



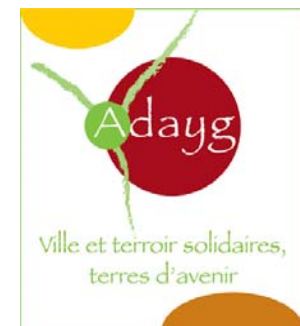
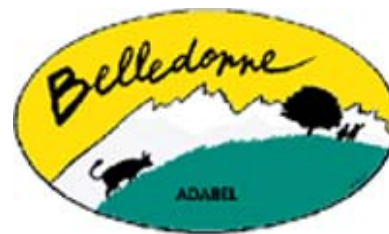
Le GRÉSIVAUDAN
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES



La restauration collective : Une opportunité pour une agriculture et une alimentation durables ?

- Présentation des résultats de l'étude -

Table ronde - 21 septembre 2009



Le contexte



Un secteur agricole en difficulté

- Dérégulation de la PAC
- Des crises à répétition
- Pression foncière importante

L'alimentation au cœur de préoccupations

- Loi Grenelle
- Forte demande en produits locaux de qualité

La restauration collective, un levier ?

- Diversifier et transformer les productions agricoles
- Faire évoluer des pratiques agricoles

Le projet



Communauté de communes du Grésivaudan



« Développer l'utilisation de produits locaux de qualité dans la restauration collective publique et contribuer à la structuration de leur distribution »

Phase 1

Etude des potentialités du territoire

Phase 2

Mise en place d'actions



Le projet



Communauté de communes du Grésivaudan



« Développer l'utilisation de produits locaux de qualité dans la restauration collective publique et contribuer à la structuration de leur distribution »

