

# Témoignage

## comment faciliter le développement des circuits courts et de qualité dans la RHD

Dominique Biza Conseillère départementale  
du Canton de Saint Céré dans le Lot

**Des services petite enfance aux aménités\* des territoires**  
*S'engager pour l'accueil et l'attractivité en Massif central*

Animation des territoires

Développement durable

Services petite enfance

Eveil culturel et artistique

Colloque organisé par l'Accepp  
Le 12 juin 2018  
De 9h30 à 18h00  
Espace Jean Monnet  
Davézieux,  
(près d'Annonay en Ardèche)

\* Ensemble d'éléments contribuant à l'agrément d'un lieu pour ceux qui y vivent : climat, paysage, environnement agréable, services, équipements, offre culturelle...

# Comment l'alimentation de qualité contribue à l'aménité et à l'attractivité des territoires

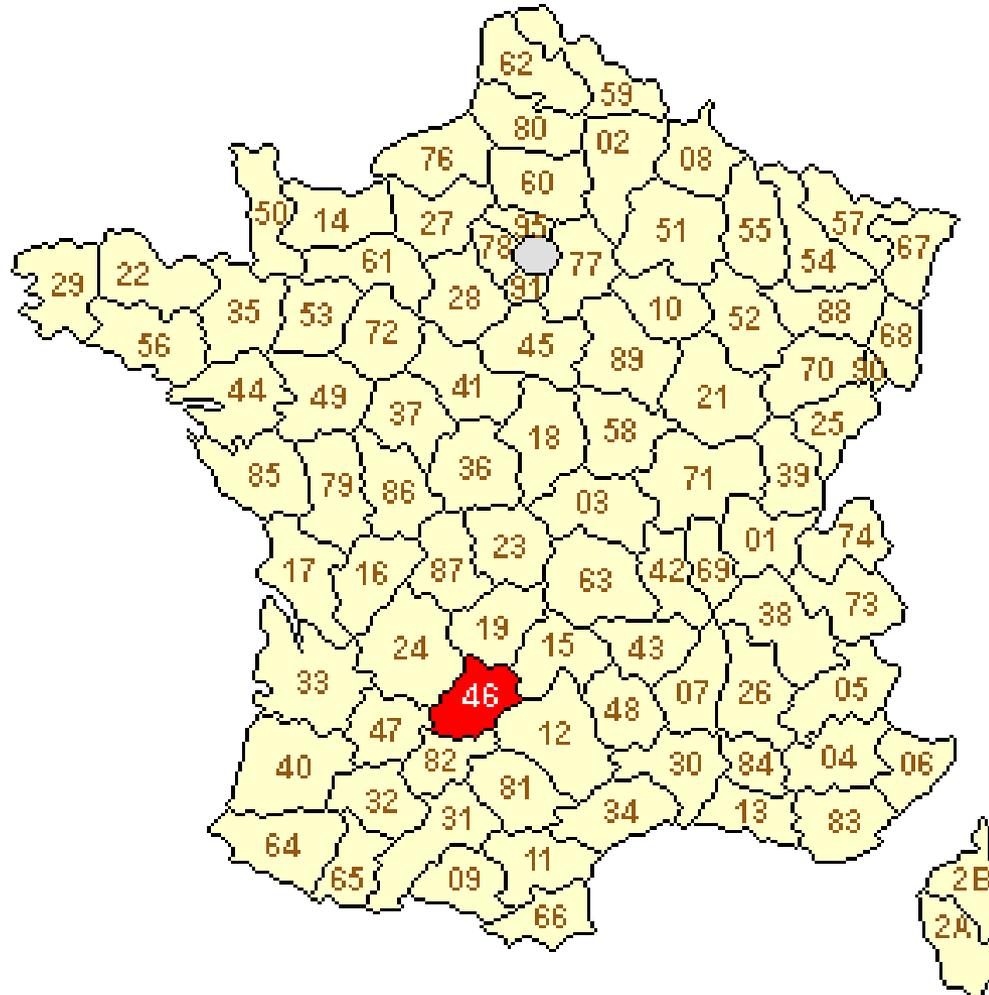


Le projet Apemac : [www.accueil-enfance.fr](http://www.accueil-enfance.fr) Le programme du colloque : [accepp.org/colloqueapemac2018](http://accepp.org/colloqueapemac2018) Contact : [apemac2020@gmail.com](mailto:apemac2020@gmail.com)

