

**Pays du
Perche
Sarthis**

Les rencontres de l'Offre et de la Demande

**Mercredi 24 juin
2015**

Collège de Vibraye

DANS CE COMPTE RENDU

Les produits locaux au cœur de la restauration collective	1
Présentation de la démarche départementale	1
Témoignages et échanges	2
Ateliers découverte	2
AMI et dégustation	4

Les produits locaux au cœur de la restauration collective

Mercredi 24 juin 2015 au collège de Vibraye, le terme de « rencontres » a pris tout son sens.

L'après-midi s'est concentré essentiellement sur la mise en relation et de l'échange entre les producteurs, les collectivités et leurs services de restauration du Pays du Perche Sarthois.

Afin que les différents acteurs apprennent à se connaître, des techniques d'animation originales ont été préférées au format

plus courant des réunions/conférences. Le but était que chacun puisse s'exprimer et aller à la rencontre de ses voisins, déjà connus ou non.

De part la convivialité de l'évènement et l'échange de contacts constaté tout au long de l'après-midi, nous pouvons affirmer que ces rencontres ont été une réussite.

Ce compte-rendu résume les temps forts des rencontres.



Carton d'invitation aux rencontres

Nombre de participants :

- 66 participants
- Dont 2 établissements de santé
- Dont 19 exploitants
- Dont 25 collectivités
- 30 communes du Perche Sarthois couvertes au total
- Les chiffres précédents ne tiennent pas compte des membres des structures organisatrices

15h 15 Présentation de la démarche départementale

Le mot d'introduction a été prononcé par M. Blot, Maire de Vibraye et membre du bureau du Pays du Perche Sarthois. Il a rappelé pourquoi le Pays s'est lancé dans la démarche départementale. De plus, il souligne l'action du collège de Vibraye, collège considéré comme pilote dans le domaine de l'approvisionnement local : 30% des produits servis sont locaux. C'est d'ailleurs pourquoi l'organisation des rencontres a eu lieu au sein de l'établissement.

Une courte présentation de la démarche menée dans le département pour le développement des circuits de proximité a ensuite été faite par M. Bousard, Président de la Commission Agriculture Ruralité et Développement local du Département de la Sarthe (cf. p4). Il a insisté sur les liens et les partenariats qui existent entre les différents acteurs du territoire et leurs importances pour qu'un travail de longue haleine porte ses fruits.

Enfin, M. Dufeu, principal du collège de Vibraye, nous a rappelé les enjeux de l'alimentation dans les services de restauration collectifs. A l'échelle du collège, les enjeux sont notamment pédagogiques et portent sur l'éducation à la nutrition et au développement durable.

Le « Marché Bio »

Une action de la démarche développement durable du collège portée par l'enseignement SVT

15h30

Témoignages et échanges

Les témoignages ont permis d'amorcer les échanges entre les participants. Carine Duval de la Chambre d'Agriculture a donné la parole à plusieurs acteurs :

M. Marie et Mme Brizé,
chef cuisinier et gestionnaire
du collège de Vibraye

« Il faut essayer, tester pour voir ce qui peut marcher et ce qui ne le peut pas. On a juste peur de la nouveauté alors que, bien souvent, il n'y a pas de réelles contraintes. »

Mme Jouin,
productrice de pommes et de
poires à Bonnétable

« Les partenariats avec les collectivités passent souvent par des

« contrats de confiance », d'où l'importance d'une bonne communication entre les acteurs. Grâce à des échanges réguliers, producteurs et restaurateurs peuvent s'adapter l'un à l'autre. L'organisation logistique des circuits de livraison est elle aussi très importante. »

M. Barré,
producteur laitier en AB sur
Berfay

« Le problème de la logistique et des volumes n'est pas réglé et c'est ce qui limite le développement des circuits de proximité. Ce n'est cependant pas une fatalité. Par la planification, il est possible de prévoir des échéances et des ventes. C'est donc plus facile pour s'organiser. »

« Les enfants d'aujourd'hui seront les consommateurs-citoyens de demain : donner de bonnes habitudes alimentaires [...], faire découvrir de nouveaux goûts et produits et rendre les élèves acteurs du contenu de leurs assiettes, restent les missions premières des équipes de cuisine, gestion et direction. »



M. Bousard prend la parole avant de passer aux témoignages

16h

Ateliers découverte : qui se trouve autour de chez moi ?

Plusieurs ateliers de mise en relation ont ensuite été animés par Isabelle Pordoy du Groupement des Agriculteurs Biologiques. Les

participants ont ainsi été invités à échanger avec plusieurs acteurs du territoire afin d'apprendre à mieux

se connaître, créer des connexions : un terrain favorable pour de nouveaux partenariats.

Atelier n° 1

En imaginant la carte de la France dans l'espace, les participants :

- ◆ se placent suivant l'endroit où ils ont grandi
- ◆ se déplacent là où ils ont eu leur première expérience professionnelle.

Puis, en visualisant la carte du Perche Sarthois, les participants :

- ◆ se positionnent là où ils travaillent actuellement.

« Même si les producteurs locaux sont limités par les petites quantités produites, avec une bonne planification ils peuvent faire beaucoup. Il faut programmer pour pouvoir établir des relations pérennes. Il faut aussi respecter les saisons pour respecter les producteurs locaux. »

« L'approvisionnement local passe par la rééducation, c'est un vrai changement de pensée. Après une logique de centralisation des commandes, il faut accepter de les éclater et de travailler avec de multiples fournisseurs »

Devenir acteur de la réunion et se rendre compte qu'on ne se connaît pas tous malgré la proximité.

