



CLUB
du développement durable

- ACTEURS
- COMMUNES
- TERRITOIRES

COMPTE
RENDU
24

SEANCE PLENIERE DU 11 DECEMBRE 2012 :

**AGRICULTURE PERIURBAINE ET BIOLOGIQUE, CIRCUITS
COURTS ET RESTAURATION COLLECTIVE**

Contexte et objectifs

L'**agriculture périurbaine**, pourrait permettre d'alimenter la population de l'agglomération lyonnaise si d'aventure, suite à un choc pétrolier ou à une crise climatique, les transports de ressources alimentaires étaient rendus difficiles. Son développement est donc une action forte de développement durable : il conforte la production agro-alimentaire par des **circuits courts**, assure une meilleure **traçabilité** des produits, favorise des méthodes de production plus **biologiques et responsables**. L'agriculture périurbaine permet de plus le maintien de l'emploi agricole, participe au maintien de la biodiversité urbaine, et à l'adaptation des villes au changement climatique. **Soutenir et rendre pérenne les filières d'approvisionnement de proximité** est une priorité pour l'agglomération lyonnaise.

La 24ème séance du Club Développement Durable aborde la **restauration collective publique**, principalement dans sa rencontre, à la fois fructueuse et complexe, avec l'agriculture périurbaine de proximité.

Un film réalisé par le Club DD introduit les échanges. Un point de vue national, puis des témoignages de communes témoignent des avancées et des difficultés. Des leviers, juridiques, techniques, administratifs, humains, pour progresser sont présentés. La mutualisation des expériences et des efforts est débattue, et notamment la réflexion engagée par un groupe de collectivités, et animé par le Grand Lyon.

Principaux éléments de discussion

Sur le territoire du Grand Lyon, l'**agriculture périurbaine** est multi-fonctionnelle, diversifiée, « marginale » en termes d'emplois, mais présente des enjeux importants au regard de la pression foncière qui pèse sur le maintien des espaces agricoles et une difficulté à pérenniser les exploitations. Le développement des exploitations « en circuit court » présente de nombreux avantages, environnementaux, sociaux, paysagers, économiques, mais reste difficile, faute de débouchés pérennes. *Pour la Chambre d'Agriculture du Rhône*, des formes plus innovantes d'exploitations sont à imaginer : des expérimentations, comme celle menée par le Département avec les collègues, ont déjà mobilisé 80 à 90 exploitants, ainsi que 4 structures collectives (Bio-Apro, Saveurs du Coin, 2 ateliers collectifs).

Des **acteurs « nouveaux » de l'approvisionnement de proximité sont mobilisés**, comme l'*association Saveurs du Coin*, qui vise à recréer un lien direct entre producteur et consommateur, à maintenir un prix vital à la production (PVP), et à réduire le transport des produits pour une meilleure fraîcheur. La plate-forme de l'association permet à des donneurs d'ordres d'importance (privés ou publics) de disposer d'un approvisionnement facilité, répondant à leurs contraintes de volumes. Elle contribue à garantir à ses membres des débouchés pour leur production. En 2011, pour répondre aux besoins de la restauration collective publique, l'association a engagé une réorganisation qui permet d'alimenter 10 collègues rhodaniens, mais la rentabilité économique n'est pas au rendez vous. Les producteurs restent sceptiques face à la restauration publique, considérée comme « moins rentable », assujetti à de nombreuses contraintes, notamment juridiques, techniques et organisationnelles.

Comme expliqué par *D. Vincent, de l'association nationale des directeurs de restauration municipale AGORES*, avec ses 8 millions de repas / jours (dont 3 millions pour le scolaire et l'universitaire), la **restauration collective est un donneur d'ordre important**, qui s'intéresse de plus en plus, aux approvisionnements bios et de proximité, du fait des évolutions règlementaires et d'une demande sociale croissante. En 2010, 1,3% des dépenses de la restauration scolaire est consacré au bio, ce qui laisse encore une forte marge de progression. Des évolutions juridiques récentes facilitent cette évolution (décret du 25 août 2011 introduisant l'approvisionnement « direct » dans la commande publique, pratiques nouvelles à partager comme l'allotissement, la mutualisation des achats, l'intégration de démarches éducatives, nouvelles politiques municipales de qualité nutritionnelle ...). Des critères de réussite, pour aider les démarches communales, sont présentés.

Le **témoignage de la ville de Saint Priest** présente les actions mises en place à la cuisine centrale : évolution des bases culinaires « fait maison », réduction du gaspillage, exigences sur la qualité des produits (avec des critères nutritionnels, mais aussi de productions), budget spécifique pour des produits issus du maraichage local.

Dans le cadre du rapprochement entre le Grand Lyon et les communes, un **groupe de travail de 12 communes, animé par le Grand Lyon**, a fait le point sur les difficultés spécifiques au développement de la restauration collective publique. Diverses pistes de travail sont aujourd'hui présentées par ce groupe : Des **actions transversales** à mener éventuellement avec un appui technique du Grand Lyon (marchés groupés, valorisation des déchets fermentescibles, structuration des circuits courts, développement des achats biologiques, échanges de pratiques sur des menus spéciaux, la nutrition, la lutte contre le gaspillage... et **une vision globale** à constituer (observatoire et cartographie) et une aide à l'optimisation de la logistique.

