

FICHE PROJET DÉTAILLÉE

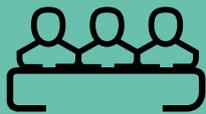
Alimen'Terre

Accompagner le développement des circuits alimentaires de proximité

Cette fiche correspond à l'annexe
du Carnet Carasso "Les systèmes alimentaires
territorialisés", disponible sur
fondationcarasso.org/apprentissages/sat



**Mobiliser
tous les
publics**



**Installer
une
gouvernance**



**Consolider
les modèles**

Cette fiche est éditée par la Fondation Daniel et Nina Carasso

40, avenue Hoche - 75008 Paris - fondationcarasso.org

Coordination: AOConsulting et DÉFIS - Montpellier SupAgro pour la France, CERAI pour l'Espagne

Rédaction et conception graphique: Terre-écos

3, rue Lespagnol - 75020 Paris

Traduction espagnole: La Darsena

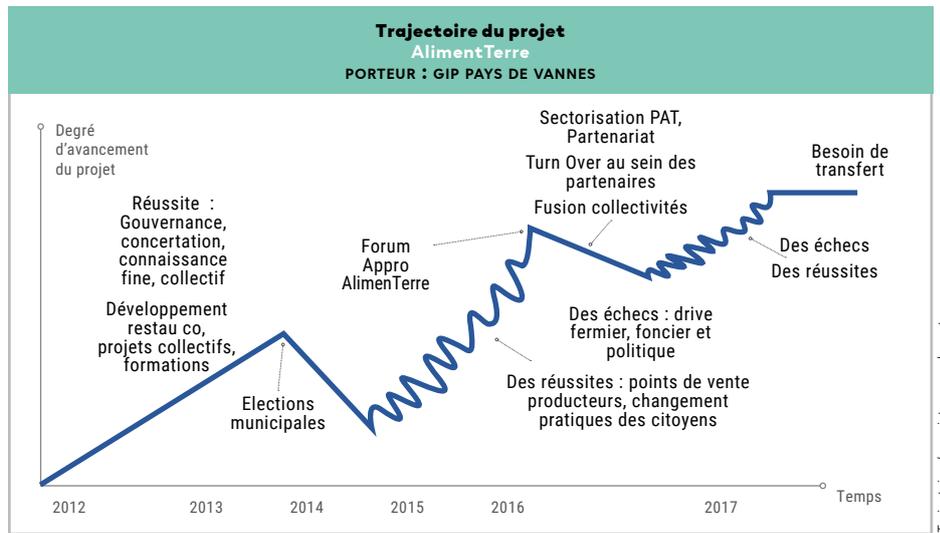
JANVIER 2019

Alimen'Terre

Accompagner le développement des circuits alimentaires de proximité

Le territoire du Pays de Vannes compte environ 150 exploitations qui vendent leurs productions en circuits courts. Parmi elles, 70 % présentent une démarche qualité, principalement axée sur le label Agriculture biologique. Le Pays de Vannes est le premier Pays morbihannais en termes de surfaces converties en agriculture biologique. Mais sur 1 600 exploitations au total, la part de produits bio et locaux reste marginale. Face à ce constat, le Pays de Vannes lance le projet Alimen'Terre pour accélérer les conversions et remettre de l'équilibre, entre un littoral fortement urbanisé et touristique, et un territoire intérieur en pleine crise agricole.

Le groupement d'intérêt public (GIP) Pays de Vannes accompagne les acteurs de terrain, en permettant notamment la mutualisation des moyens et des services. Actée dans sa charte de développement en 2012, sa stratégie vise à privilégier les complémentarités et les solidarités entre