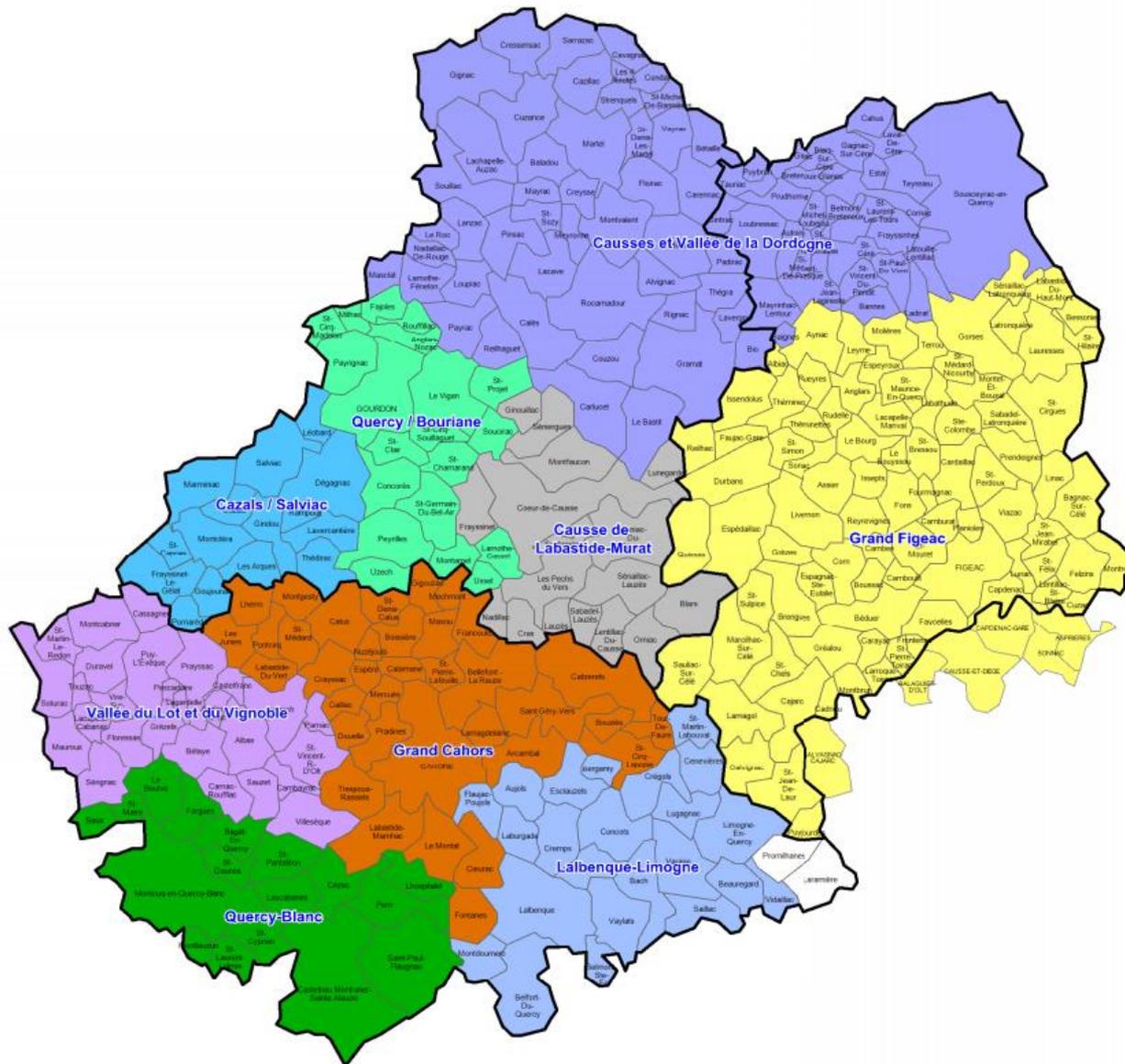
## Colloque Apemac du 12 juin 2018

# Localisation du département

---



# Carte du DEPARTEMENT DU LOT



# LE DÉPARTEMENT S'ENGAGE DANS UNE DÉMARCHE ECO ENVIRONNEMENTAL

---

C'est un enjeu :

- D'avenir pour nos territoires ruraux,
- Pour les enfants et les familles,
- Pour l'attractivité...