La **table ronde** a permis d'échanger autour de 3 questions : quelle optimisation intercommunale ? comment générer de l'emploi local et solidaire ? Comment dépasser les obstacles liés à la commande publique ? en s'appuyant sur les témoignages de la ville de Lyon, des communes de St Germain au Mont d'Or et de Villeurbanne, et de l'association ARDAB.

9h00 - 9h15

Introduction

Michel REPELIN, Vice-président du Grand Lyon, chargé du Club pour le développement durable

Déroulement de la séance, Denis POZZOBON, Mission Coordination Territoriale

09h15 - 09h30

Projection du film : « Du bio et de la proximité dans la restauration collective », réalisé par ABCD-Durable

09h30 - 09h50

L'agriculture périurbaine et biologique, quels enjeux globaux et quelle situation dans l'agglomération lyonnaise

Mathieu NOVEL, Chambre d'Agriculture du Rhône

09h50 - 10h10

Les acteurs de l'approvisionnement de proximité

Exemple de Saveurs du Coin (présentation rapide aussi de Nos belles récoltes)

Jean Michel COURT, Directeur de Saveurs du Coin

10h10 - 10h30

Rencontre entre circuits courts et restauration collective : contexte et problématiques actuelles

Dominique VINCENT, Trésorier d'AGORES, Association nationale des directeurs de la restauration municipale / Directeur de la restauration municipale d'Annecy

**Questions - réponses (5mn)
et pause (15 min)**

10h50 - 11h10

Témoignage de la commune de St-Priest

Valérie MAUGER, Responsable de la cuisine centrale

11h10 - 11h20

Réflexion du Groupe de Travail animé par le Grand Lyon « Restauration collective et agriculture périurbaine »

Christine SERVILLAT, Mission Coordination Territoriale, Grand Lyon

Questions - réponses (10mn)

11h30 - 12h25

Table ronde autour de 3 questions : mutualiser (commande, livraison,...)? rendre éthique (emploi social et solidaire) ? s'adapter aux contraintes des marchés publics ? :

- La logistique et livraison des repas : optimisation des transports / livraisons : aller jusqu'à une optimisation intercommunale ?
- Comment la problématique peut générer de l'emploi social et solidaire ?
- Comment dépasser les obstacles liés à la commande publique ?

Invités :

- Directeur du projet de la cuisine centrale, Lyon : Pierre Alain MOUSSIER
- Maire-adjointe, St Germain au Mont d'Or : Françoise LECORDIER
- Chargée de mission restauration collective, ARDAB : Bérénice BOIS
- Directeur de la restauration municipale, Villeurbanne : Thierry AUDEMARD
- Maire, Collonges : Michel REPELIN

12h25 - 12h30

Conclusions et clôture

Michel REPELIN, Vice-président du Grand Lyon, chargé du Club pour le développement durable

INTRODUCTION	5
L'AGRICULTURE PERIURBAINE ET BIOLOGIQUE, QUELS ENJEUX GLOBAUX ET QUELLE SITUATION DANS L'AGGLOMERATION LYONNAISE.....	7
LES ACTEURS DE L'APPROVISIONNEMENT DE PROXIMITE : EXEMPLE DE SAVEURS DU COIN	8
RENCONTRE ENTRE CIRCUITS COURTS ET RESTAURATION COLLECTIVE : CONTEXTE ET PROBLEMATIQUES ACTUELLES	9
TEMOIGNAGE DE LA COMMUNE DE ST-PRIEST	12
REFLEXION DU GROUPE DE TRAVAIL ANIME PAR LE GRAND LYON « RESTAURATION COLLECTIVE ET AGRICULTURE PERIURBAINE »	13
TABLE RONDE.....	14
CONCLUSION ET CLOTURE.....	18
SYNTHESE DES EVALUATIONS INDIVIDUELLES DE LA SEANCE CLUB DD DU 11 DECEMBRE 2012	19

INTRODUCTION

Michel Reppelin,
*Vice-président du Grand Lyon,
chargé du Club pour le développement durable
Maire de Collonges-au-Mont-d'Or*

Bonjour à tous et à toutes et merci d'avoir répondu à notre invitation. Je vous rappelle que le Club Développement Durable fédère les 58 communes de l'agglomération, avec, pour objectif, d'avoir des réflexions et échanges sur différents sujets en lien avec le développement durable.

Aujourd'hui, nous abordons un thème fondamental pour le devenir de la planète : l'agriculture, et en ce qui concerne le Grand Lyon, l'agriculture périurbaine. Sur ce sujet essentiel pour le Grand Lyon, nous progressons, par exemple avec les PENAP qui vont être officialisés dans le PLU. La création de la Métropole sera aussi l'occasion de simplifications entre les actions du Département et celles du Grand Lyon, notamment dans le domaine de l'agriculture, un peu présente en milieu urbain, et de manière très importante dans la périphérie du département.

On voit aujourd'hui fleurir des AMAP dans certains territoires. Un autre levier est la restauration collective, notamment scolaire, périscolaire ou à destination des personnes âgées, qui reste une compétence, pleine et entière des communes. L'orienter vers un approvisionnement plus local et plus biologique pose de nombreuses questions, que nous aborderons aujourd'hui.

