liés au transport et au conditionnement des produits
- rémunérer plus justement les producteurs
- favoriser le lien social producteur/ consommateur
- développer l'insertion sociale via des structures de réinsertion sociale en production, en transformation...
- valoriser et promouvoir l'identité locale et les savoir-faire
- créer une dynamique territorial voir développement du tourisme et des circuits courts en artisanat : Au niveau de l'économie globale, il a été montré que les circuits courts participent à la création d'emplois locaux (ADEME, 2012). Ils ont notamment des effets très positifs sur le dynamisme du tourisme local, activité qui favorise à son tour la création de circuits courts (CESER Pays de la Loire, 2010).¹⁶

¹⁵ Voir tableau p26 http://www.aprobio.fr/apb/docs/Guide_RC_en_circuits_courts_APROBIO.pdf

¹⁶ https://www.ecologique-solaire.gouv.fr/sites/default/files/Thema%20-%20Les%20syst%C3%A8mes%20d%E2%80%99alimentation%20durable%20territorialis%C3%A9s%20-%20Cinq%20retours%20d'exp%C3%A9rience_1.pdf

2) Citations en vrac

- 89 % des parents souhaitent que des produits biologiques soient proposés à leurs enfants en restauration scolaire¹⁷.

- La Haute-loire possède la 2ème plus grande surface d'exploitation en bio de l'Auvergne avec 296 exploitations en 2014, soit 14 000 ha en certification ou conversion. Cependant elle dispose de moins de transformateurs et de distributeurs que le Puy-de-Dôme et l'Allier¹⁸.

- Actions 33, 34 et 35 de l'Agenda 21

« Développement économique : L'agriculture biologique emploie 60 % de main d'œuvre supplémentaire par rapport à l'agriculture conventionnelle (source : Agreste Primeur n°284 - juin 2012). De plus, s'approvisionner auprès de producteurs ou groupements régionaux permet de maintenir ou créer des activités et filières liées au territoire (ateliers de transformation, activités de logistique, etc.). Ces expériences sont aussi l'occasion de redonner du sens et de valoriser le métier de cuisinier.

Environnement et qualité de l'eau : En développant l'agriculture bio sur les zones de captages, les coûts de traitement de l'eau (supportés par les contribuables) sont diminués. Par exemple, à Munich, le développement de la bio autour des captages revient 27 fois moins cher que les coûts estimés de dénitrification¹⁹. »

- Les consommateurs privilégient de plus en plus les **produits de saison (91 %) et la production locale (80 %)**. Les liens entre consommation, respect de l'environnement, développement durable et produits de proximité s'avèrent étroits pour une *grande majorité des Français*, observe l'Agence Bio²⁰.

- Aujourd'hui, 70 % des établissements de restauration publique proposent des produits bio contre 44 % dans le privé. Mais les achats bios ne représentent que 2,7 % du total. " Pourtant, cela ne coûte pas plus cher comme le montre l'expérience de Mouans-Sartoux. La commune a fait baisser son coût matière de 2,02 € par repas en 2012 à 1,86 € en 2013 en se fournissant en produits bio locaux et en faisant la chasse au gaspillage ", poursuit la députée. Ce n'est qu'un exemple, confirmé par un rapport publié en juillet dernier dont Brigitte Allain est l'auteur²¹.

- Loi sur 20 % de bio et 40 % de local retoquée en 2017 pour vice de forme par le Conseil Constitutionnel.²²

- **76 % des Français sont favorables** « au vote d'une loi imposant l'introduction d'aliments issus de l'agriculture biologique, locaux et de saisons dans la restauration collective publique »²³.

¹⁷ Agence Bio <http://www.agencebio.org/sengager-en-restauration-collective>

¹⁸ Selon Agence BIO

http://www.agencebio.org/sites/default/files/upload/documents/4_Chiffres/BrochureCC/Regions/CC_fiche_AU.pdf

¹⁹ file:///C:/Users/Thibo/Desktop/Stage%20DASA/docu%20du%20CECB/plaquette_intro_produits_bio_maitrise_budget_v2_web.pdf

²⁰ Chambre d'agriculture de Haute-Loire.

²¹ <http://www.bioaddict.fr/article/une-loi-bientot-votee-pour-imposer-les-produits-bio-et-locaux-en-restauration-collective-a5236p1.html>

²² <http://agriateconseil.fr/publis/42/Loi%20e%CC%81galite%CC%81%20et%20citoyennete%CC%81.html>

²³ Sondage de l'Institut français d'opinion publique (Ifop) du 13 janvier 2016.

Exemples réussis :

- La mairie de Mouans-Sartoux, pour écoles primaires et crèches, 1200 repas/jour, 100 % de produits bio introduits²⁴. Après l'épisode de la vache folle, ils ont décidé de se fournir en viande bio, puis petit à petit, graduellement ont introduit des gammes de produits tout en Bio. Ils sont passés par un appel d'offre et contractualisent directement avec des coopératives ou associations + distributeurs généralistes. Leurs dépenses totales ont diminuées, il y a eu un surcoût lié aux produits bios notamment à l'époque (début années 2000), mais compensé en valeur par la gestion des déchets et restes alimentaires. Diminution de 75 % des restes alimentaires.