Cette démarche a été engagée:

- Auprès des collèges
- En lien avec les producteurs locaux et les acteurs de la restauration collective
- Avec les EHPAD

...Et particulièrement sur **les territoires du Nord du Lot** dans un projet global de territoires.

L'Acepp Lot s'engageant dans un projet similaire avec les lieux d'accueil petite enfance a été associée à cette démarche.

# DIFFÉRENTES ÉTAPES pour réaliser un guide d'achat des collèges du Lot

---

## 1 – Obligation de passer par une procédure d'appel avec des nombreuses étapes :

- Analyse du besoin
- Choix de la procédure et du marché
- Elaboration d'un document de consultatoin
- Réception et analyses des offres
- Attribution de l'offre et contractualisation

## 2 – Recensement et connaissance de l'offre

### Quel produit acheter auprès d'un producteur local ?

En amont de toute procédure=> s'assurer de l'existence de filières et de leur capacité d'approvisionnement.

**....prendre en compte les caractéristiques de l'offre locale disponible (type de produits, quantité, conditionnement, saisonnalité).**



Dans le Lot, quatre familles de produits frais sont susceptibles d'être achetées auprès de producteurs locaux lotois : fruits, légumes, produits laitiers et viandes.

### **Partenariat :**

La Chambre d'agriculture du Lot, des associations de producteurs locaux et le Département du Lot

### **Objectifs et résultats:**

Mettre en place différents référencements de producteurs susceptibles d'approvisionner la restauration collective. Toutefois, il ne faut pas exclure le travail de mise en relation directe avec les producteurs situés dans leur bassin de vie.

# collèges

## De bons repas pour tous

Dans nos collèges, la restauration scolaire a bien changé. Ces quatre dernières années, nous avons modernisé nos services et formé nos chefs cuisiniers à une alimentation mieux équilibrée. Nous avons introduit des produits biologiques et locaux dans les menus. Aussi, afin que chaque enfant bénéficie de cette alimentation de qualité et dans un souci d'équité, nous avons mis en place une tarification unique dans tous nos services de restauration.

*Voilà le sens de nos efforts : nous voulons de bons repas, pour tous nos collégiens.*

Georges Labazée, Sénateur des Pyrénées-Atlantiques, Président du Conseil général

## UN REPAS DE QUALITÉ...

Permettre aux collégiens des établissements publics, de manger bon et équilibré, c'est la volonté du Conseil général. La cantine est devenue un lieu d'apprentissage des bonnes habitudes alimentaires et d'éducation à la nutrition et au goût.

### DES COLLÈGES MODERNISÉS

Afin d'améliorer les conditions de travail des agents, la qualité des repas et le confort des collégiens, 1/3 des services de restauration a été restructuré depuis 5 ans. De plus, les enfants participent maintenant à la collecte sélective grâce à l'installation de tables de tri dans les nouveaux restaurants scolaires.



### DES CHEFS FORMÉS

Pour améliorer la qualité des 14 000 repas qu'ils confectionnent chaque jour, les chefs cuisiniers des services de restauration des collèges publics suivent régulièrement des formations. Objectif de ces journées : savoir équilibrer les menus en favorisant les produits de qualité et locaux et en réduisant au passage sucres et graisses.

### DES MENUS ÉQUILIBRÉS

Pour lutter contre le surpoids et l'obésité infantiles et améliorer l'équilibre alimentaire des repas servis à vos enfants, certaines règles sont appliquées : variété des plats proposés, mise à disposition de portions adaptées selon l'âge des enfants, etc.

Depuis 2012, le Conseil général compte dans ses services une diététicienne qui conseille les cuisiniers des collèges et participe à des actions éducatives pour sensibiliser les adolescents.



### DES PRODUITS BIO&LOCAUX

Depuis 2010, 36 collèges publics du département (90% des collèges publics disposant d'un service de restauration départemental) s'attachent à introduire des produits biologiques, issus de productions locales et de qualité dans les assiettes de leurs collégiens.