En tant que vice président du Grand Lyon en charge du développement durable, je voulais vous rappeler que nous avons présenté en conseil communautaire hier, le rapport développement durable 2012 du Grand Lyon. Il a été unanimement reconnu comme étant un document de qualité, présentant du fond. Cela fait plaisir de voir que le développement durable, terme longtemps galvaudé, trouve des traductions concrètes, pragmatiques mais aussi innovantes. En effet, quand on est dans la recherche-action, les choses marchent bien, le changement et les transformations se mettent en dynamique.

Pour lancer notre réflexion, je souhaiterais partager une question avec vous, en tant que maire de Collonges, où nous avons encore une dizaine d'hectares agricoles, qui ont été installés en PENAP. Actuellement, deux agriculteurs cultivent un peu de maïs, mais n'habitent pas la commune, viennent de loin, sont âgés et vont bientôt s'arrêter sans relève après eux. Je me dirigeais donc lentement vers une grande friche agricole de 10 hectares.

C'est donc avec plaisir que j'ai récemment reçu les CV de trois jeunes agriculteurs, deux frères et une sœur, dont les parents agriculteurs travaillent dans le beaujolais et qui cherchaient à s'installer. Ils ont « jeté une bouteille à l'eau ». Je les ai rencontrés avec grand enthousiasme, de voir que des jeunes ont envie de travailler la terre, ont apprécié la culture fruitière, par pallier, ancienne qui étaient pratiquées. J'ai envie de les soutenir et de chercher comment mobiliser des aides. Je lance donc aussi ma bouteille à la mer, aujourd'hui, si vous avez des idées et contacts qui me permettraient de les aider à développer une activité pérenne.

Je pense que l'on peut détecter beaucoup de cas d'installations, ou des cas de contacts avec les habitants pour développer des circuits courts d'approvisionnement. Je n'en dirais pas plus pour vous laisser travailler.

Nous allons avoir une matinée très riche. On compte beaucoup sur tous ceux qui sont concernés pour que l'échange soit riche et fructueux pour chacun.

Sont présents avec nous aujourd'hui des personnes qui sont de vrais ressources sur le sujet à traiter, comme par exemple la chambre d'agriculture, des directeurs de restaurants municipaux, des représentants de plate-forme, mais aussi les services du Grand Lyon.

Nous verrons, à partir de quelques « success story » que des solutions et des astuces existent pour que les acteurs de la restauration communale progressent en ce sens. Je vous souhaite à tous une matinée enrichissante, et remercie Denis Pozzobon de nous présenter la matinée.

Denis Pozzobon

*En charge de l'animation du Club pour le développement durable
Direction Générale - Mission Coordination Territoriale*

Nous aurons effectivement une demi-journée très dense.

La restauration collective et l'agriculture périurbaine sont deux sujets qui, historiquement, étaient peut être éloignés mais qui se rapprochent de plus en plus, dans un contexte de plus en plus contraint et risqué, puisque, si nous avons une crise pétrolière majeure, et donc d'un effondrement des transports, les villes françaises disposeraient de 3 jours d'autonomie alimentaire, sur la base de l'agriculture locale.

On pourrait tenter d'adoucir ce risque de crise majeur par le maintien **d'une agriculture de proximité, d'une production en circuits courts.**

Or, sur le département du Rhône, **plus de 1000 points de restaurations collectives existent.** La restauration collective représente aujourd'hui plus de la moitié des repas pris hors domicile. Ce pourrait donc être un débouché significatif pour l'agriculture périurbaine de proximité. D'où l'importance de relier ces deux problématiques.

En ce qui concerne le déroulement de la matinée, un film, présenté par Corinne Blanchet, directrice d'ABCD-Durable, introduira la séance. Le contexte et les enjeux de l'agriculture périurbaine sur le territoire du Grand Lyon seront rappelés par M. Novel de la Chambre d'Agriculture du Rhône. D. Vincent, trésorier de l'Association nationale des directeurs de restauration municipale (Agores) et ville d'Annecy évoquera le contexte national de la restauration collective et les enjeux de son implication dans le développement durable. Au titre des acteurs de l'approvisionnement, A. Court de la plateforme Saveurs du Coin, témoignera, en évoquant aussi l'atelier collectif « Nos Belles Récoltes ». V. Mauger témoignera ensuite des actions mises en œuvre à la restauration municipale de St Priest.

Enfin, C. Servillat, du Grand Lyon présentera, avant la pause, la réflexion du groupe de travail « restauration collective et agriculture périurbaine », sur des sujets de rapprochement inter-communal sur lesquels le Grand Lyon pourrait aider les communes.

Nous concluons avec une table ronde autour de 3 questions : comment mutualiser l'action (commande, livraison,..) ? comment rendre éthique la démarche, par l'incitation à l'emploi social et solidaire ? comment s'adapter aux contraintes des marchés publics ? **En effet les contraintes liées aux exigences des marchés publics, dans leurs composantes juridiques et administratives se révèlent comme un frein important au développement de la démarche..**

L'offre et les filières d'approvisionnement sont en cours de structuration, des réponses intercommunales à mettre en œuvre sont en réflexion (livraisons intercommunales, commandes groupées, ..), des « success story » sont à partager. C'est l'objet de cette séance du Club.