Phase 1

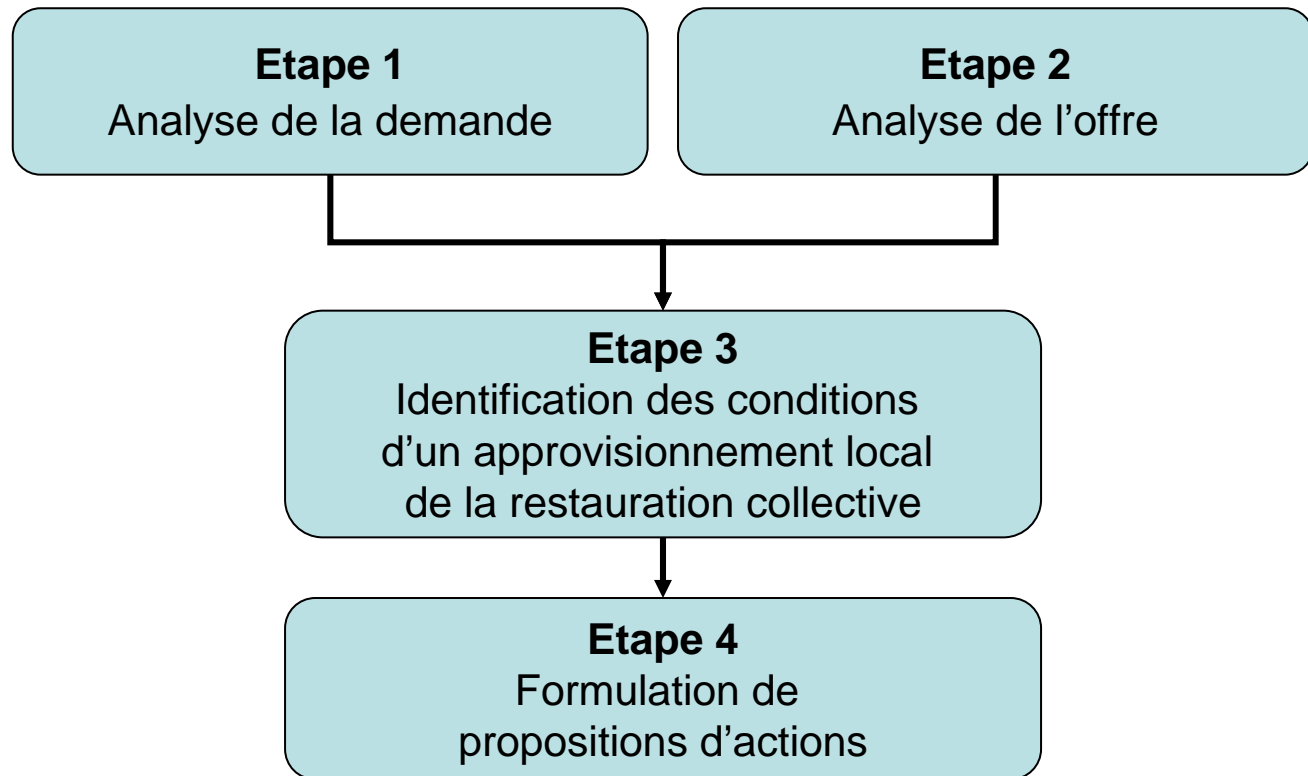
Etude des potentialités du territoire

Phase 2

Mise en place d'actions



Les étapes de l'étude





La restauration collective publique sur le territoire du Grésivaudan

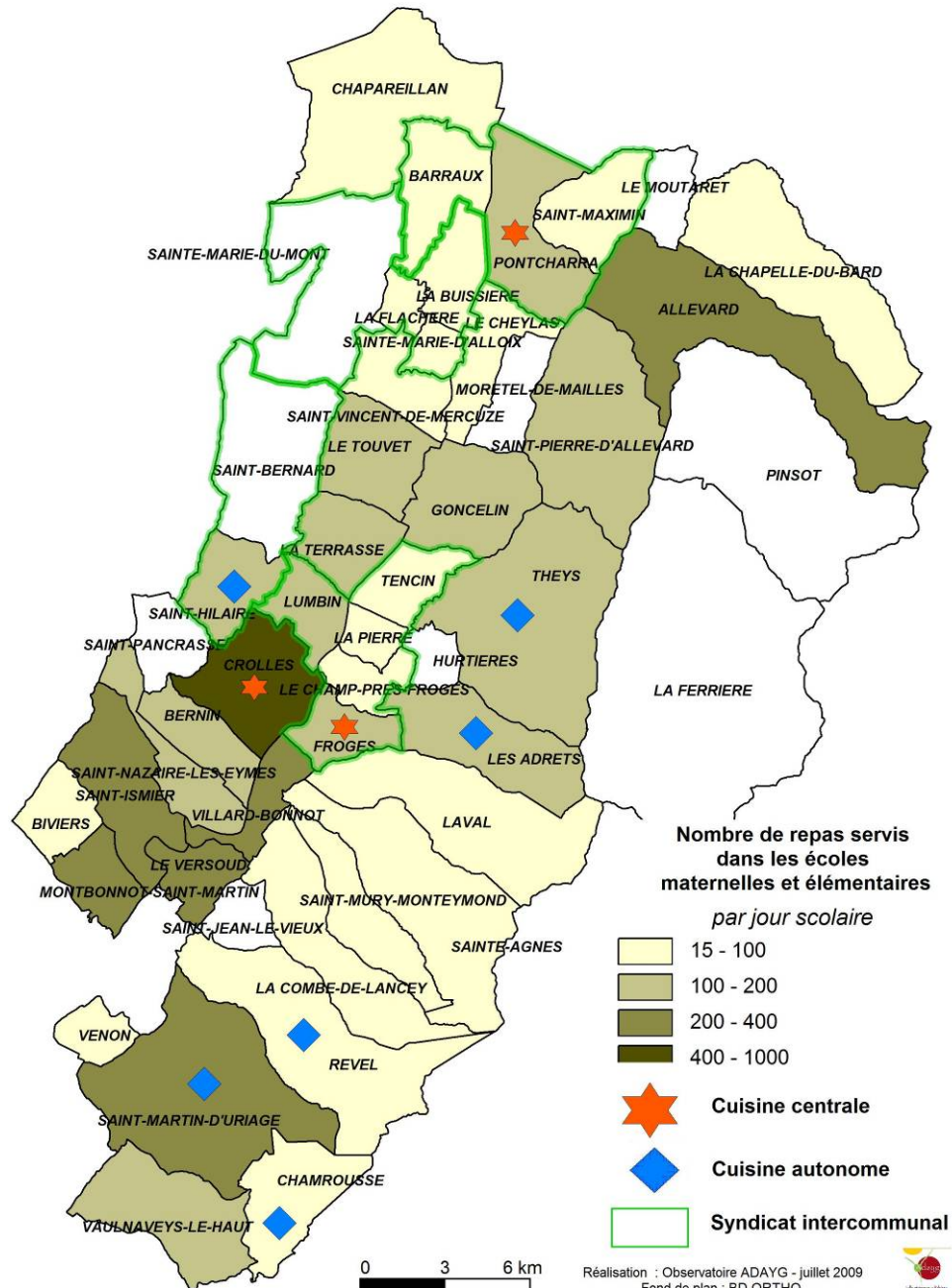
- *Fonctionnement, attentes, pratiques* -

La restauration scolaire du Grésivaudan



- Recensement exhaustif des pratiques des 49 communes du Grésivaudan
 - 5697 repas servis par jour dans les écoles primaires et maternelles
 - *38% des repas qui ne sont pas fabriqués sur le territoire*
 - 6 cuisines autonomes
 - 3 cuisines centrales
 - 3243 repas servis par jour dans les collèges
- 3 modes de gestion identifiés : gestion directe, gestion associative et gestion concédée
 - Critère déterminant pour l'achat de denrées issues de l'agriculture locale:
Le statut de l'acheteur

Répartition des cuisines et des repas servis dans les écoles maternelles et élémentaires du Grésivaudan



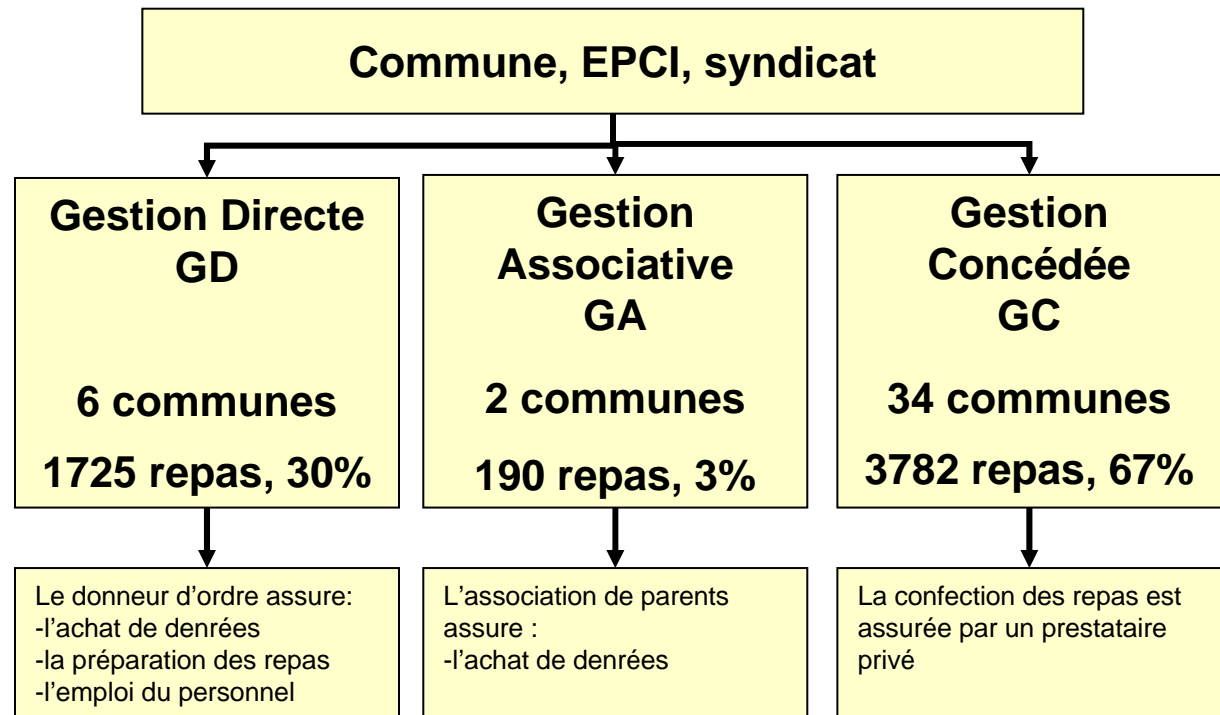
Des acheteurs différents en fonction du mode de gestion adopté