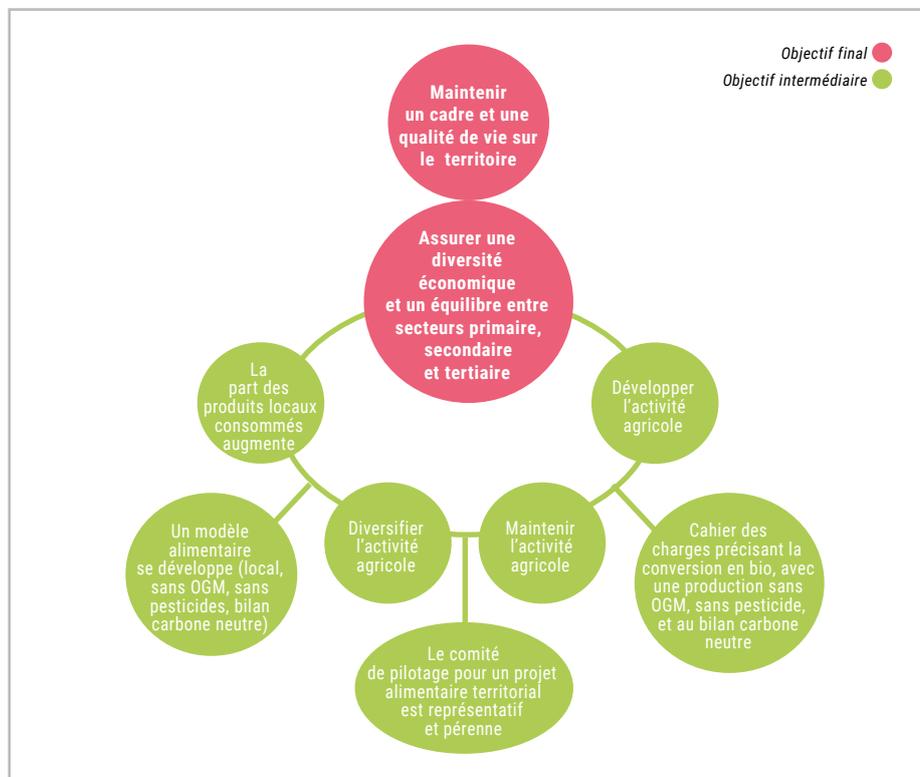


territoires ruraux et urbains, ainsi qu'entre littoral et arrière-pays. Son conseil d'administration se compose des intercommunalités, d'élus, de représentants de l'État et de conseillers généraux. Un conseil de développement, animé par un salarié du GIP, permet à tout citoyen de participer au

développement du territoire, tout comme à la sélection des subventions.