Corinne Blanchet

Directrice ABCD-Durable

Depuis le printemps 2012, un ou deux films courts sont réalisés par ABCD-Durable à l'issue de chaque séance du Club. Chaque film vise à présenter une bonne pratique communale, existante sur le territoire du Grand Lyon, ou à imaginer en lien avec un enjeu de développement durable émergent. En général, les films sont de l'ordre de 4 à 5 minutes.

Aujourd'hui, pour introduire cette séance, un film un peu plus long est proposé : il vise à poser le contexte de la « rencontre » entre restauration collective et agriculture de proximité et biologique. Il situe cette thématique dans les cinq finalités de développement durable du cadre national de référence des projets territoriaux de développement durable. Il propose deux regards complémentaires, l'un urbain (celui de la commune de Villeurbanne), l'autre rural (celui de la commune de St Germain au Mont d'Or). Il évoque enfin des pistes d'actions à mettre en place par les communes, et des pistes de travail collectif pour progresser, en partenariat avec les acteurs de l'agriculture périurbaine.





«Vers une restauration collective biologique et de proximité à Villeurbanne et Saint Germain au Mont d'Or »,
Film réalisé pour le Club développement durable du Grand Lyon,
par ABCD-Durable, prochainement accessible sur le site : « Grand Lyon TV » :
<http://www.youtube.com/user/grandlyontv>

L'AGRICULTURE PERIURBAINE ET BIOLOGIQUE, QUELS ENJEUX GLOBAUX ET QUELLE SITUATION DANS L'AGGLOMERATION LYONNAISE

Mathieu NOVEL,
Chambre d'Agriculture du Rhône

Support de présentation en **Annexe 1** « L'agriculture périurbaine et biologique : quels enjeux globaux dans l'agglomération lyonnaise »

Résumé : Sur le Grand Lyon, l'**agriculture périurbaine** se caractérise par quelques grands chiffres et enjeux :

- 180 exploitations agricoles (dont 75% d'exploitations individuelles), des productions diversifiées (70% d'activité végétale (grandes cultures, maraichage, viticulture, horticulture, ...), l'élevage régressant année après année).
- Une répartition diverse : à l'est des exploitations qui se regroupent et s'agrandissent (céréales), à l'ouest des installations moins nombreuses (polyculture).
- « marginale » en terme d'emplois: 700 UTA (unités de temps de travail), 310 UTA salariés.
- Multi-fonctionnelle : élément de la trame verte et paysagère, répondant à une demande sociétale croissante, important pour la préservation de l'environnement (eau, sol, biodiversité)
- Des enjeux importants, notamment :
 - o Une pression foncière qui pèse sur le maintien des surfaces agricoles : une baisse de la SAU de 13% entre 2000 et 2010 (contre 4% en moyenne pour la région Rhône Alpes, et 6% dans le département), principalement du fait d'agrandissements de zones d'activités et de construction d'infrastructures, et malgré des progrès certains (PLU plus « vertueux », émergence des PENAP, ...)
 - o Un renouvellement insuffisant, voire critique, des exploitations (- 43% d'exploitations en 10 ans) pour pérenniser la diversité de l'agriculture dans un contexte de population agricole vieillissante.

Les exploitations en « circuits courts » (définition : un intermédiaire maximum entre le producteur et le consommateur, et un producteur qui s'implique pour garder la valeur ajoutée) représentent 37% des exploitations du Grand Lyon, avec un nombre faible – mais en croissance - d'exploitations biologiques (moins d'une dizaine). Les exploitations sont plus petites, nécessitent une main d'œuvre plus importante. Y sont surtout commercialisés des légumes, fruits et produits laitiers au travers de divers modes de commercialisation : majoritairement par la vente dans les marchés et à la ferme, puis dans les commerces de proximité (pour 20% des volumes), enfin au travers de formes nouvelles de commercialisation comme les amap ou les points de vente collectifs. Pour 70% des exploitants, le circuit court est rentable, même si une difficulté majeure reste l'importance du temps de travail à consacrer à la vente (en moyenne une 30 aine d'heures par semaine).

Les **avantages des circuits courts sont nombreux** (emploi local, qualité paysagère, offre de produits locaux, relation producteurs/consommateurs), mais leur effectif baisse plus rapidement que la moyenne.

Aujourd'hui, 1 exploitant en circuit court sur 4 souhaite trouver de nouveaux débouchés, mais peu d'entre eux sont intéressés, à priori, par la restauration collective, qui garde une image de « marché compliqué et peu rémunérateur ».

Des formes plus innovantes seront à imaginer, comme des circuits courts à l'échelle d'un territoire. Si l'on s'attarde sur l'expérimentation menée par le Département avec les collèges, on constate qu'elle a associé 80 à 90 exploitants, ainsi que 4 structures collectives (Bio-Apro, Saveurs du Coin, 2 ateliers collectifs). On constate que sur le territoire, Il faudra peut être approfondir l'idée de « circuits longs de proximité » ?

LES ACTEURS DE L'APPROVISIONNEMENT DE PROXIMITE : EXEMPLE DE SAVEURS DU COIN

Jean Michel COURT

Directeur de Saveurs du Coin

| Support de présentation en **Annexe 2** « Saveurs du Coin : des producteurs proches de vous ! »

Résumé :

Saveurs du Coin est une association de producteurs créée en 2006, implantée à Vaulx-en-Velin, devenue une SAS en 2009. Elle regroupe aujourd'hui près de 70 exploitations, une vingtaine de salarié, 2,5 millions de chiffre d'affaires, et couvre toutes les filières (fruit, légume, fromage, vin, viande). Saveurs du coin vise à recréer le **lien direct entre producteur et consommateur**. Ses producteurs s'engagent tous à une agriculture raisonnée (cahier des charges consultable en ligne), certains (mais pas tous) sont en agriculture biologique.