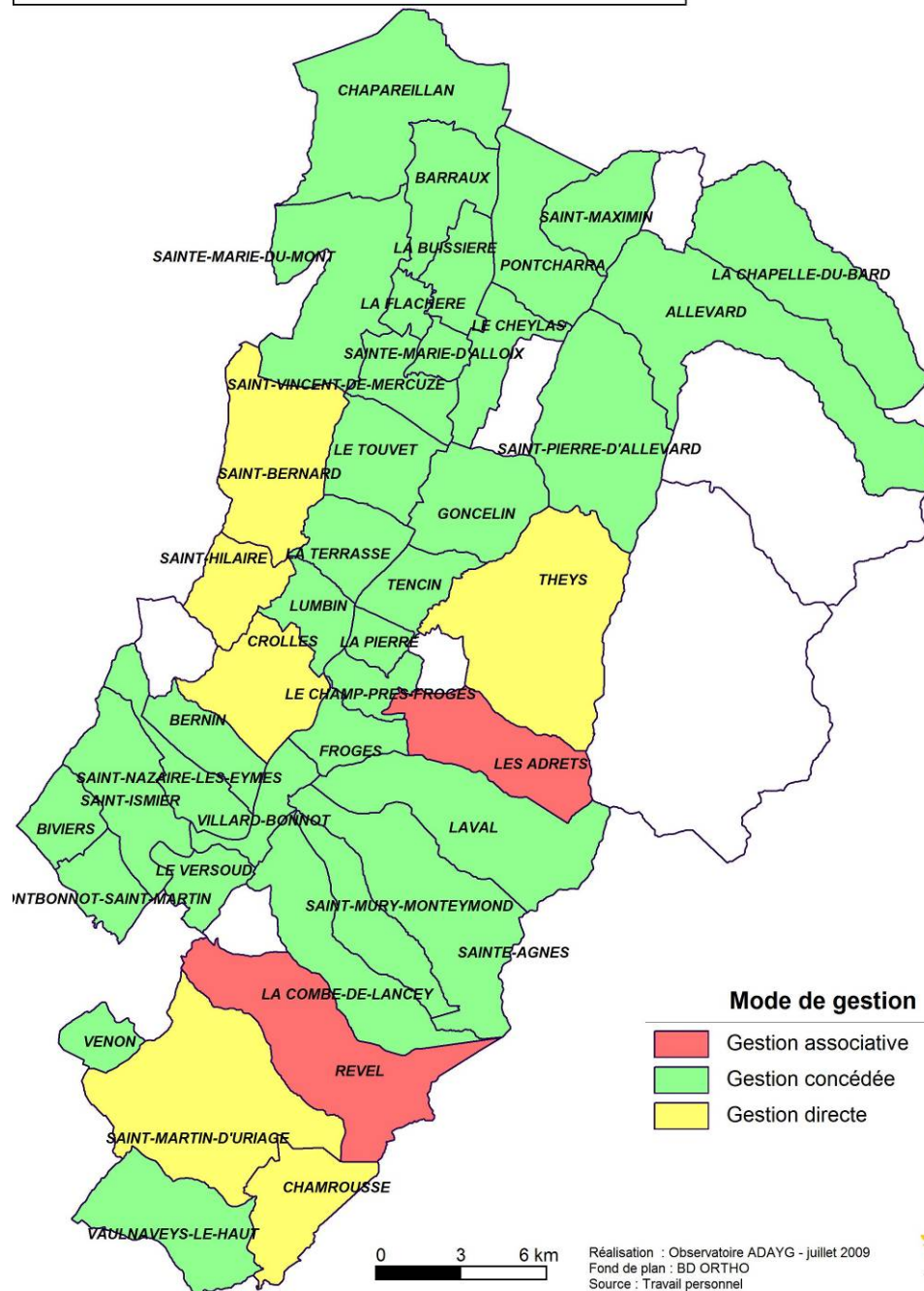
Donneur d'ordre

Mode de gestion

Fonctionnement



Mode de gestion des services de restauration collective



CHAPAREILLAN

BARRAUX

SAINT-MAXIMIN

SAINTE-MARIE-DU-MONT

LA BUISSIÈRE

PONTCHARRA

LA CHAPELLE-DU-BARD

LA FLACHÈRE

LE CHEYLAS

ALLEVARD

SAINTE-MARIE-D'ALLOIX

SAINT-VINCENT-DE-MERCÜZE

SAINT-PIERRE-D'ALLEVARD

LE TOUVET

SAINT-BERNARD

GONCELIN

SAINT-HILAIRE

LA TERRASSE

THEYS

TENCIN

LUMBIN

LA PIERRE

CROLLES

LE CHAMP-PRÈS-FROGES

BERNIN

FROGES

LES ADRETS

SAINT-NAZAIRE-LES-EYMES

SAINT-ISMIER

BIVIERS

VILLARD-BONNOT

LAVAL

LE VERSOUDY

INTBONNOT-SAINT-MARTIN

SAINT-MORY-MONTEYMOND