# Invitation mai 2016



**Dominique BIZAT**  
Conseillère départementale - Canton de Saint Céré

**Angèle PREVILLE**  
Conseillère départementale - Canton Cère et Ségala

ont le plaisir de vous inviter à une réunion de travail portant sur  
**les circuits locaux et bio pour la restauration collective : c'est possible**  
comment à partir d'exemples réussis construire un projet cohérent sur notre territoire

Intervenantes :

**Fanny MELET** – Conseillère spécialisée en circuits courts à la Chambre d'agriculture du Lot  
**Fanelli Walter** – Animatrice de Bio 46  
**Gaeligüe Jos** – Conseillère municipale de Saint Michel de Bannières  
**Laetitia Alvarez** – Responsable qualité et sécurité alimentaire en restauration au Département du Lot

Lundi 2 mai 2016 à 20h00 - Biars-sur-Cère Salle polyvalente, rue des écoles

Contact : dominique.bizat@lot.fr angele.preville@lot.fr

# Photo Speed Dating Biars

---



# Un speed dating autour des circuits courts en octobre 2016

---

«**Les circuits locaux et/ou bio dans la restauration collective : c'est possible.**»

**Les conseillères départementales de Saint-Céré et de Cère et Ségala, Dominique Bizat et Angèle Prévile, en sont convaincues.**

- Première réunion à Biars-sur-Cère en mai, qui avait réuni 80 participants=> des intervenantes de Bio 46, de la chambre d'agriculture du Lot spécialistes des circuits courts, une responsable qualité et sécurité alimentaire en restauration au département, une élue de Saint-Michel-de-Bannières.

- Speed dating a été organisé mardi 11 octobre => producteurs locaux (12 au total) d'échanger avec tous les acteurs de la restauration collective intéressés par cette démarche.

- En juin, différents acteurs de la restauration collective se sont réunis pour poser les bases d'un projet pilote=> organiser un circuit de distribution des produits locaux et/ou bio. Ces échanges ont permis de poser les bases d'une **relation contractuelle favorisant l'alimentation en produits locaux et/ou bio.**

# EHPAD LES BRUYERES SOUSCEYRAC 06/06/2017

---



# « Pourquoi et comment favoriser l'approvisionnement local et bio dans la restauration hors domicile dans le Nord du Lot »

**Angèle Prévile , Sénatrice du Lot,  
Dominique Bizat ,Conseillère Départementale  
Gaëligue Jos,Conseillère Municipale**

*Paroles d'élues: Nous sommes fréquemment sollicitées par des structures désireuses de s'engager dans une réflexion autour de la qualité des produits servant à confectionner les repas de leurs usagers.*

*Nous avons décidé d'organiser des ateliers dédiés aux acteurs institutionnels et professionnels concernés par la mise en oeuvre des circuits courts et/ou biologiques dans leur structure ou sur leur territoire.*

**Samedi 7 avril 2018 de 15h à 18h30 à St Michel de Bannières**

**-identifier les besoins** et les attentes prioritaires des structures, associations et collectivités

**-proposer des accompagnements** pour leurs projets alimentaires en permettant leur de faire évoluer leurs pratiques pour proposer des produits locaux de qualité.

Atelier 1 : « **Elu ou acteur local je souhaite comprendre l'intérêt des circuits courts** » **Animé par Dominique Bizat Conseillère Départementale.**

Atelier 2 : « **J'ai déjà commencé à me fournir localement mais j'ai des difficultés** » **Animé par l'association départementale BIO46 Mme Walter.**

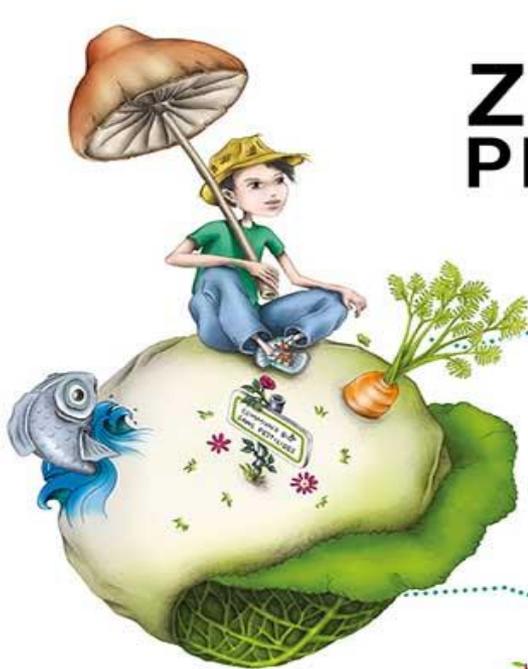
Atelier 3 : « **La démarche m'intéresse mais j'ai besoin d'une méthode pour commencer** » **Animé par Gaëligue JOS Conseillère municipale à St Michel de Bannières.**

Les participants auront la possibilité de choisir l'atelier \* correspondant à leur problématique et pourront échanger leurs différentes expériences, tout en **tissant des liens avec les autres structures du territoire.**

L'association la **LOCAUX MOTIV** implantée à Chauffour (19) clôturera la journée en présentant ses activités son projet.