Son fonctionnement s'appuie sur des **concepts et valeurs partagés**, de remettre l'homme et son travail au centre, notamment en maintenant un prix vital à la production (PVP), de maintenir l'activité agricole dans le Rhône, de réduire le transport des produits alimentaires pour garantir leur fraîcheur et goût, par la production de produits locaux et de saison. L'association dispose d'une plate-forme (locaux de réception, chambres froides, logiciel d'exploitation, moyens logistiques pour la livraison).

Saveurs du Coin fournit la grande distribution (Auchan), dispose d'un magasin de producteurs à Bron, propose un système de livraison de paniers aux salariés d'entreprises, approvisionne des cantines scolaires et la restauration collective. Aujourd'hui, toute son offre est sur internet (300 produits en ligne).

Pour pouvoir fournir la **restauration collective** des collèges du Rhône, une organisation complète (interne à l'association, services spécifiques aux cantines, comme la formation des cuisiniers, ..) a été mise en place depuis 2011. Après 1 an de fonctionnement, 10 collèges du 34 ont utilisé avec succès l'approvisionnement en circuits courts. Des difficultés persistent, et surtout un constat : l'exploitation du secteur de la restauration collective est négative pour Saveurs du Coin, son volume d'affaires reste aujourd'hui insuffisant pour assurer à Saveurs du Coin une réalité économique en maintenant un approvisionnement à la restauration collective.

Nous nous interrogeons donc aujourd'hui, pour demain : faut il que nous élargissions notre activité aux écoles, lycées, maisons de retraites... ? comment les collectivités locales contribueront-elles à cette démarche, pour que contraintes économiques et enjeux éducatifs, sanitaires, et éthiques soient conjointement pris en compte ? faut-il accroître le budget circuit court des restaurants collectifs ? comment fait-on pour éduquer au goût nos enfants, pour qu'ils deviennent des consommateurs qui soutiendront l'agriculture du Rhône demain ?

RENCONTRE ENTRE CIRCUITS COURTS ET RESTAURATION COLLECTIVE : CONTEXTE ET PROBLEMATIQUES ACTUELLES

Dominique VINCENT,

*Trésorier d'AGORES, Association nationale des directeurs de la restauration municipale
Directeur de la restauration municipale d'Annecy*

| Support de présentation en **Annexe 3** « Agores, l'intelligence collective de la restauration territoriale »

Résumé : Agores (agores.asso.fr) est une association nationale, créée en 1986, qui compte 800 adhérents (dont 50 collectivités signataires de notre charte qualité), mobilisés de longue date en matière de développement durable, autour de 4 priorités :

- Contribuer à la protection des ressources naturelles et réduire l'empreinte écologique de la restauration collective (diminuer le coût de l'assiette en CO2, réduire les déchets lorsque l'on sait que 50% des produits achetés sont jetés, consommer des produits locaux et de saison,..)
- Développer l'implication citoyenne des responsables et des convives
- S'engager pour la santé et le bien être.

La restauration collective en France en 2012, c'est :

- 8 millions de repas / jour et 3 milliards de repas / an.
- 3 millions de repas/jour (pour uniquement la restauration scolaire et universitaire)
Soit 7 milliard d'euros d'achats alimentaires/an, dont seulement 92 millions d'euros (soit 1,3%) consacrés aux produits bios
- En 2010, 40% des restaurants déclaraient en 2010 servir du bio, ce qui reste peu au vue des efforts faits dans ce sens en France depuis plusieurs années.

Le **surcoût lié au bio représente 23 %** (qui pourrait se réduire à 16% si la démarche s'accompagne d'une meilleure gestion).

Face aux difficultés liées à la commande publique, il est rappelé :

- *que le décret du 25 aout 2011 permet :*
 - o L'approvisionnement « direct » de produits agricoles « sans intermédiaire », MAIS quelle que soit sa position géographique. Il faut donc introduire, en plus, des grilles de notation des offres favorisant le circuit court.
 - o L'exigence de labels et certificats (label rouge, IGP, AOP,..)
 - o Les visites pédagogiques des sites de production
- *d'autres pistes juridiques peuvent être suivies :* allotissement pour un produit fournit localement, mutualisation des achats entre collectivités, intégration de démarches éducatives dans l'appel d'offre, définition d'une politique « qualité » qui précise clairement les dimensions gustatives et nutritionnelles des produits souhaités.