SAINTE-AGNES

LA COMBE-DE-LANCEY

VENON

REVEL

SAINT-MARTIN-D'URIAGE

CHAMROUSSE

VAULNAVEYS-LE-HAUT

L'achat de denrées par une commune ou une association de parents

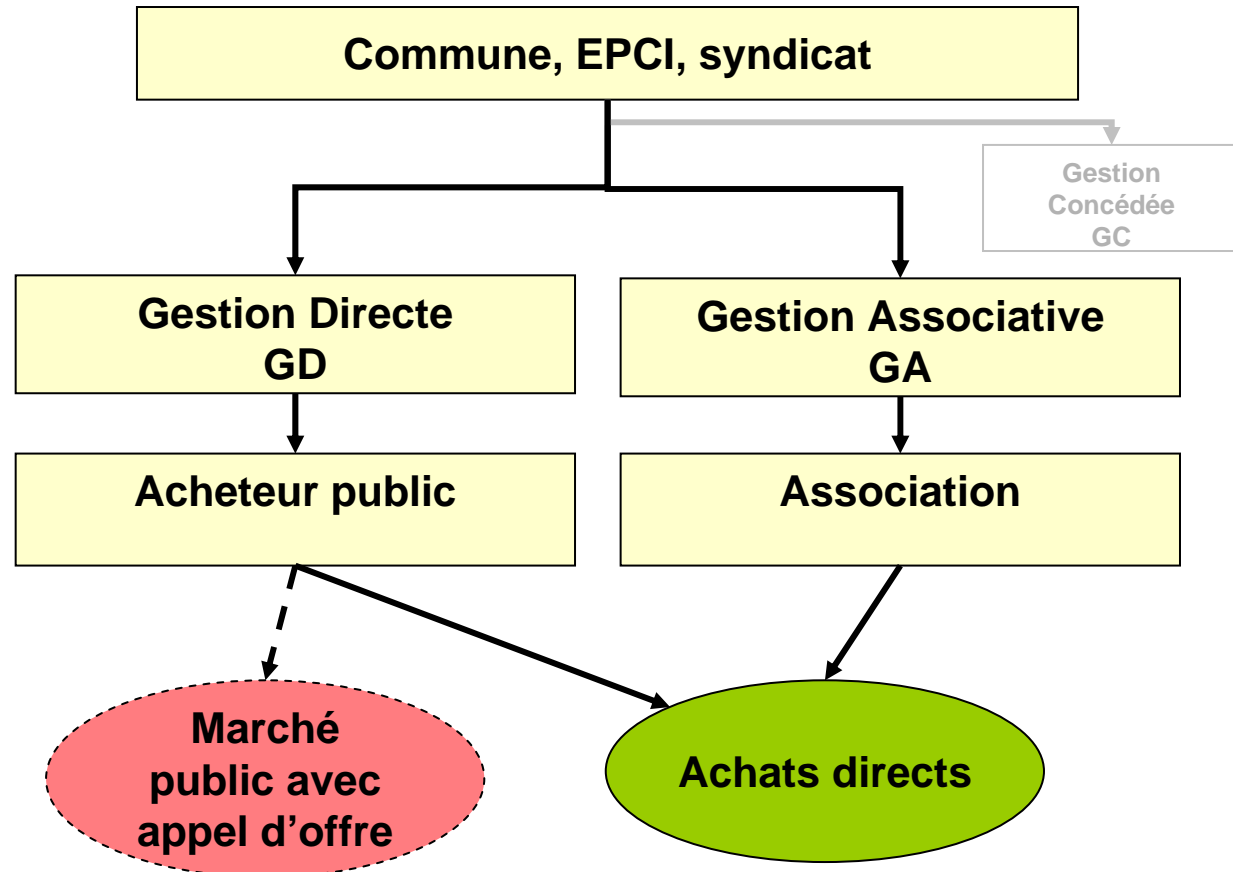


Donneur d'ordre

Mode de gestion

Statut de l'acheteur

Achat de denrées



L'achat de denrées par un prestataire privé



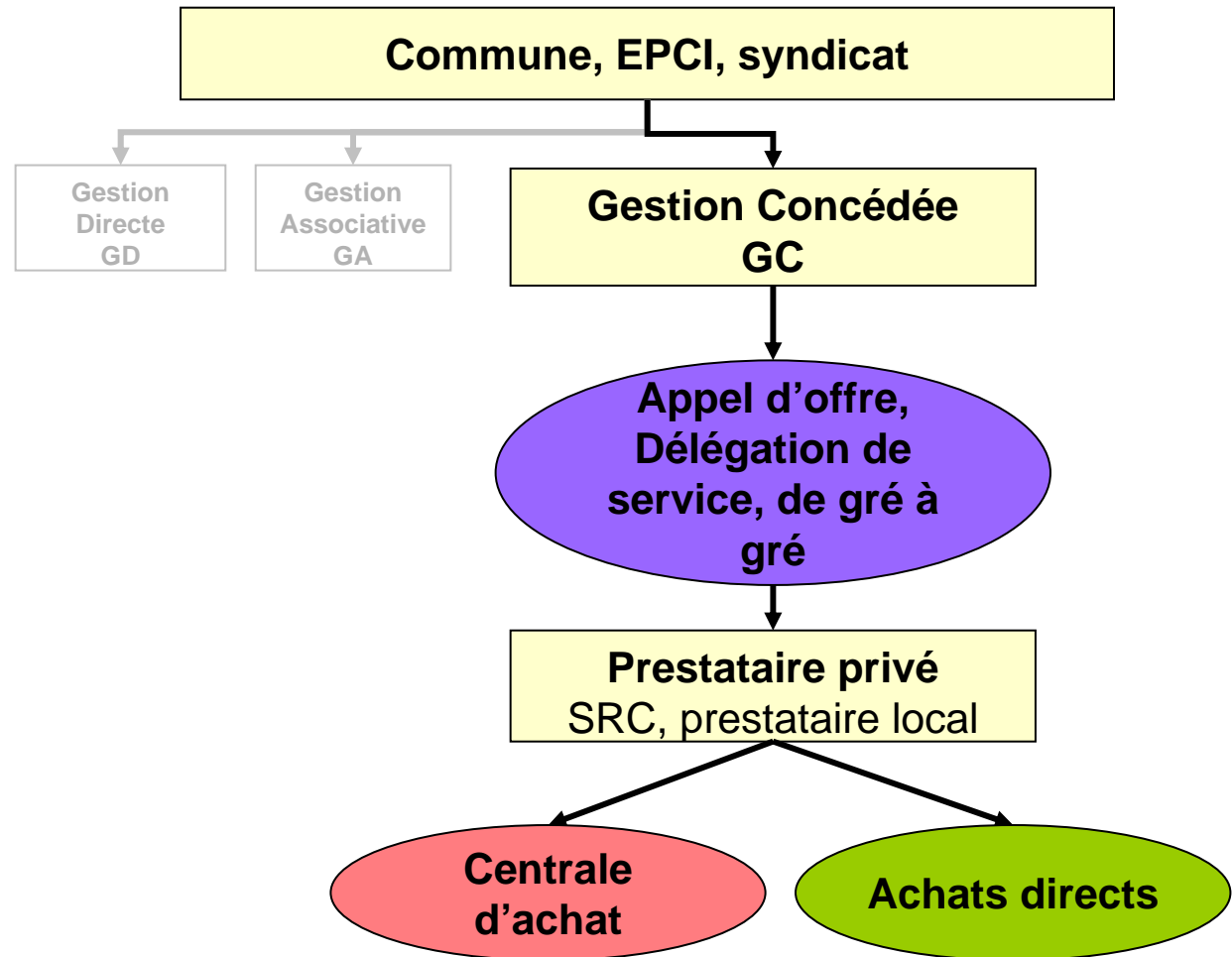
Donneur d'ordre

Mode de gestion

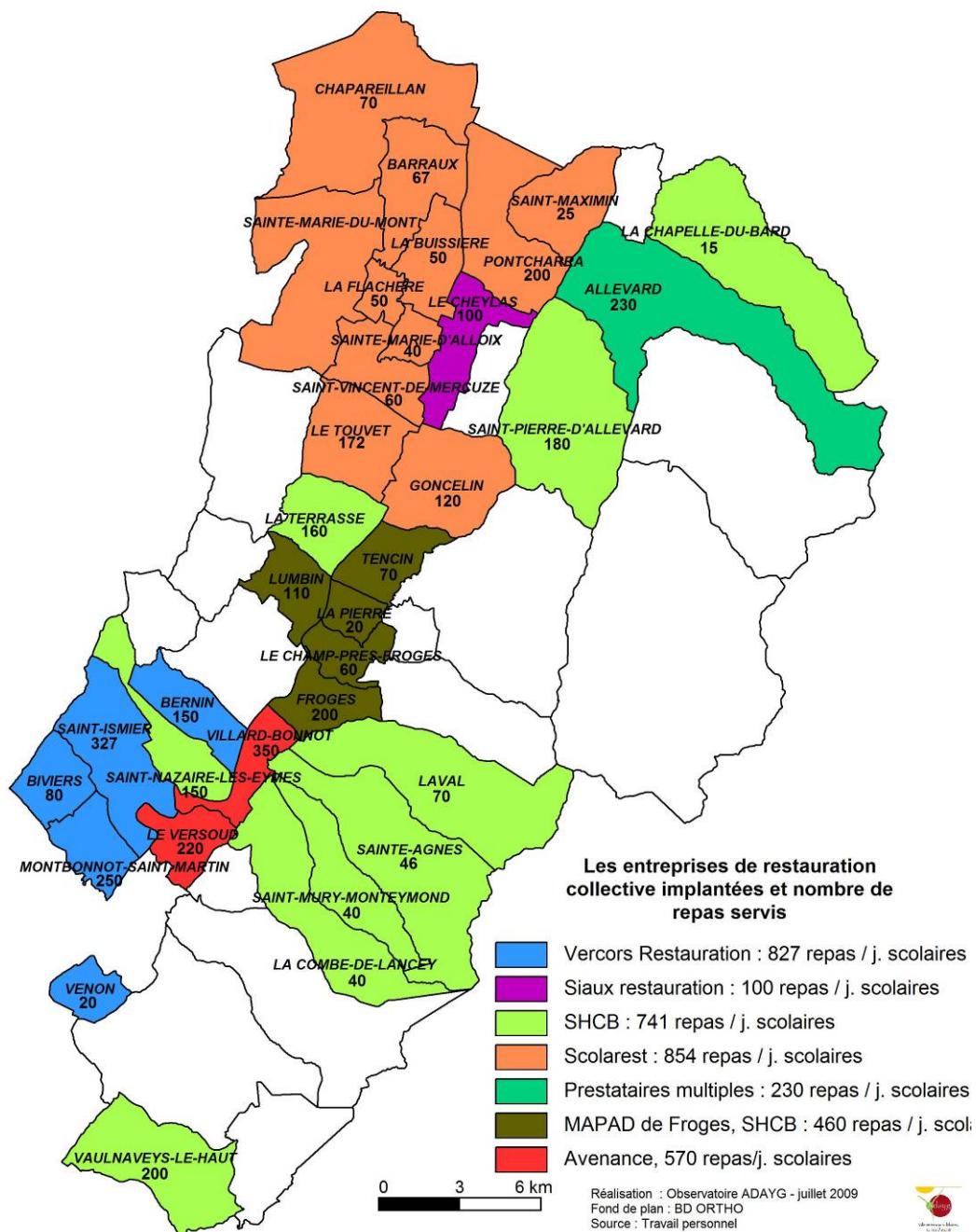
Procédure

Statut de l'acheteur

Achat de denrées



Implantation des entreprises de restauration collective sur le territoire du Grésivaudan



Des besoins spécifiques à ce marché



- Des lots de produits homogènes : sauté, cuisses, blancs...
- Produits en partie transformés : légumes prêts à l'emploi, légumes surgelés
- Organisation de l'offre : 1 interlocuteur, livraison des produits

Des attentes identifiées



- Produits locaux de qualité : 17 communes
→ *Respectant un cahier des charges précis*
 - Produits issus de l'agriculture biologique : 16 communes
 - Produits frais, de saison, de qualité : 7 communes
 - Les produits demandés : viande, fruits, légumes, produits laitiers
- *13 communes sur 42 sont prêtes à payer plus cher pour avoir accès à des produits locaux de qualité*
- *16 communes y sont opposées*