- La mairie de Riom : 20 % de produits bio et locaux dans la cuisine centrale. 1450 repas/jour. Ont démarré avec les yaourts bio puis le pain. Formation des cuisiniers grâce au CNFPT. Ils sont passés par Auvergne Bio Distribution et Auvergne Biologique, avec subvention du conseil départemental.

- La mairie d'Ytrac²⁵ : 200 repas/jour. Ils ont commencé avec introduction des fruits et légumes. Estimation du surcoût total : 18 %. Pas de contractualisation. Ils se fournissent chez des coopératives et associations.

- Fresnes en Île-de-France lors d'un contrat avec Sodexo force à s'engager sur 20 % de bio et notamment à référencer la Légumerie des Mureaux en fournisseur de Sodexo : Exemple de potentiel car la région est encore plus intensive et céréalière que la nôtre. Faire reconnaître une légumerie (par exemple réalisée par les Ateliers de la Bruyère comme fournisseur de l'opérateur à la cuisine centrale de St Julien).

- Rimbaud aurait pu manger BIO :

La Ville de Charleville-Mézières, 2500 couverts par jour. En 2005, la municipalité de Charleville-Mézières sollicite la FRAB Champagne-Ardenne pour l'approvisionner en repas biologiques locaux. Pour répondre à cette demande totalement nouvelle en région, les producteurs vont s'adapter : en moins d'un an, ils vont être formés sur les normes spécifiques à la restauration collective (démarche HACCP, normes CEE, etc.), ainsi que sur les règles des marchés publics, puis monter ou mettre aux normes des ateliers de transformation qui permettront de produire des denrées adaptées aux cuisines centrales (légumes 4e gamme notamment). Dès 2006, la municipalité de Charleville-Mézières lance un marché public de produits biologiques à destination de sa cuisine. Les producteurs régionaux remportent ce premier marché. Une réunion est organisée à l'issue de la procédure pour mettre en place une planification des menus à l'année, qui tient compte de la saisonnalité des productions. Grâce à cette visibilité, les producteurs peuvent investir et planifier leurs cultures, tandis que la cuisine trouve le moyen de sécuriser ses approvisionnements et d'avoir des produits frais, locaux et à prix négociés. Deux appels d'offres annuels suivront, permettant au marché d'évoluer avec l'offre régionale. Ils seront chaque fois remportés par les producteurs de la région. En 2009, considérant que la filière est suffisamment consolidée pour certains produits, la ville passe en bio sur la totalité de ses approvisionnements sur certaines lignes de produits : pommes de terre, yaourts, purées de fruits, lentilles. Cette première expérience a participé à la création et au maintien d'une douzaine d'emplois en région. À sa suite, les producteurs ont créé Manger Bio Champagne-Ardenne, structure qui permet désormais de livrer villes, collèges et lycées de la région en produits bios de proximité²⁶.

²⁴ <http://www.restaurationbio.org/fiche-experience/mairie-de-mouans-sartoux>

²⁵ <http://www.restaurationbio.org/fiche-experience/mairie-dytrac>

²⁶ Page 5 : <http://www.corabio.org/images/rubriques/approvisionner-restauration-collective/GuideProducteursRHD.pdf>

Annexes

1) Etat des lieux du marché public Coralys à Brioude pour fourniture cantines scolaires

Aujourd'hui le marché public coûte à la mairie : **2.51 € TTC** pour repas maternelle et **2.69 € TTC** pour repas élémentaire/adultes.

Soit toujours selon marché public : 150 repas élémentaire + adulte pour 70 repas maternelle, total = 220 repas/jour. Maternelle = 32 %.

23 000 repas/an au minimum soit $7360 * 2.51 + 15640 * 2.69 = 18473.6 + 42071.6 = \mathbf{60\ 545.2\ €}$

33 000 repas/an au max soit $10560 * 2.51 + 22440 * 2.69 = 26505.6 + 60363.6 = \mathbf{86\ 869.2\ €}$

Dans ce prix sont compris les fournitures de matériels de livraison et de remise à température.

2) Estimation des surfaces maraîchères nécessaires à l'approvisionnement des écoles de la communauté de commune

Quelle surface spécialisée faut-il pour pourvoir en légumes une cantine avec un effectif journalier de 1000 repas à fournir pendant toute la période scolaire, soit environ 150 jours par an ? Si on considère un repas de 300grs de légumes rendus assiette (entrée + plat) avec 100 gr de freintes (parage des légumes), on obtient une production rendue cantine nécessaire de $0,4\text{ kg} * 1\ 000 * 150\text{j} = 60\text{ tonnes}$ de produits consommables, soit en production brute une centaine de tonnes. On mesure alors qu'il faut seulement une superficie de 1 ha en production traditionnelle (3 000 m² de serre classique non chauffée + 7 000 m² de production de plein champ + irrigation goutte à goutte) et à peu près le double, soit 2 ha en production sous label AB²⁷.