Des critères de réussite sont décrits (éclairés par l'expérience concrète d'Annecy) :

- **aller à la rencontre des producteurs locaux / faire un état des lieux de l'offre locale**
A Annecy : En 2004/2005, début de la démarche, avec de nombreuses rencontres sur les marchés... puis la mise en place progressive avec quelques agriculteurs intéressés à changer de mode de faire. Au début, nous avions juste un producteur local pour quelques yaourts. Aujourd'hui, 13 partenariats représentent 150 000 euros redistribués dans l'économie locale.
- **Identifier les contraintes et les coûts des productions locales :** Il faut être prêt à accepter que ce soit un peu plus cher, que ce soit de saison, qu'il y ait des contraintes de livraison, de production.
- **Faire l'effort de formaliser et de planifier nos besoins :** les producteurs ont besoin d'une garantie de vente de leur production. L'idéal est pour eux de savoir 1 an à l'avance.
 - *A Annecy : Nous faisons un plan annuel d'achat avec chaque partenaire agriculteur, qui est alors en mesure d'organiser sa production. Par exemple, nous commandons 35 tonnes de pommes de terre sur l'année, l'agriculteur sait ce qu'il doit semer.*
- **Faire preuve de souplesse / être en mesure d'aménager ses menus**

Séance du 11 décembre 2012

RESTAURATION COLLECTIVE – AGRICULTURE PERIURBAINE, BIOLOGIQUE, CIRCUITS COURTS 9 / 25

C'est accepter de prendre en compte les aléas climatiques. Il faut donc être prêt à intégrer dans la rédaction des menus les produits quand ils arrivent.

- **Construire un projet de partenariat durable et évolutif** : la collectivité doit s'engager dans le temps avec les agriculteurs, qui font parfois de lourds investissements
 - o A Annecy : Dans l'exemple évoqué ci-dessus, l'agriculteur a dû investir plusieurs dizaines de milliers d'euros pour une arracheuse de pommes de terres. Cet investissement ne peut être amorti que sur plusieurs années
- **Communiquer auprès des convives et des familles**, en totale transparence, en donnant les dépenses sur le site par exemple.
- **Informé et former les agents à cette « révolution » locale**

Il est important d'avoir une politique claire eu égard au bio : aujourd'hui à Annecy, s'il faut choisir entre un produit bio venant de loin et un produit local, le choix est celui du local, et l'on négocie avec nos producteurs pour qu'ils soient en agriculture raisonnée.

Pour mémoire, le **surcoût** de l'approvisionnement local ou / et biologique porte principalement sur le coût matière, qui est d'environ **1,50 euros par assiette en scolaire** (de 3,50 euros en sortie de cuisine centrale, de 7 euros une fois distribué en cantine, de 9 à 11 euros (selon les communes) avec un encadrement périscolaire. **Le surcoût dû au choix des circuits courts ou / et bios est donc minimum et peut être compensé par des économies, en réduisant le gaspillage !**

Il importe, en conclusion, de rappeler que le GEMERCN (Groupe d'études des marchés de la restauration collective et nutrition) impose des grammages, des fréquences d'apparition de tel ou tel produit dans les repas, Cela peut être en contradiction avec un souci de lutter contre le gaspillage. Nous devons aussi parfois livrer différemment les écoles, en fonction des quartiers. Une méthode pour ne pas gaspiller consiste à quantifier en début de matinée le nombre de plats qui seront en trop, ne pas les cuire et les redistribuer aux associations humanitaires et dans les centres d'hébergement.

ECHANGES

Jean-Noël RESSICAUD, élu du 2nd arrondissement de Lyon :

Je voudrais répondre à M. Reppelin, concernant sa demande. Je le mettrai en contact avec un producteur maraîcher d'Albigny-sur-Saône, et qui est de bon conseil.

Je voudrais ensuite revenir sur l'intervention de M. Novel, de la chambre d'agriculture. Sur le 2^{ème} arrondissement, il y a 14 mois, nous avons fêté le 10^{ème} anniversaire du marché des producteurs fermiers, instauré par Mme Anne-Marie Schmutz-Poussineau en 2001.

Je considère que les marchés sont la seule offre sans intermédiaire, et ce pour plusieurs raisons. D'abord, c'est une animation de quartier, un moyen de lutter contre l'individualisme, qui favorise les rencontres, et propose un lieu de vivre ensemble. Pour les personnes qui sortent peu, comme certaines personnes âgées, c'est l'opportunité de rencontrer des personnes qu'elles connaissent. C'est ensuite une rencontre privilégiée entre le producteur et le consommateur: le producteur va vous indiquer la recette du cardon à la moelle pour Noël, recette qu'il aura lui-même confectionnée. Le marché propose aussi une offre privilégiée, concurrentielle, et diversifiée aux consommateurs. Vous aurez par exemple le choix entre une fraise des bois ou une fraise gariguette. Enfin, chez nous, après le marché, il n'y a pas un seul déchet. Je pense donc que dans nos quartiers, dans les quartiers de Lyon, il faut avant tout développer des marchés. Je rappelle que c'est la seule offre sans intermédiaire, et que c'est aussi un vecteur pédagogique : les parents peuvent y sensibiliser leurs enfants à la consommation des produits locaux.

P. Coste, mairie de Corbas : Je voudrais savoir si vous comptabilisez dans les circuits courts, le fait, par exemple, qu'il y ait des céréaliers en bio à Corbas, qui vendent de l'autre côté du Rhône à des éleveurs bio ?

M. Novel : Non, nous ne comptabilisons pas ces céréaliers, car les céréales sont destinées aux animaux et, par définition, on prend en compte l'acheteur qui mange le produit. Ces céréaliers seront comptabilisés comme fournisseurs.