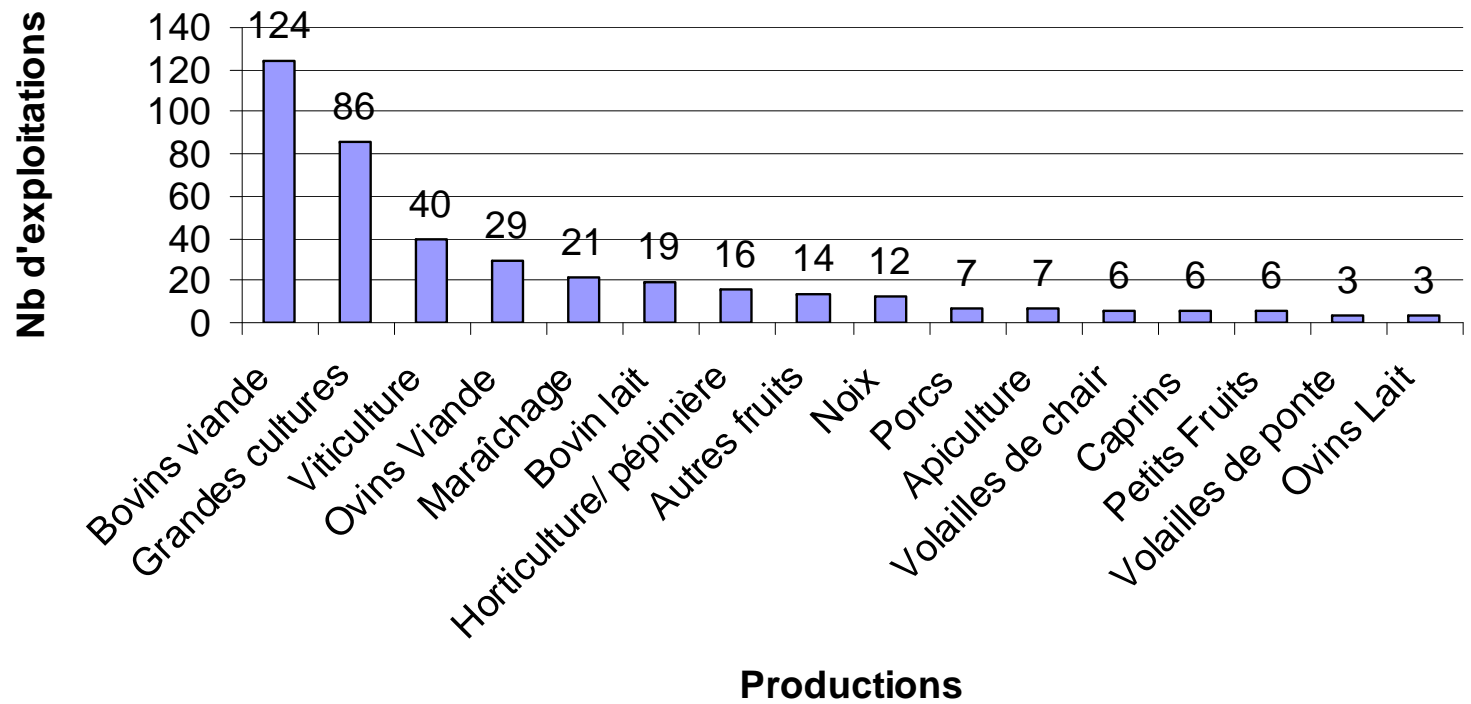


L'offre alimentaire potentiellement disponible sur le territoire

Les productions agricoles



Les ateliers productifs des exploitations du Grésivaudan



La capacité d'approvisionnement par type de producteur



Producteurs fermiers

- Tous types de production
- Faibles volumes
- Vente directe majoritaire

Intéressés ponctuellement
Produits disponibles à court terme
Faibles volumes

Producteurs de fruits et légumes

- Volumes moyens à importants
- Circuits de commercialisation divers

Intéressés,
Produits disponibles à court terme
Pas de produits transformés

Eleveurs filières « classiques »

- Viande bovine et ovine, lait
- Volumes moyens à important
- Circuits courts et filières classiques

Peu sensibles au projet
Produits non disponibles sans
structuration de l'offre

Producteurs laitiers diversifiés

- Produits laitiers transformés, lait
- Volumes moyens à importants
- Coopérative laitière et circuits courts

Intéressés
Produits disponibles à court terme



Les attentes des producteurs



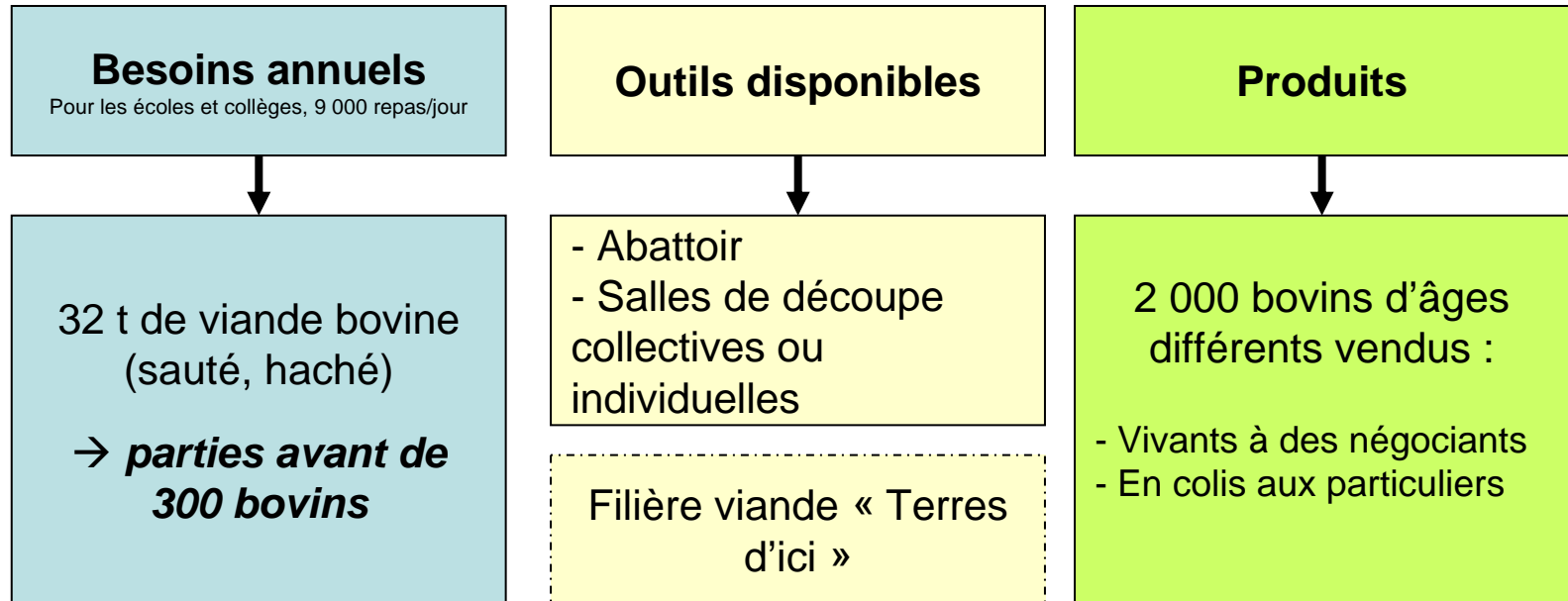
- Engagements sur :
 - Le long terme
 - La régularité
 - Des volumes
- Garantie de prix équitables pour le producteur
- Appui à la structuration de filières locales de transformation et de distribution