Si on adapte cette conclusion au nombre de repas sur la com com de Brioude-Blesle soit 3 000 repas/jour **1 000 repas/jour = 2 ha** donc 3 000 repas/jour = **6 ha**.

Chiffres CECB obtenus par F. Hanne : sur la com com hôpitaux, repas à domicile compris: **3 544 repas/jour**

Chiffres Maurice Pagès²⁸ **6 000 repas/jour** sur com com sans Blesle.

Sur Brioude dans contrat NEWREST 335 repas/jour selon chiffres CECB (selon M. Pagès 1 an scolaire = 150 jours²⁹)

Dans contrat marché public NEWREST 2016/2017 on parlait de 23 000 à 33 000 repas/an³⁰ soit autour de 220 repas/jour maximum.

²⁷ In Etude-M.Pagès-Maraichage-2016

²⁸ Compte-rendu 10 octobre 2016 CECB + élus

²⁹ Rapport de Maurice pages juillet 2016

³⁰ Voir cahier des charges marché public 2014.

Utilisation du convertisseur :

- Terre de Liens. 9 basé sur statistiques régionales ou nationales, leur modèle de convertisseur 2 sous-entend réduction de la consommation de viande.

Ecoles	Nb de repas/jour	Ha de maraîchage, Convertis par Terre de Liens ³¹ (surfaces de rotation non-comprises)								
Selon Chiffres CECB : Mairie de Brioude + Crèche de Brioude	300 + 35	<table border="1"> <tr> <td>Légumes</td> <td>0,09 ha</td> </tr> <tr> <td>Légumes secs</td> <td>0,16 ha</td> </tr> <tr> <td>Pommes de terre</td> <td>0,07 ha</td> </tr> <tr> <td colspan="2">= 0.32 ha</td> </tr> </table>	Légumes	0,09 ha	Légumes secs	0,16 ha	Pommes de terre	0,07 ha	= 0.32 ha	
Légumes	0,09 ha									
Légumes secs	0,16 ha									
Pommes de terre	0,07 ha									
= 0.32 ha										
Selon Chiffres marché public: Mairie de Brioude, Pradier, Ferry, Darles	220 À l'année (min 23 000, max 33 000)	<table border="1"> <tr> <td>Légumes</td> <td>0,06 ha</td> </tr> <tr> <td>Légumes secs</td> <td>0,11 ha</td> </tr> <tr> <td>Pommes de terre</td> <td>0,05 ha</td> </tr> <tr> <td colspan="2">=0.22ha</td> </tr> </table>	Légumes	0,06 ha	Légumes secs	0,11 ha	Pommes de terre	0,05 ha	=0.22ha	
Légumes	0,06 ha									
Légumes secs	0,11 ha									
Pommes de terre	0,05 ha									
=0.22ha										
Selon Chiffres CECB: Com Com sans Blesle	3 544	<table border="1"> <tr> <td>Légumes</td> <td>1,38 ha</td> </tr> <tr> <td>Légumes secs</td> <td>2,50 ha</td> </tr> <tr> <td>Pommes de terre</td> <td>1,15 ha</td> </tr> <tr> <td colspan="2">=5.03ha</td> </tr> </table>	Légumes	1,38 ha	Légumes secs	2,50 ha	Pommes de terre	1,15 ha	=5.03ha	
Légumes	1,38 ha									
Légumes secs	2,50 ha									
Pommes de terre	1,15 ha									
=5.03ha										
Selon Rapport-estimation Maurice Pagès	6 000 repas	(0,4 kg*6 000*150j=360 tonnes de produits consommables) 3 ha en production traditionnelle, = 6 ha en label AB.								

Difficulté à trouver un maraîcher intéressé car besoin de mécanisation et intensification. Peut-être faut-il plutôt espérer du côté des agriculteurs en gros, convertis au bio, qu'ils se mettent à dégager 1 ha de production légumière de plein champ.

A défaut d'avoir trouvé de deuxième convertisseur, il faut garder de la distance vis-à-vis des chiffres proposés par celui de Terre de Liens. La stagiaire agronome des Ateliers de la Bruyère l'an passé leur a fait un estimatif concluant qu'avec 4 ha optimisés ils pourraient juste fournir les 600 repas/jour en légumes, demandés par le CAT de Langeac (à côté ils ont une légère vente de paniers mais cela ne représente pas grand-chose si j'ai bien compris). Or notre convertisseur ici nous avance seulement 1 ha pour les 1 000 repas de la com com.

³¹ <http://convertisseur.terredeliensnormandie.org/ecole/#>