Je profite d'avoir le micro pour répondre à la remarque précédente, car peut-être ai-je été mal compris. Je suis persuadé de l'intérêt des marchés, je souhaite qu'il y ait un maximum de producteurs sur les marchés, les marchés de producteurs sont une très bonne chose pour l'agriculture locale. J'ai

juste mentionné que les producteurs sur les marchés traditionnels étaient de moins en moins nombreux, ce qui n'est pas forcément le cas pour les marchés de producteurs, qui marchent relativement bien. Ce que je regrette, c'est qu'on arrive à une situation où il n'y a plus assez de producteurs pour répondre à l'offre des marchés. Mais ce n'était en aucun cas, une critique. Les points de vente collectifs proposent également des produits régionaux et de saison, mais, il est vrai qu'ils sont moins en lien avec la vie de quartiers.

Isabelle Campion, chargée de mission Agenda 21 du Val de Saône, Grand Lyon :

On a largement parlé du gaspillage alimentaire que je juge prioritaire. Par contre, j'ai une question sur les micropolluants que l'on trouve dans les aliments. Le bio n'est pas forcément facile et possible à choisir en toutes circonstances. Si l'on préfère le local et une agriculture raisonnée, des mesures ont-elles été prises, par exemple sur les fruits, et sur l'épluchage de ceux-ci ? Sans rentrer dans la polémique concernant les produits chimiques, est-ce que vous avez connaissance d'une étude qui rapporterait une amélioration dans ce sens, car dans la presse, on voit et on lit beaucoup de choses.

M. Novel : Je n'ai pas trop révisé les chiffres avant de venir, je pourrai peut-être vous faire passer des documents après la séance. J'ai des collègues techniciens compétents, notamment en agriculture et maraichage, qui pourraient avoir un certain nombre de publications. Au niveau local, une étude avait été réalisée pour les maraichers de Vaulx-en-Velin, qui sont proches de l'autoroute et d'un certain nombre de nuisances pouvant entraîner des pollutions chimiques. Si les légumes analysés étaient aux normes fixées par l'hygiène alimentaire, cela ne veut pas dire qu'il n'y avait aucun polluant, mais à priori, il n'y avait pas de risque à la consommation de ces produits.

Christophe Darfeuille, responsable de l'association Naturama : J'ai été assez sensible aux deux intervenants qui ont parlé de l'éducation, car cela parle beaucoup à notre association, qui intervient sur ce thème depuis une dizaine d'année maintenant dans le cadre des projets nature du Grand Lyon mais aussi auprès des communes qui nous sollicitent. Nous mettons en place des actions éducatives dans les exploitations, en collaboration directe avec les agriculteurs, et aussi des actions avec l'ARDAB. Nous y recevons des classes, après un travail fait en amont dans les écoles, pour éduquer les enfants à la question du goût, de la nutrition. Ce sont des actions qui marchent bien, car soutenues par la collectivité et les communes, mais qui ont plus de mal à faire écho auprès du corps enseignant. Etant donné l'offre assez abondante de propositions de projets pédagogiques, de sorties scolaires et autres, il reste difficile à expliquer les intérêts d'une sensibilisation à la production locale, ainsi que d'expliquer l'innovation pédagogique et le lien transversal avec les notions de développement durable. Les enfants, eux, sont bien souvent convaincus après coup.

J'aurais souhaité évoquer également la question des polluants chimiques dont a parlé Isabelle Campion. Avec le Grand Lyon, nous avons mis en place depuis deux ans un outil sur les ruchers observatoire de la qualité environnementale, et notamment un rucher qui est mis en place sur le secteur de Saint-Genis-Laval, en pleine zone arboricole. Ces ruchers observatoires analysent la qualité des polluants qu'on peut trouver autour du rucher. Cela constitue également un support pédagogique pour les agriculteurs comme pour les écoles puisqu'ils viennent visiter ce rucher.

Cécile Montreuil, maire adjoint à Dardilly :

Suite aux diverses interventions que nous venons d'entendre, riches d'information, d'idées, et d'expériences, il m'apparaît clairement que cette démarche doit être structurée, construite et accompagnée dans le temps.

Or, beaucoup de collectivités gèrent aujourd'hui leur restauration scolaire en DSP ou en marché de prestations, celles qui travaillent en régie étant en général des grosses structures. Je m'interroge sur la possibilité d'introduire dans les marchés, non pas des critères pour introduire les circuits courts, mais des contraintes à nos délégataires ou prestataires pour qu'ils construisent des démarches dans le temps avec les agriculteurs, démarches qui permettront de planifier leurs productions et d'avoir une sécurisation dans leurs commandes. Nos prestataires ont actuellement des centrales d'achat qui n'ont pas l'obligation de s'engager de façon durable, ni de permettre aux agriculteurs de planifier une production selon un type de produit, une saisonnalité, et en vue d'amortir un volume et leurs investissements.

De plus, a-t-on développé des plates-formes électroniques, pour améliorer la proximité entre le producteur et l'acheteur, dans des collèges ou dans des écoles ? Dans la Drome, par exemple, www.agrilocal.fr permet de mettre en lien agriculteurs et consommateurs, et donc d'identifier les besoins d'un marché en temps et en heure mais aussi sur du plus long terme. Ce sont peut-être des outils d'amélioration, de diffusion, de sécurisation, et de structuration des filières.