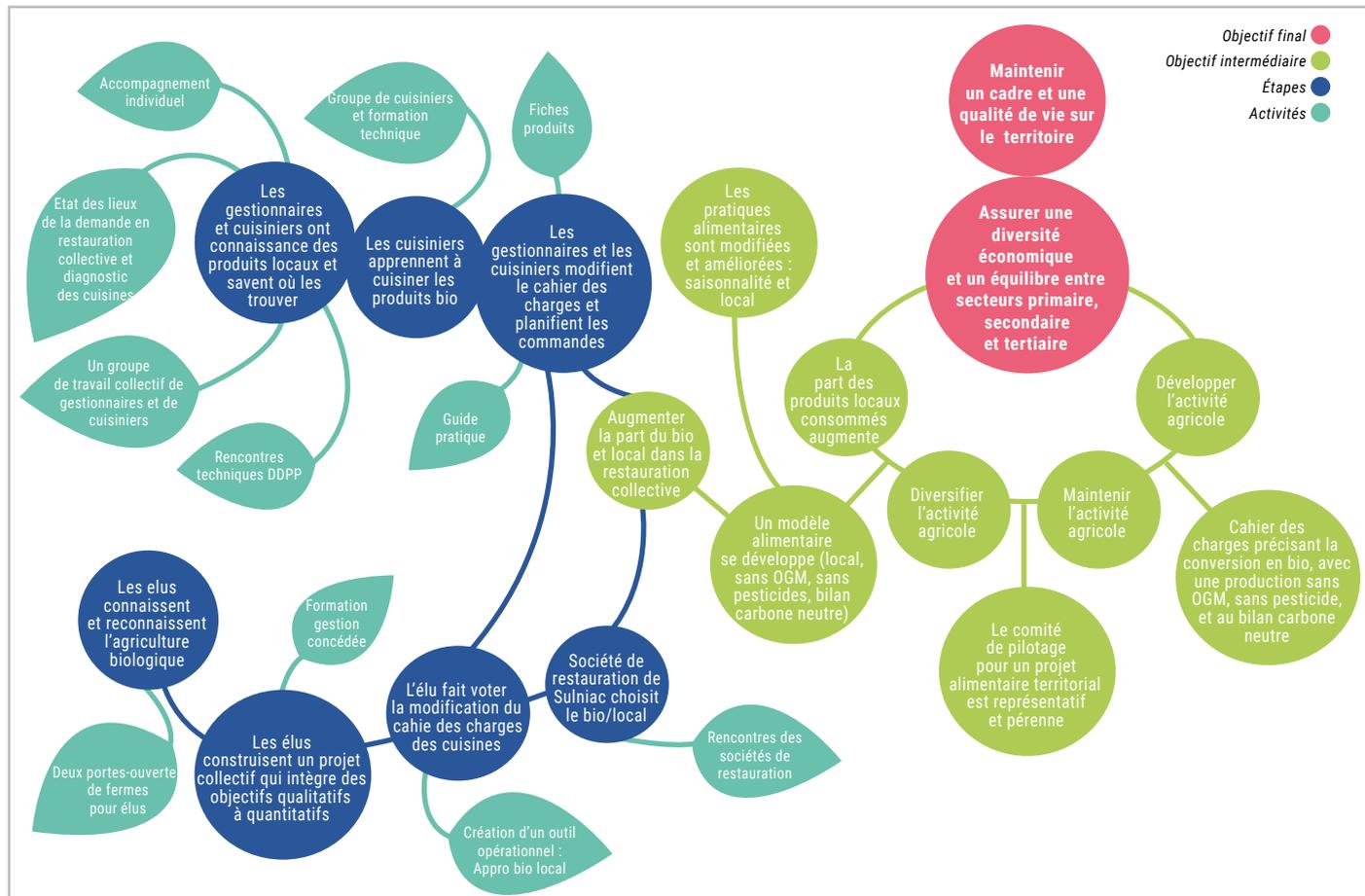
Une trajectoire perturbée par le changement d'interlocuteurs

Le territoire du groupement d'intérêt public Pays de Vannes s'étend sur 60 communes, avec 212 000 habitants, réparties en trois intercommunalités : celle du Golfe du Morbihan-Vannes Agglomération (GMVA), et les Communautés de Communes Arc Sud Bretagne et du Pays de Questembert. Le territoire compose avec des zones maritimes, urbaines et rurales. La trajectoire du projet alimentaire présente un profil en dents de scie. Les deux premières années sont enthousiasmantes avec la mise en place de la gouvernance, les diagnostics et les premières actions. Les quatre suivantes sont marquées par plusieurs ruptures. La première est politique : sous l'effet d'un changement de majorité, les animateurs constatent une absence de portage. La seconde rupture s'observe au niveau des partenaires, du fait d'un changement d'interlocuteurs.



Le projet Alimen'Terre vise à dynamiser le secteur agricole et la production de qualité, en travaillant de l'amont à l'aval des circuits de proximité existants, au sein du Pays de Vannes. Le chemin vers le changement emprunté par ce projet couvre des activités depuis la production jusqu'à la consommation. Les actions se sont toutefois concentrées sur l'aval du système.

Comment ont-ils fait pour augmenter la part des produits locaux et bio dans la restauration collective



L'expérience capitalisée sur le défi cuisine s'inscrit dans les activités, étapes et changements intermédiaires affichés ci-dessus. Elles concernent les actions destinées aux collectivités, élus et acteurs de la restauration collective. Dans ce cadre, le Pays de Vannes s'est appuyé largement sur le Groupement d'Agriculteurs Biologiques (GAB56). Plusieurs branches sont nécessaires pour atteindre les objectifs de transition alimentaire, car certaines « cassent ». Pour la chargée de projet, « trois branches au moins sont nécessaires, dont une en permanence sur la demande ». Sur les 20 communes, une seule a répondu positivement à l'augmentation de la part de produits de qualité dans la restauration collective. L'aspect positif est de pouvoir concentrer les efforts sur une cantine. Celle-ci approvisionne sept communes : intéressant pour réfléchir au changement d'échelle car elle représente un levier plus efficace qu'une cuisine communale avec 60 couverts. Si l'ensemble des catégories d'aliments sont visés, augmenter les approvisionnements reste plus facile en produits laitiers (recomposition et conversion suite aux crises laitières) qu'en maraîchage (les maraîchers bio ont déjà des débouchés garantis et plus rémunérateurs que la restauration collective).