# Soirée du 7 avril 2018

**Projection du documentaire « zéro phyto 100% bio »  
organisée par l'association du cinéma L'Uxello.**



## ZÉRO PHYTO 100% BIO

LE DOCUMENTAIRE DES CANTINES BIO  
& DES VILLES SANS PESTICIDES

**SORTIE NATIONALE**  
**LE 31 JANVIER 2018**  
RETROUVEZ LES HORAIRES SUR LE PROGRAMME  
DE VOTRE CINÉMA, ALLOCINÉ, FACEBOOK  
OU [WWW.DAHU.BIO](http://WWW.DAHU.BIO)



## Appel à projets: EHPAD(MSA)

---

### Territoires :

*Sousceyrac en Quercy ,Biars sur Cère, Bretenoux, Saint Céré*

### Objectif(s) :

- améliorer l'appétence des résidents par le choix de produits locaux et/ou bio de qualité ;
- valoriser le territoire , repositionner les produits dans leur saisonnalité;
- stimuler les 5 sens par des rencontres avec les producteurs locaux.

# Appel à projet : lycée(draaf)

---

## **PAS DE TOMATE A NOEL/PAS DE PESTICIDE DANS NOS ASSIETTES**

### **Projet**

- 1er temps : un établissement ( pour inclure au delà des lycées les CFA etc...) pilote dans chaque département ou un groupe d'établissement pour travailler en synergie
- 2nd temps : décliner le dispositif partout

### **Partenaires**

FRAB, Région, FCPE...mon resto responsable, les pieds dans le plat

### **Objectifs**

- 1) Justice sociale
- 2) Education alimentaire : saisonnalité et territorialité
- 3) Santé : santé et environnement protégés
- 4) Préservation des métiers
- 5) Ancrage territorial, patrimoine
- 6) Environnement : réduction des transports, des emballages et du gaspillage

# Participation à divers colloques

---

**Marsanneix** (24) en juin 2017,

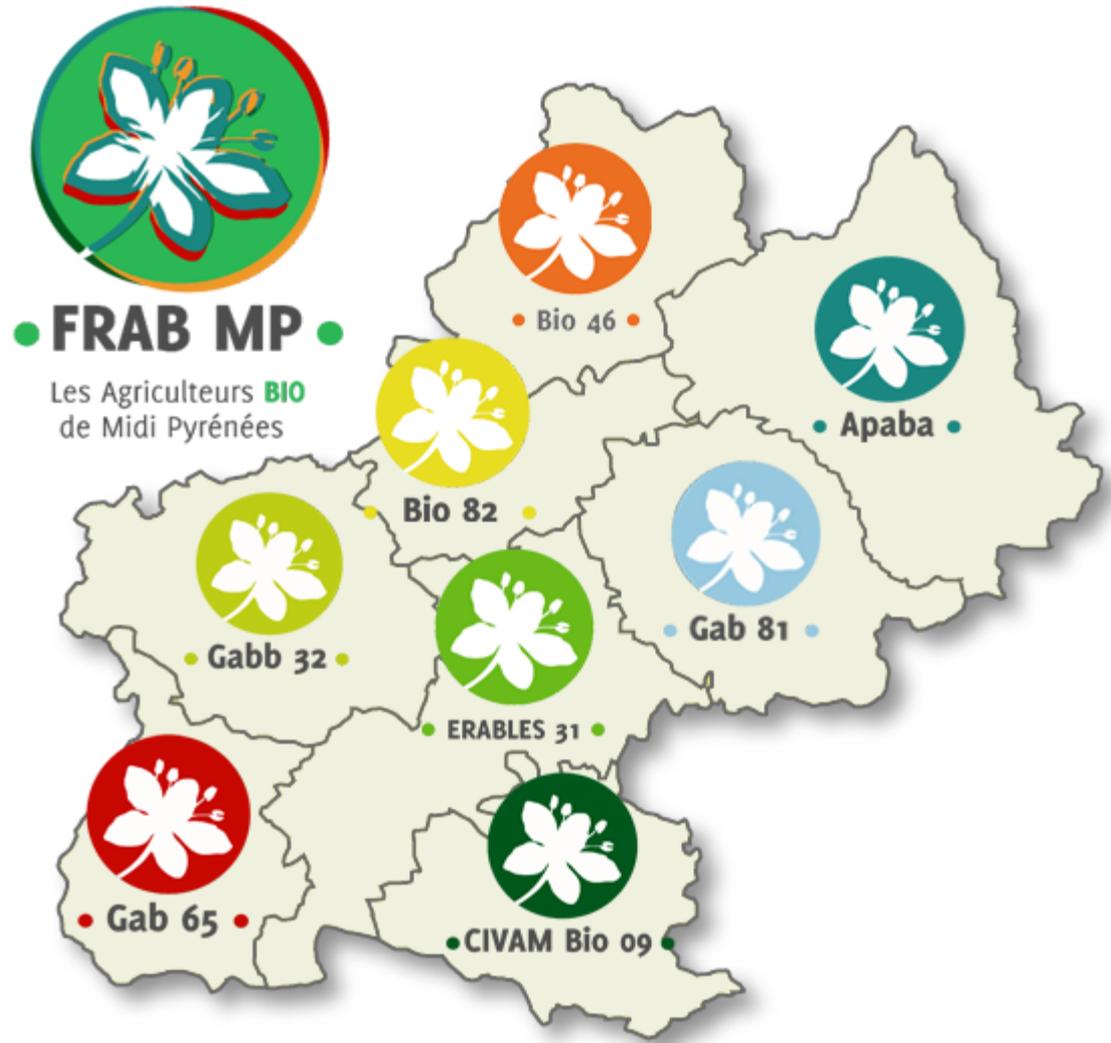
Les premières rencontres nationales de la restauration collective engagée en bio:

- **Castelnaudary** (11) en octobre 2017,

- **Agen** (47) en décembre 2017

Forum des territoires Bio engagés

# FRAB



## La restauration collective: de véritables enjeux



### La France à travers quelques chiffres:

- 73 000 restaurants,
- 17 milliards d'euros de chiffre d'affaire, (source Themavision, 2012)
- 2 modes de gestion : en autogestion ou gestion directe (70% des repas servis), et en gestion concédée à une entreprise prestataire (30% des repas servis)
- 300 000 salariés (source : Réseau Restau'Co)
- 900 millions de repas servis chaque année en milieu scolaire

## Valoriser et affirmer une démarche... vers la labélisation des territoires

Création du label en Aquitaine,

L'Occitanie est la première région à importer la démarche,

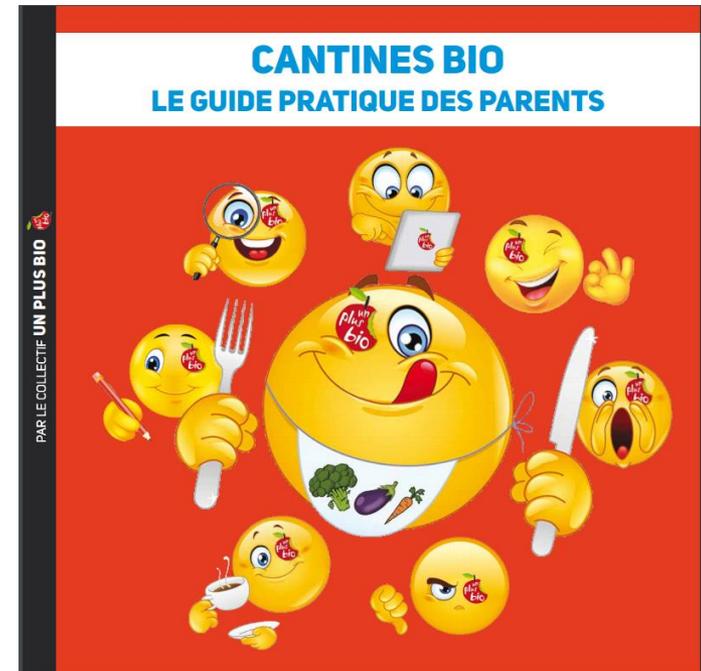
Accéder au label pour valoriser l'engagement auprès des habitants et partenaires.