Comment mettre en relation
offre et demande ?

Des filières d'approvisionnement local ?

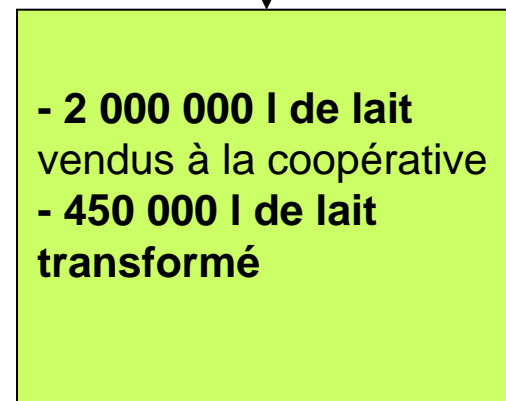
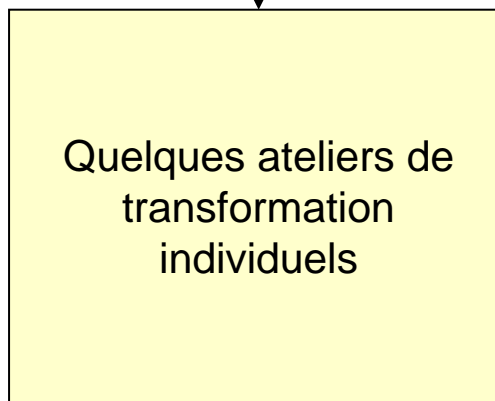
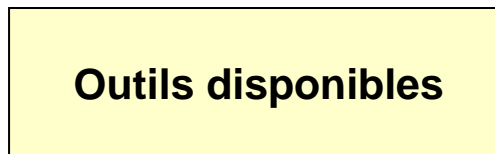
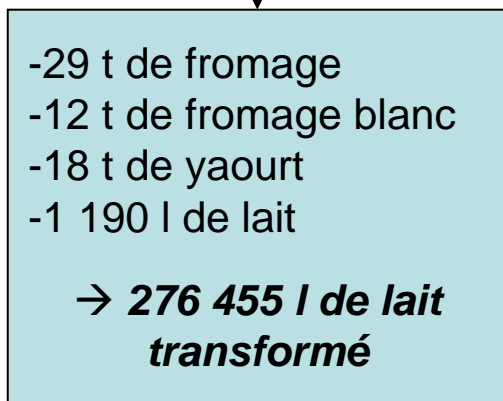
- Pour la viande bovine



- Mais aussi 42 t de viande de porc nécessaires, 35 t de volailles

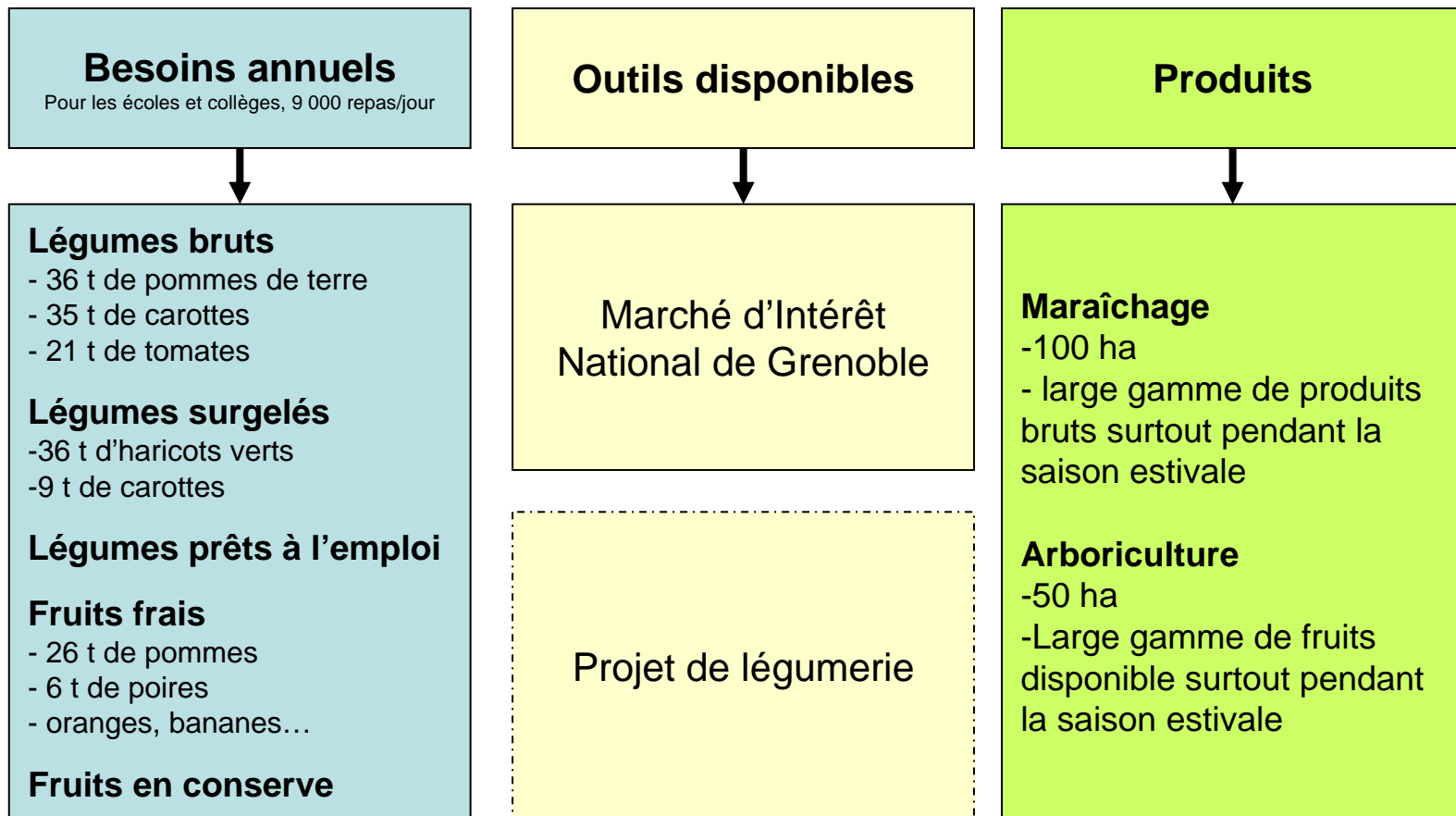
Des filières d'approvisionnement local ?