Atelier n°2



Les participants lors de l'atelier n°2

Un cercle de deux rangées est formé.

En face à face, les participants ont 6 minutes de parole (à répartir comme ils le souhaitent entre les deux personnes) pour raconter une expérience locale vécue ou connue.

Une fois les 6 minutes écoulées, les participants se trouvant à l'intérieur du cercle se déplacent pour aller rencontrer d'autres personnes.

L'exercice est ainsi répété plusieurs fois.

Echanger des expériences, tisser des liens, étoffer son carnet d'adresses et créer de futurs partenariats.



Les participants lors de l'atelier n°2

Atelier n°3

Les producteurs sont invités à se présenter au centre du cercle par famille de produits. A tour de rôle, ils déclinent leur nom, prénom, le nom de leur exploitation, sa localisation, les productions, les débouchés actuels et l'organisation des circuits de distribution.

Repérer les producteurs avec qui certains acteurs de la restauration n'ont pas pu échanger mais qui pourraient livrer le restaurant. Discuter les aspects d'organisation logistique.



Le groupe de producteurs de la famille « viande » se présente

Atelier n°4

Expression des attentes, des craintes et des questions qui restent en suspens à l'issue de la journée.

Comprendre l'autre pour pouvoir s'adapter. Conclure la journée.



Les participants après l'atelier n°4

Les rencontres de l'Offre et de la Demande

Les structures organisatrices :

Pays du Perche Sarthois
Département de la Sarthe
Association des Maires et Adjoints
Chambre d'Agriculture
Groupement des Agriculteurs Biologiques

LES PRODUITS LOCAUX AU CŒUR DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Pour plus d'informations :

Vanessa Cholet
02.43.60.27.77
vanessachollet-pps@orange.fr

Jezabel Joalland
02.43.54.73.52
jezabel.joalland@sarthe.fr

Tatiana Dupont
02.43.24.31.01
assoc.maires.sarthe@wanadoo.fr

Carine Duval
02.43.29.24.21
carine.duval@sarthe.chambagri.fr

Isabelle Pordoy
02.43.28.00.22
restoco@gab72.org

Appels d'offre

Total des commandes annuelles
< 15000 € par catégories de produits homogènes
= gré à gré est possible



En juillet 2014, le Comité Départemental pour le développement des circuits de proximité en restauration hors domicile a été créé. Il est copiloté par le Département de la Sarthe et l'Association des Maires et Adjoints de Sarthe et en partenariat notamment avec la Chambre d'Agriculture, le Groupement des Agriculteurs Biologiques et les six Pays de la Sarthe. La démarche départementale portée par le Comité Départemental a pour objectifs de :

- ◆ Développer l'achat des produits locaux par les restaurants collectifs ;
- ◆ Renforcer la visibilité des producteurs locaux au sein de l'offre des fournisseurs de la RHD ;
- ◆ Améliorer l'organisation des producteurs et transformateurs (sur l'ensemble de la chaîne de distribution).

« Les rencontres de l'Offre et de la Demande » sont une première étape de mise en relation organisée par tous les partenaires du Comité Départemental sur le Pays du Perche Sarthois. Afin de continuer à travailler ensemble au développement de l'approvisionnement local dans les restaurants collectifs, un Appel à Manifestation d'Intérêt va être prochainement diffusé (voir ci-dessous).

Les idées clefs de la journée

Entretenir une bonne communication entre partenaires
Oser faire des essais
Planifier autant que possible
Avoir une organisation logistique optimisée
Respecter la saisonnalité

Autres questions abordées

Appels d'offre - Traçabilité - Qualité - Agréments

Quel agrément les fournisseurs doivent-ils posséder ?

Cuisine agréée = agrément sanitaire
Autres cuisines = dérogation à l'obligation d'agrément (quantités limitées, distance <80km et déclaration à la DDPP)

Dégustation

Un buffet entièrement local préparé par les bons soins de M. Marie du collège de Vibraye a permis de poursuivre les échanges sous le soleil de juin.



Le buffet local à l'issue des rencontres

17h15 AMI et dégustation

Appel à Manifestation d'Intérêt (AMI)

L'AMI est un outil qui permettra au Comité Départemental de repérer les acteurs des établissements volontaires et motivés par le développement des produits locaux dans leur restauration. Le « territoire pilote » sera identifié à partir des établissements sélectionnés. Il aura une vocation expérimentale et innovante.

Un diagnostic sera réalisé dans les restaurants retenus puis des journées de formation seront organisées. La démarche de changement sera accompagnée par des professionnels compétents en la matière. Les outils qui seront mis à la disposition des

candidats durant l'expérimentation leur permettront, entre autres, de sécuriser leurs commandes et de repérer les postes où des économies peuvent être faites pour « acheter mieux ».

Pour répondre à l'AMI (pour les collectivités)

Si vous souhaitez faire part au Département de la Sarthe de votre intérêt pour vous engager dès la rentrée 2015 dans cette expérimentation pour le développement des circuits de proximité faisant de l'alimentation le levier stratégique du développement durable de votre territoire, vous êtes invités à retourner le dossier de candidature joint au compte-rendu.