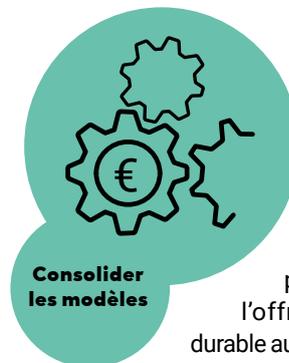
CAAP : cuisine à alimentation positive dans les restaurants de collectivités

Accompagnement et émulation collective pour augmenter la part du bio et du local dans les menus à budget constant

En s'inspirant du défi Familles à alimentation positive (FAAP), le Pays de Vannes a déployé le défi cuisine à alimentation positive (CAAP) auprès de quatre structures gérant un restaurant collectif : un collège, un lycée, une commune, une maison de retraite.

Le service de restauration constitue un moyen idéal pour offrir au plus grand nombre une alimentation de qualité et sensibiliser des générations de mangeurs. Pourtant, de nombreuses contraintes freinent l'adoption de nouvelles pratiques :

manque de main d'œuvre et d'espace en cuisine (pour éplucher, découper des produits frais), absence d'équipements (réfrigération, cuisson), manque de compétences (gestion des approvisionnements, découpe et cuisson de nouveaux morceaux), gestion axée sur le coût-matière, exigences de certains parents d'élèves sur le repas carné, absence d'une vision partagée entre administration et gestionnaire des cuisines, gestion concédée à des prestataires dont l'approvisionnement est centralisé, etc. Pour y répondre, le Pays



de Vannes créé une émulation entre les acteurs pour développer l'offre en alimentation durable au sein des restaurants collectifs municipaux.

Le groupement des agriculteurs biologiques du Morbihan (Gab56) pilote le défi : une association de producteurs capable d'animer des collectifs et de faire le lien avec un réseau d'approvisionnement local et régional y compris la plateforme

logistique MangerBio56. L'équipe cuisine formule ses attentes et ses contraintes, son état d'avancement et fait le lien avec l'administration (direction, personnel). Des élus et des techniciens des collectivités concernées assurent le portage politique du projet, avec parfois un soutien financier.

Les modalités de travail

Le Gab propose une méthodologie aux collectivités : réunions de concertation, convention, visites d'une exploitation du territoire, temps d'échanges ponctuels mais sur un temps long, formation des cuisiniers sur une thématique de leur choix, coordination avec d'autres acteurs de l'approvisionnement.

Deux périodes de relevé d'achat sont effectués avec une analyse de la qualité des produits achetés : catégories d'aliments (brut ou gammes) label (IGP, label rouge, AOC), longueur du circuit de distribution. Un accompagnement par une diététicienne-nutritionniste est proposé : plus le travail est effectué en amont avec les

cantines scolaires des communes, puis les cantines des collèges, plus la sensibilisation des lycéens sera facilitée.

Les clefs de la réussite

La coordination entre le gestionnaire, l'administration, les élus et les cuisiniers est essentielle au succès de l'opération. Au-delà de la démarche bio, toute l'organisation mise en place par la structure permet de faire des économies.

La communication auprès des élèves révèle toute son importance. Certains produits ayant un goût prononcé, un travail de pédagogie est nécessaire en amont, sans quoi les yaourts risquent de finir à la poubelle.

Un point crucial reste la compensation du surcoût lié à l'approvisionnement en bio et en local. Acheter de la viande en bio revient souvent à payer plus cher. Pour remédier à cette situation, les partenaires travaillent sur le gaspillage et le grammage.

