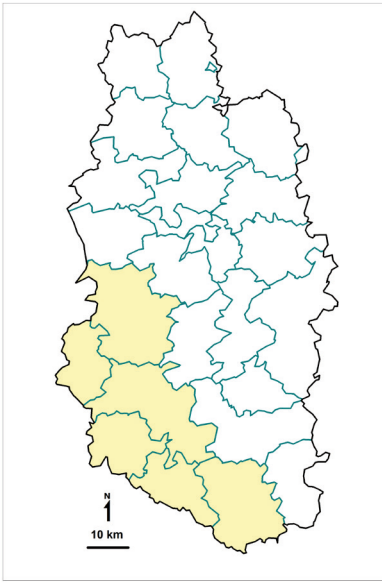
[Pays Barrois]
Mise en place de circuits courts de production alimentaire

Objectifs du projet :

Cette action a pour objectif de stimuler le développement économique local en favorisant la création de nouveaux débouchés agricoles, la diversification agricole et des activités de transformation des produits bruts. Le projet a également une dimension sociale en ayant pour objectif de rapprocher le consommateur du producteur, de sensibiliser les convives au bien manger et à la consommation durable. Concernant la restauration collective, le Grenelle de l'Environnement s'est fixé pour objectifs 20% de produits biologiques en restauration collective publique d'ici 2012.

Contact :
Emeric DUMONTET,
Chargé de mission PCT

Coordonnées:
46 bd Raymond Poincaré
55000 Bar le Duc
Tél : 03.29.75.58.00
emeric.dumontet@paysbarrois.com



Descriptif du projet :

Le Pays Barrois mène actuellement des programmes stratégiques sur son territoire tels que le Plan Climat Territorial.

La mise en place de circuits courts de production alimentaire répond aux objectifs du plan climat avec comme ambition de limiter les émissions de gaz à effet de serre :

- en rapprochant la production agricole locale des lieux de consommation et ainsi limiter les émissions de gaz à effet de serre dûes aux transports.
- en favorisant la consommation de produits de saisons et ainsi limiter l'utilisation des serres agricoles énergivores.
- en intégrant les produits biologiques.

Le territoire du Pays Barrois s'est proposé comme :

- territoire d'expérimentation pour structurer une nouvelle filière, celle des circuits courts alimentaires et de proximité. L'objectif est d'accroitre l'approvisionnement des cantines scolaires du Pays en produits locaux, de saisons et de qualités et avec un minimum d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur.
- coordinateur de l'action de structuration de la filière. Il accompagne et coordonne les différents partenaires. Il porte le projet et assure le lien avec le programme Leader.
- appui technique, juridique, méthodologique au profit des élus des communes du territoire pour les accompagner dans leurs démarches et ainsi favoriser l'incorporation des produits de proximité dans les Restaurations Hors Domicile.

Le programme d'actions est le résultat d'une démarche collective qui se décline comme suit :

- état des lieux de la demande et analyse de l'offre, en lien avec la logistique existante sur le Pays (transport, légumerie, stockage, atelier de transformation)
- Cette action, financée par le syndicat mixte du Pays Barrois et le programme européen Leader, et réalisé par l'EPL Agro de la Meuse (CFPPA), a pour objectif de connaitre précisément la consommation de la restauration collective du Pays et l'offre alimentaire de proximité disponible. L'analyse de la logistique existante doit permettre de connaitre précisément les atouts du Pays et d'aboutir à des propositions concrètes concernant l'approvisionnement des denrées.
- Education et sensibilisation des convives aux bienfaits des produits locaux.
- Le syndicat mixte du Pays Barrois a commandé 10 journées de sensibilisation à destination des enfants sur la question du « bien manger et de la consommation durable ». Ces journées de sensibilisation, dont l'objectif est d'aborder les thèmes de la nutrition, de l'éveil aux goûts et aux sens, de la consommation durable (circuits courts, gaspillage alimentaire, tri des déchets…) sont réalisées par l'association Meuse Action Qualité (MAQ).
- Organisation d'un colloque pour sensibiliser l'ensemble des acteurs de la filière. Appui-formation, conseil aux prescripteurs et

gestionnaires : cette action consiste à sensibiliser les gestionnaires et les prescripteurs sur la nécessité d'intégrer la démarche des circuits courts alimentaires, et de les accompagner dans leurs démarches en facilitant la relation entre les différents protagonistes.

- Appui-formation, échanges de pratiques-conseil aux chefs cuisiniers: l'objectif est d'accompagner les cuisiniers dans la modification des pratiques que peuvent induire l'incorporation des produits locaux dans la restauration (nouveaux modes de cuisson, nouvelles organisation du travail…).
- Appui-formation aux producteurs: la chambre d'agriculture de la Meuse propose des journées de formation à destination des producteurs : Présentation des nouveaux débouchés que représente la restauration collective (exigences, nécessités de s'organiser pour approvisionner les cantines scolaires). Accompagnement individuel et collectif des producteurs qui souhaitent intégrer la démarche circuits courts.
- Organisation d'un voyage d'étude dont l'objectif est de découvrir des pratiques similaires sur d'autres territoires, d'observer la structuration de la filière.