- Pour les produits laitiers



Des filières d'approvisionnement local ?

- Pour les fruits et les légumes



Les constats



La demande de la restauration collective

- Collectivités et associations de parents très motivées

Mais

- Marché public pour l'achat de denrées et de services
- Contraintes budgétaires importantes
- Seulement 36 semaines scolaire
- Des attentes qualité fortes
- Possibilités d'introduire critères dans le cahier des charges d'appel d'offre

L'offre alimentaire

- Offre alimentaire potentielle diversifiée et très supérieure à la demande
- Prix et débouché garantis aux agriculteurs
- Préviation commandes possible à l'avance

Mais

- Offre disponible à court terme limitée et éclatée
- Carence en outils de transformation
- Prix des denrées locales supérieur

Pour mettre en relation offre et demande

- Formalisation d'engagements réciproques
- Organisation, structuration de l'offre et de la demande

Témoignages d'expériences



- **Philippe GERHARDT**

Cuisinier à l'école de Chamrousse

- **Mireille KRUMB**

Présidente de l'association de parents qui gère la cantine des Adrets

- **Claire BECHET**

Productrice de fruits à La Terrasse

- **Anne-Françoise HYVRARD**

Elue à Crolles et chargée des affaires scolaires et de la jeunesse



La restauration collective : Une opportunité pour une agriculture et une alimentation durables ?

- Les propositions d'action -

Table ronde - 21 septembre 2009



Des actions à court, moyen et long terme



Attentes

**Collectivités
motrices**

**Producteurs en
attente**

Volumes

**Demande en
produits locaux**

Offre disponible

2 objectifs :

- **Faciliter les mises en relation à court terme**
- **Organiser, structurer offre et demande à moyen et long terme**

3 priorités à court terme



1. Accompagner la demande

- Information, formation des convives et des cuisiniers
- Accompagnement les collectivités
 - Rédaction de leur appel d'offre
 - Choix en matière de gestion

→ *Préférer la gestion directe à la gestion concédée*

2. Accompagner les producteurs

- Création d'un catalogue de producteurs « prêts »
- Accompagnement des producteurs en filières longues

3. Formaliser les engagements réciproques

Collectivités

Traduction de la demande en engagements (régularité, prix...)

→ *Rédaction d'un appel d'offre dirigé aux producteurs*

Producteurs

Cahier des charges de production, qualité, approvisionnement

→ *Évolution cahier des charges existants*

Organiser, structurer offre et demande à moyen et long terme



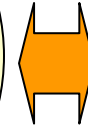
Une **demande visible, chiffrée, régulière**

« *contrats d'engagements* »



Organisation et/ou structuration de filières pour :

- Transformer
- Regrouper



Une **offre identifiée, dédiée à la restauration collective**

« *cahiers des charges de production* »



Des interrogations :

- Création d'outils de transformation ? (lait)
- Appui sur les acteurs économiques locaux ?
 - Qui porte cette organisation ?

Des conditions à réunir pour y parvenir



- Volonté politique forte
- Mobilisation d'un groupe restreint d'acteurs pour porter le projet
- Mener le projet à une échelle territoriale plus large
- Garantie d'un prix plus rémunérateur pour le producteur

Comment mettre en œuvre ces actions ?



- **Marijke POLS**
ADAYG, Adjointe de direction et responsable du pôle Economie
Comment accompagner les collectivités dans leurs achats ?
- **Isabelle ROBLES**
ADABEL, Animatrice
Comment accompagner les producteurs dans ce projet ?
- **Christine JOY**
Comment relier ce projet aux dynamiques des autres territoires ?
- **Michel FLORIN**
Le projet de création d'une légumerie
- **Max JOSSERAND**
La filière viande bovine « Terres d'ici » pour approvisionner la restauration collective

Les actions à mener



1. Accompagner la demande

- Information, formation des convives et des cuisiniers
- Accompagnement les collectivités
 - Rédaction de leur appel d'offre
 - Choix en matière de gestion

2. Accompagner les producteurs

- Création d'un catalogue de producteurs « prêts »
- Accompagnement des producteurs en filières longues : lait, viande, diversification de céréaliers

3. Accompagner la mise en relation

:

- Formaliser les engagements réciproques
- Organiser /structurer les filières locales
→ **transformation / regroupement**