En partant du principe « ce qui coûte

le plus cher, c'est ce qui est jeté », les acteurs décident un service à l'assiette : les mangeurs ont le choix entre 0, 1, 2 ou 3 morceaux. Au bout de quelques services seulement, les commandes ont nettement diminué...

En réinjectant ces économies vers des produits de qualité, le cercle devient vertueux. La proposition d'un plat alternatif tous les quinze jours et le transfert vers des légumes bio avec un surcoût faible allègent les factures des cantines. Lorsque l'approvisionnement se complique pour des légumes, le Gab56 fait appel à des grossistes régionaux. Cette philosophie de la qualité demande de rompre avec la recherche du faible coût. Faire 1€ de coût matière par repas empêche tout gain qualitatif. Le surcoût est à relativiser : la restauration n'est pas obligatoire pour la collectivité. Que le plat coûte 1,5€ ou 3€, au final le repas est payé 7 ou 8€. Augmenter de quelques centimes le coût d'un repas pour un vrai gain qualitatif sensible se comprend comme un choix politique fort.

Les défis : restauration commerciale et cuisine à alimentation positive

La chargée de projet profite des réseaux établis car elle maîtrise l'offre en circuit-court sur le territoire. Mais malgré l'évènement « speed dating » permettant les rencontres entre producteurs et restaurateurs privés, les commandes n'ont pas suivi. Comment les faire passer de PromoCash ou de Métro à Biocoop ou un autre hub alimentaire ? Elle compte sur les chambres consulaires, sur le Parc naturel régional qui travaille avec des restaurants misant sur le local (crêperies, etc.) et sur la marque de territoire MadInMorbihan.com portée par l'Université Bretagne Sud. L'objectif visé est d'aller plus loin dans le recensement des volumes pour alimenter les restaurants, les communes, les épiceries.

Cuisine à alimentation positive

Le défi cuisine à alimentation positive (CAAP) nécessite quelques points d'attention. La première difficulté concerne la particularité de chaque cuisine, qui empêche la standardisation de la méthodologie : les cuisines ont des niveaux d'avancement et des contraintes spécifiques. Le « pack » proposé (visites

terrain, formation cuisine, formation diététicienne, etc.) peut rassurer les acteurs par sa clarté, mais le risque existe d'un décalage entre la demande et l'offre d'accompagnement.

Les fonds pour essayer restent encore à identifier : jusqu'à présent, le modèle économique repose sur des subventions des fonds Leader, puis des financements *via* la Fondation Daniel et Nina Carrasso et les trois collectivités impliquées.

La prise en compte de la perception des cuisiniers sur la qualité des produits et leurs contraintes logistiques reste aussi un point de vigilance : Pour le Gab56, le label Bleu Blanc Cœur n'est pas perçu comme un facteur qualitatif alors que deux cuisiniers s'accordent sur le contraire. En effet, sur 400 portions de saucisses, les cuisiniers jetaient « 15 litres d'huile et d'eau à cause de l'ajout d'eau saumurée ». Avec la qualité Bleu Blanc Cœur, les rejets sont moindres. Les réussites mais aussi les échecs sont liées aux relations interpersonnelles entre l'administration et la cuisine.

Des *a priori* existent au sein des parents d'élèves sur les plats alternatifs (non carnés).

Malgré la présence de MangerBio56, la logistique est souvent assurée par les agriculteurs eux-mêmes. L'approvisionnement relève parfois plus du militantisme que du réalisme économique... Comment greffer la tournée des agriculteurs aux petites communes ?

À propos du porteur de projet :

Les membres constitutifs du GIP pays de Vannes ont acté officiellement le transfert de ses missions à Golfe du Morbihan Vannes agglomération au 1^{er} Janvier 2019. Le territoire du Pays de Vannes et ses missions notamment Alimen'terre et dispositifs financiers vont perdurer grâce au conventionnement entre les 3 EPCI concernées.

www.pays-vannes.fr/

www.golfedumorbihan-vannesagglomeration.bzh/

Un site ressource dédié à la démarche www.produitslocaux-paysdevannes.fr/