	Nb. Exploitations		Surfaces certifiées bio		Surfaces en conversion					Surfaces certifiées + conversion		Part de bio dans la SAU (%)	Aval	
	2016	Evol. /15	2016	Evol. /15	2016				Evol. /15	2016	Evol. /15		Transformateurs	Distributeurs
					C1	C2	C3	Total						
Auvergne-Rhône-Alpes	4 771	13,1%	143 332	5%	41 590	18 678	635	60 903	117%	204 235	23,8%	7,2%	1 549	542
Bourgogne-Franche-Comté	1 799	11,7%	80 858	0%	20 600	22 938	273	43 811	56%	124 669	15,4%	5,1%	504	190
Bretagne	2 375	16,7%	66 948	3%	15 455	5 185	16	20 655	145%	87 603	19,6%	5,4%	861	304
Centre-Val-de-Loire	964	1,9%	39 893	7%	4 210	9 217	283	13 710	-4%	53 603	4,2%	2,3%	402	104
Corse	326	11,6%	10 432	2%	781	1 522	110	2 414	42%	12 845	7,7%	7,9%	46	18
Grand Est	1 961	12,1%	76 687	6%	22 551	17 069	305	39 925	72%	116 612	21,8%	3,9%	695	289
Hauts-de-France	721	17,6%	17 799	5%	5 799	2 554	31	8 384	141%	26 184	27,7%	1,2%	633	204
Ile-de-France	256	12,8%	9 601	13%	2 195	1 895	3	4 093	52%	13 694	22,2%	2,4%	991	588
Normandie	1 397	15,3%	55 996	0%	13 820	6 154	111	20 085	92%	76 081	18,6%	3,9%	435	146
Nouvelle-Aquitaine	4 700	11,5%	128 429	5%	33 235	26 313	889	60 437	50%	188 867	16,2%	4,8%	1 187	437
Occitanie	7 218	11,1%	222 682	3%	66 359	71 081	1 596	139 036	46%	361 718	16,3%	11,5%	1 333	535
Outre-Mer	353	18,5%	3 501	5%	460	395	41	896	72%	4 397	14,0%	3,5%	50	30
Pays de la Loire	2 543	12,7%	108 303	3%	27 754	14 376	162	42 291	101%	150 595	19,6%	7,2%	868	229
Provence-Alpes-Côte d'Azur	2 880	6,1%	90 415	5%	10 728	14 817	983	26 528	12%	116 943	6,6%	19,4%	1 046	401
<b>TOTAL France</b>	<b>32 264</b>	<b>11,7%</b>	<b>1 054 877</b>	<b>4%</b>	<b>265 536</b>	<b>212 195</b>	<b>5 439</b>	<b>483 170</b>	<b>61%</b>	<b>1 538 047</b>	<b>17,0%</b>	<b>5,7%</b>	<b>10 600</b>	<b>4 017</b>

# Un plus bio : premier réseau national des cantines bio

- Accompagnement de collectivités locales désireuses de faire évoluer leurs pratiques de restauration collective;
- Favorise l'introduction du bio et du local comme **levier de développement économique et social des territoires**;
- Organisations d'évènements de communication comme « Fais bouger ta cantine »;
- Catalogue de formation et formation à la demande.



Campagne nationale d'Un Plus Bio - Jusqu'au 30 Juin 2016 - Pour une restauration collective bio, locale, saine et juste



**FAIS BOUGER TA CANTINE !!**



Vous avez **UNE MINUTE ? UNE HEURE ? UNE JOURNÉE ?** Rejoignez le mouvement des cantines rebelles !

**ETAT**  
**Programme ambition 2022**  
**Politique de l'alimentation**

**OCCITANIE**  
**Label Territoire bio engagé**

**CONSEIL DEPARTEMENTAL DU LOT**  
**Politique d'accueil et d'attractivité des territoires**

**COMMUNAUTE DE COMMUNES**  
**CAUSSES ET VALLEE DE LA DORDOGNE**  
**Projet Alimentaire de Territoire**



# RESULTATS

---

- ❑ Projet de PAT sur Cauvaldor,
- ❑ Un collège à 40% de circuits locaux de qualité,
- ❑ Deux collèges à 20%,
- ❑ Deux Ehpad qui ont commencé à contractualiser,
- ❑ Un projet ( en cours d'accompagnement ADEFPAT) d'approvisionnement des petites structures RHD ( Mon Cabas Fermier),
- ❑ Plusieurs écoles élémentaires qui travaillent avec des producteurs locaux.

Je vous remercie de votre attention

---