Un premier repas 100% local s'est tenu le 25 juin 2013 sur la communauté de communes de Triaucourt Vaubécourt. Cet événement a été l'occasion de se lancer et d'initier une démarche concrète d'approvisionnement de la cuisine centrale en produits issus des circuits courts. Suite à ce repas, 3 conventions entre 3 producteurs locaux et la Codecom ont été signé pour un approvisionnement régulier en produits locaux et de saisons . Pour ce faire, une étude des tarifs et des coûts ont été effectués entre les producteurs, la gestionnaire de cuisine et la cuisinière afin de connaitre les attentes de chacun. Cela permet aux producteurs de planifier ses productions et ses cultures en fonction des besoins et quantités prédéfinis par la cantine scolaire. Dans le cadre de ces conventions, l'objectif est d'inclure une crudité tous les 15 jours, et du poulet fermier et des saucisses très régulièrement.

Le conventionnement permet :

- une récurrence d'achat et un engagement ferme.
- d'avoir une vision à moyen et long terme pour le producteurs qui planifie ses productions et ses récoltes.

Pays Barrois

Partenaires techniques et leurs rôles:

Ce projet s'inscrit dans une dynamique partenariale en mobilisant de multiples partenaires : les élus du territoire, Paysan Bio Lorrain, l'association Meuse Action Qualité, le groupement d'achat Meusien « Au marché des écoles », le Conseil Général de la Meuse, l'EPL Agro de la Meuse, la chambre d'agriculture de la Meuse.

- Conseil Général de la Meuse : formation des cuisiniers des collèges et mise en place d'une politique financière incitative pour faciliter l'introduction de produits locaux dans les cantines.
- EPL Agro de la Meuse : travail sur la logistique et la transformation des productions (comment valoriser les productions agricoles en 4 ème gamme)
- Meuse Action Qualité : sensibilisation des convives au bien manger et à la consommation durable.
- Chambre d'Agriculture : formation des producteurs aux circuits courts alimentaires, mise en place d'un groupe de producteurs motivés pour répondre aux demandes des cantines…
- Pays Barrois :
  - Etude de modélisation pour approvisionner les cantines scolaires
  - Structurer le territoire pour mettre en place les infrastructures nécessaires pour faciliter l'introduction des produits locaux,
  - Mise en place des outils logistiques sur le territoire pour faciliter l'introduction des produits locaux,
  - Sensibilisation des élus et des techniciens pour favoriser l'approvisionnement local,
  - Portage du programme européen Leader qui permet le financement d'actions ayant trait au circuits courts.

Montant de l'action et partenaires financiers:

L'action multipartenariale est financée en partie par les porteurs d'actions qui ont intégré la thématique des circuits courts dans leurs politiques structurelles. Le programme Leader permet également le financement d'actions (voyage d'étude, modélisation, animations sur le bien manger et la consommation durable, mobilisation de producteurs par la Chambre d'Agriculture.)

Le SRAL finance également une partie des animations dans les écoles sur le « bien manger et la consommation durable ».

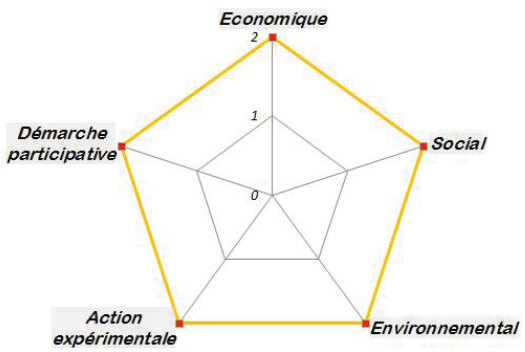
Les points forts à retenir :

- L'implication des élus reste le point central pour développer ce type de pratiques. Il est indispensable que les élus affirment clairement leurs volontés.
- Nécessité de réussir à fédérer un groupe de producteurs capables de travailler ensemble et de mutualiser les coûts logistiques.
- Nécessité de faire se rencontrer gestionnaires et producteurs pour définir conjointement les productions à mettre en culture.

Les difficultés rencontrées :

- Nécessité de former les agriculteurs aux marchés publics.
- Difficulté de toucher l'ensemble des établissements de RHD. Les systèmes d'organisations des cantines scolaires, par exemple ne sont jamais uniformes (certaines écoles passent par les collèges, des maisons de santé, des sociétés extérieures…)

Évaluation de l'action :



Ressources nécessaires :

	+	+ +	+ + +
Temps de l'action			
Complexité de mise en œuvre			
Besoin financier			