

Informations pratiques pour l'introduction de produits agricoles locaux dans les restaurants scolaires

L'alimentation des enfants et des adolescents est un enjeu collectif.

Aujourd'hui, de nombreuses collectivités et établissements scolaires souhaitent intégrer des produits locaux et de qualité dans leurs restaurants.

Ce document a été réalisé pour aider ces structures à élaborer leur projet d'approvisionnement local. Il n'y a pas de projet prédéfini ou clé en main. Chaque structure ayant des ambitions, des contraintes et des acteurs différents, c'est à chacune de définir et de réaliser ses objectifs à son rythme et en fonction de ses possibilités.

Vous trouverez dans ce fascicule les étapes importantes à respecter, ainsi que des recommandations et des sources d'informations utiles pour mener à bien votre projet.

Objectifs poursuivis

- ✚ Proposer une alimentation de qualité issue de l'agriculture locale
- ✚ Maintenir l'agriculture sarthoise et contribuer au développement de filières locales
- ✚ Protéger l'environnement (réduction des transports, modes de production plus respectueux...)
- ✚ Eduquer et sensibiliser les élèves à l'alimentation, l'agriculture et l'environnement

Méthodologie

1 Elaborer le diagnostic et définir des objectifs

Le diagnostic est un outil d'aide à la décision. Il va permettre de dégager des objectifs et d'élaborer un plan d'actions.

➤ Diagnostic du restaurant scolaire :

- le fonctionnement de la restauration scolaire (les repas, le personnel, la cuisine, le gaspillage, les prix et les coûts, le suivi...)
- l'approvisionnement (fournisseurs, contrats, besoins quantitatif et qualitatif...)

➤ Etat des lieux des attentes et des freins :

- les objectifs généraux (proposer une alimentation saine, développer l'agriculture locale, réduire le transport...) et spécifique aux repas (produits locaux, de qualité, la fréquence...)
- les freins (contraintes d'organisation, les quantités de produits consommés...)

➤ Validation du diagnostic et définition des objectifs

2 Constituer un plan d'action à court, moyen et long terme et le mettre en oeuvre

- le type de produits (locaux de qualité, bio, fermiers...)
- la fréquence et progressivité de l'introduction, aménagement des locaux, achat de matériel
- le personnel de cuisine (sensibilisation, programme de formation)
- l'approvisionnement (livraison, cahier des charges, nouveau producteur, filière...)
- la gestion des coûts (grammage, budget prévisionnel...)
- la sensibilisation auprès des élèves et parents (action d'information, projet pédagogique...)

3 Suivi et évaluation

- mise en place d'indicateurs (satisfaction des élèves, du personnel de cuisine, des fournisseurs... les produits consommés, les coûts...) afin d'évaluer le projet dans sa globalité
- prise en compte ces nouveaux résultats

Recommandations

- prendre son temps pour élaborer le projet
- échanger avec les collectivités et s'inspirer des démarches similaires
- mettre en place un comité de pilotage regroupant l'ensemble des acteurs du projet (élus, gestionnaires, personnels de cuisine, producteurs du territoire, chefs d'entreprise, élèves, parents d'élèves...)
- **s'informer sur les productions locales et favoriser le développement de l'agriculture**
 - se rapprocher des structures proches des agriculteurs
 - mener une politique foncière sur son territoire
- **s'adapter progressivement et limiter une éventuelle hausse du coût**
 - introduire régulièrement des produits
 - acheter des produits de saison
 - acheter les quantités nécessaires afin d'éviter le gaspillage : suivre les recommandations du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition)
 - former le personnel sur les règles d'hygiène, les bonnes pratiques, les apports nutritionnels...
 - remplacer de temps en temps les viandes par une combinaison de céréales et de légumineuses
- **mettre en place des actions pédagogiques**
 - élaborer un projet d'éducation au goût et à l'environnement : par exemple intégrer les enfants dans la constitution des repas...
 - sensibiliser et informer les élèves et le personnel sur l'importance de l'alimentation, l'agriculture, l'environnement : proposer des animations, des visites sur l'exploitation, intervention de professionnel de l'alimentation...
- **respecter la législation des marchés publics** : « la proximité », « les produits locaux » ne peuvent être des critères de sélection
 - privilégier l'allotissement
 - introduire des critères environnementaux dans le cahier des charges
- **suivre et évaluer le projet**








Liste non exhaustive

Rappel

Les signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO)

Il s'agit d'une démarche de valorisation d'un produit qui apporte des garanties spécifiques au consommateur. A l'initiative des agriculteurs, elle se base sur un cahier des charges contrôlé par un organisme tiers et indépendant.

Il existe 6 SIQO officiels : 3 sont français (Label rouge, AOC, AB), les autres européens (AOP, IGP, STG, AB).

- Le mode de production :
 - **l'Agriculture Biologique (AB)**, le logo « AB » garantit qu'un aliment est issu d'un mode de production respectueux de l'environnement 
 - **la Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)** : les recettes protégées 

- Le territoire :
 - **l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)** et **l'Appellation d'Origine Protégée (AOP)** : c'est le lien étroit entre le produit, le terroir d'origine et le savoir-faire particulier de l'homme. En France, seuls les produits sous AOC peuvent bénéficier d'une AOP ; 

 - **l'Indication Géographique Protégée (IGP)** : c'est le nom d'une région ou d'un lieu déterminé qui sert à désigner un produit agricole ou une denrée alimentaire 
- La qualité :
 - **le Label Rouge** atteste la qualité supérieure des produits 

Sites internet utiles

- <http://www.legifrance.gouv.fr>
- <http://www.agriculture.gouv.fr>
- <http://www.andrm.fr>
- <http://www.minefe.gouv.fr>
- L'agriculture en sarthe et Pays de la Loire, les signes officiels de qualité
 - <http://www.agri72.fr>
 - <http://www.agrilianet.com>
 - <http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/alimentation>
- La sécurité sanitaire des aliments :
 - <http://www.haccp-guide.fr>
 - <http://www.afssa.fr>

Contact

Carine DUVAL – Chambre d'agriculture de la Sarthe
02 43 29 24 26 carine.duval@sarthe.chambagri.fr