



Compte rendu comité de pilotage Cantines Gourmandes du 5 octobre 2017 à St-Saud-Lacoussière

Le territoire du Parc s'étend sur 1800 km², 80 communes dont 6 villes portes et deux départements : la Haute-Vienne et la Dordogne. On dénombre 73 écoles maternelles et primaires, 18 collèges et lycées, 14 centres de loisirs et 15 EHPAD. Dans la charte qui définit la stratégie du Parc pour 2011-2023, l'axe 3 affiche clairement la volonté de promouvoir les productions locales, la vente directe et le développement des circuits courts.

En 2015, la région a lancé un appel à projets dans le cadre de la déclinaison du Programme National pour l'Alimentation. Pour rappel ce programme s'articule autour de 4 axes :

- la justice sociale,
- la lutte contre le gaspillage alimentaire,
- l'éducation alimentaire de la jeunesse,
- l'ancrage territorial et la mise en valeur du patrimoine alimentaire.

Le Parc a été lauréat de cet appel à projets avec le projet Cantines Gourmandes. Projet qui s'étendait de janvier 2016 à octobre 2017 et qui est cofinancé par la DRAAF et l'ADEME.

4 Actions avaient été définies :

- Action 1. Mobiliser, sensibiliser les acteurs (élus, gestionnaires de cantines, parents, producteurs, commerçants) sur l'approvisionnement local de la restauration collective
- Action 2. Former les cuisiniers sur l'approvisionnement local de la restauration collective
- Action 3. Accompagner et former les producteurs sur l'approvisionnement local de la restauration collective
- Action 4. Associer les commerces locaux à la démarche

Bilan des actions

Action 1

- Organisation d'une session du développement durable à Saint-Paul-La-Roche, territoire Bio engagé. 41 personnes ont participé. Ont témoigné lors de cette session, la cuisinière et le Maire de la commune, Isle Mange Bio, Manger Bio Restauration, Agrobio Périgord et des producteurs.
- Co-organisation d'une journée Manger Bio et Local à Augignac avec AgroBio Périgord, Isle Mange Bio, le Pays Périgord vert et la maison des paysans. Journée d'échange entre producteurs et gestionnaires de cantines. Des échanges intéressants même si on peut regretter la faible participation.
- Un comité de pilotage en 2016
- De nombreuses rencontres individuelles et collectives

Action 2 :

2 sessions de formations ont été organisées et ont permis de toucher 14 cuisiniers du sud du territoire. Les formations étaient assurées par le Collectif « les Pieds dans le Plat » et AgroBio Périgord.

Jour 1 : Approvisionnement des cantines en produits locaux et saisonnalité des produits. Rencontre organisée chez un maraîcher.

Jour 2 : Intérêt nutritionnels des produits, équilibre des menus et maîtrise du budget. Les cuisinières avaient apporté leurs menus et ont pu ainsi échanger dessus.

Jour 3 : Mise en pratique par un atelier cuisine.

Au-delà des informations qui ont été apportées, ces rencontres ont permis de créer des moments d'échanges entre les cuisiniers et de les sortir de leur isolement.

Une nouvelle session de formation est prévue à l'automne sur la partie Haute-Vienne.

Action 3 :

- Accompagnement d'un collectif de porteurs de projets en maraîchage biologique :
 - Réunion pour que les producteurs du groupe se connaissent et travaillent ensemble.
 - Travailler l'offre sur le plan qualitatif, quantitatif et sur les tarifs.
 - Permettre aux producteurs de rencontrer leurs futurs clients : les cantines scolaires et plus largement les restaurants collectifs.

La création de ce collectif a permis de mettre en réseau une dizaine de producteurs d'un même territoire. Tous n'étaient pas au même point dans leur projet d'installation. Cela a permis de créer une certaine dynamique au niveau de l'installation et une réflexion sur les nouveaux débouchés. Tous n'ont pas choisis la restauration collective comme débouché.

- Accompagnement de porteurs de projets : appui technique, information, mise en contact et en réseau, soutien sur le foncier et financement participatif, etc...

Action 4 :

- Des rencontres avec des magasins Bio et/ou de produits locaux
- Echanges avec des épicerie de villages
- Enquête auprès des cuisiniers sur leurs lieux d'approvisionnement

Cette action n'a pas été la plus développée, une enquête auprès des cuisiniers est en cours. Les épicerie qui les approvisionnent sont contactées afin de connaître leur approvisionnement éventuel en produits locaux, leurs contraintes et leur volonté éventuelle de travailler ce sujet. On constate déjà une grande diversité de situation et de sensibilité.

Il est fait remarquer que les épicerie pourraient être des plateformes de rabattement pour l'organisation de la logistique. C'est dans cet optique que le département de la Dordogne a prévu la création d'une chambre froide dans son accompagnement lors de la création d'un magasin de producteurs. Il n'y a pas de magasin de ce type sur notre territoire.

Bilan Projet Cantines Gourmandes

* Le rapprochement des acteurs et la sensibilisation des élus est au cœur des missions du Parc et doit se poursuivre. Beaucoup d'initiatives sur le territoire émergent ou se développent et sont encore méconnues. Il est nécessaire de travailler sur l'engagement des collectivités dans des démarches de reconnaissance pour donner une plus grande impulsion à ces processus de transition. Le département de la Dordogne travaille sur une charte d'engagement des collectivités dans la restauration collective avec agrilocal.

* Des retours excellents sur les formations, une proposition qui permet la mobilisation. Mais des pratiques qui évoluent doucement.

Les formations méritent d'être poursuivies mais il faut les intégrer dans un programme qui encourage la transition (ex : formation – commande test - reconnaissance)

→ Viser l'autonomie des cuisiniers

Les élus de St-Jory-de-Chalais et de Miallet témoignent que depuis, les cuisinières travaillent ensemble sur les menus. Les rencontres ont permis d'améliorer l'anticipation des commandes.

Le département de la Dordogne propose aux écoles des formations individuelles avec Jean Marc Mouillac.

* Le travail avec les producteurs et les futurs producteurs sur le développement de la ressource se poursuit avec les partenaires.

Au vu des échanges, il apparaît très important de travailler sur la formation des agriculteurs, la logistique et la structuration des filières.

En effet, on manque de producteurs qui s'engagent dans l'approvisionnement de la restauration collective. C'est une façon de travailler différente, qui ne correspond peut être pas forcément au maraîchage. Il est important aussi de travailler avec les agriculteurs sur la prise en compte des coûts de production. Les chambres et manger bio restauration travaillent sur ces thématiques.

La chambre de la Dordogne travaille au niveau du Périgord Vert sur la structuration d'une filière légume. Il en est de même pour Manger Bio Restauration.

* Les cantines scolaires rencontrées travaillent en général avec les bouchers, les boulangers et les épiceries locales. Un rapprochement entre ces derniers et les producteurs est à travailler, en partenariat avec les plateformes.

Le CPIE rappelle l'importance de travailler sur l'éducation au goût lors de prochains programmes.

Vers un Projet Alimentaire Territorial

Compte tenu des enjeux relevés en terme d'amélioration de l'autonomie alimentaire du territoire et des nombreuses initiatives qui se développent, le Parc souhaite mettre en place un Projet Alimentaire Territorial (le PAT).

Le PAT = projet collectif basé sur un diagnostic partagé

Le PAT pour :

→ un ancrage territorial des actions

→ le rapprochement des acteurs (producteurs, transformateurs, distributeurs, collectivités, consommateurs ...)

→ développer l'agriculture durable et la qualité de l'alimentation

Les PAT doivent s'articuler autour des 4 piliers du PNA et peuvent donc intégrer beaucoup de thématiques tant liées à l'économie, la santé, le social, la culture ou l'environnement.

Les PAT sont basés sur un diagnostic partagé qui doit permettre de définir des enjeux puis un plan d'action.

Pour ce diagnostic, qu'il faut concevoir comme un processus continue, nous allons nous baser sur une analyse de l'offre et de la demande, des rencontres avec les acteurs et un relevé de IARD et MESARD.

Dans le cadre d'un partenariat avec la Fédération des Parcs et l'association Resolis (recherche et évaluation de solutions innovantes et sociales) il s'agit de relever :

- des initiatives d'alimentation responsable et durable (IARD) déployées au sein de son territoire portées par des acteurs de la chaîne de production et de consommation, reconnaissables à leur volonté d'avoir des performances sociales, environnementales, culturelles ou pédagogiques positives.

- des mesures de politique publique portées par des collectivités territoriales favorables à l'alimentation responsable et durable (MESARD), soit parce qu'elles aident directement une initiative, soit parce qu'elles contribuent de façon plus générale à rendre le territoire propice à la mise en place d'une alimentation responsable et durable.

Le diagnostic peut être fait éternellement car les choses bougent. Il faut donc partager des éléments de constat généraux mais également cibler un diagnostic approfondi en fonction d'enjeux choisis dans un souci d'efficacité.

Pour le ciblage des enjeux, le Parc propose l'organisation d'un forum ouvert sur l'alimentation du territoire (voir invitation jointe). L'objectif de ce forum est de réunir les acteurs/partenaires potentiels de ce projet alimentaire territorial et de déterminer ensemble les enjeux prioritaires sur lesquels le Parc pourrait travailler.

L'intérêt du forum ouvert est qu'il permet de faire émerger librement les sujets. En effet, un objectif est fixé en amont du forum mais ce sont les personnes présentes qui proposent les sujets à discuter. Seront conviés à ce forum : les acteurs du développement agricole, des gestionnaires de restaurants collectifs ou traditionnels, des élus, des associations, des représentants de parents d'élèves, des professionnels de l'alimentation et de la santé, des agents de collectivités, des commerçants....

Ce forum aura lieu à Firbeix, le 14 novembre.

Une fois la démarche Projet Alimentaire Territorial lancée, le Parc envisagera une reconnaissance nationale.

Parallèlement à cela, vient d'être lancé un appel à projet dans le cadre de la déclinaison du PNA. Des actions du PAT pourraient être incluses dans la candidature du Parc. Même si le forum permettra d'enrichir notre dossier, le Parc invite d'ores et déjà les partenaires intéressés par une candidature commune à se rapprocher de lui.