Enfin, quel rôle les collectivités peuvent-elles jouer concrètement pour aider la structuration de cette nouvelle démarche ?

M. Vincent, AGORES :

En ce qui concerne la plateforme, il y a achatrhonealpes.com. Vous y situez la ville où vous vous trouvez et vous entrez ce que vous voulez acheter : le site vous indiquera les producteurs dans votre commune qui pourront vous livrer tel ou tel produit. Ça ne fonctionne effectivement pas en temps et en heure mais de façon générique à l'année, à la manière d'un répertoire de contacts. Comme ce sont de petits producteurs, c'est difficile pour eux de tenir à jour leurs stocks sur la plateforme.

En DSP, vous êtes totalement libre d'intégrer tous les critères de sélection des prestataires que vous souhaitez. Ensuite, répondra le prestataire qui veut bien répondre à vos critères. Mais une fois le contrat signé, sauf à aller négocier, il est difficile d'avoir de nouvelles exigences.

Cécile Montreuil, maire adjoint à Dardilly :

Une fois indiqué le souhait d'avoir des produits locaux, quelle garantie avons-nous que les grandes sociétés de restauration collective vont bâtir des contrats durables avec les producteurs. La clef étant qu'ils puissent avoir, un an à l'avance, une garantie de pouvoir écouler une certaine quantité de leurs produits. Actuellement, les centrales d'achat de ces grandes sociétés ne s'engagent pas à travailler avec le même producteur dans un cadre de prix et de qualité de livraison de façon durable. Comment, lorsqu'on passe par des marchés ou des délégataires, peut-on s'assurer d'un engagement pérenne, d'une vision à long terme, qui permettra à l'agriculteur de structurer sa production ?

M Vincent, AGORES : Soit vos critères de marché sont très clairs, et vous fermez les portes à la plupart des producteurs, soit vous faites appel aux quelques sociétés privées qui existent et se développent avec ces engagements. Dans les deux Savoies, il en existe une qui s'appelle l'Étroit, et qui travaille en circuit court avec ses producteurs locaux. Ces sociétés sont encore très rares, et présentent des prix élevés, plus élevés que ceux des sociétés de restauration collective. Mais dans tous les cas, plus il y aura de critères, moins il y aura de réponses. Malheureusement, le coût repas est encore privilégié à la qualité du produit.

M Court, Saveurs du coin : Je suis en négociation avec les grandes sociétés de restaurations collectives de la Région. La difficulté est de faire comprendre à ces sociétés la différence entre achat local et production locale. L'achat local ne garantit pas nécessairement une production locale.

TEMOIGNAGE DE LA COMMUNE DE ST-PIREST

Valérie MAUGER

Responsable de la cuisine centrale

| Support de présentation en **Annexe 4**

A St Priest, le développement durable au sein de la cuisine centrale se traduit sur 3 axes :

- **L'axe culinaire** : réduire au maximum les plats cuisinés en faveur du « fait maison », de recettes innovantes semaine après semaine, pour favoriser les produits de saison (ex : gratin de fenouil, ..). Une enquête de satisfaction hebdomadaire est faite auprès des enfants pour vérifier que les recettes donnent satisfaction et remettre en cause les autres. Une commission restauration parents complète cette démarche. Le travail des bases culinaires (herbes fraîches, cuissons adaptées, ..) sont au centre de notre démarche.

La réduction du gaspillage : un travail partenarial avec les restaurants scolaires où 50% des repas étaient jetés, a été mis en place. Des animations ont fait connaître de nouvelles règles de fonctionnement. Au self service, un double choix dirigé pour entrée, plat, dessert, permet de garantir l'équilibre nutritionnel. L'enfant a ensuite la possibilité de prendre la quantité souhaitée pour ne pas en laisser. Il lui est demandé de s'engager à finir ce qu'il y a sur son plateau. Les enfants sont associés en triant les déchets lorsqu'ils ramènent leur plateau. A la fin de chaque service, un groupe d'élèves (qui change chaque jour) pèse les déchets. Un

affichage ludique valorise les jours où les déchets sont peu volumineux. L'association des enfants a créé une vraie émulation collective, et pousse le personnel à également s'engager.

- **La qualité des produits** : nous avons défini la qualité de chaque produit que l'on va travailler, en uniformisant la qualité de tous les produits offerts. Par exemple, pour l'achat de poisson pané, on ne souhaite pas avoir un produit pêché industriellement, congelé entier sur le bateau, pulvérisé de polyphosphates et découpé en usine, puis recongelé, et travaillé avec une main d'œuvre à très bas coût. On a défini la qualité par : poisson pêché à la ligne, en simple congélation, découpé sur bateau. La perte à la cuisson a ainsi été réduite de moitié. Ce critère devient essentiel. Nous avons fait ce travail sur l'**ensemble des produits de nos marchés**.

Le biologique n'est pas un choix prioritaire ; on a intégré un produit bio par service et par semaine, pour des produits laitiers, fruits et légumes. Le surcoût a été compensé en travaillant sur les grammages. En découpant tous les fruits proposés aux enfants, cela incite les enfants à en manger, et uniquement la quantité souhaitée. Cela nous a permis de réduire de manière considérable le poids de fruits consommés.

4% à 5 % de nos produits vient de circuits courts : notre maraicher local fait parvenir ses produits de saisons. Un budget de 15.000 euros (hors marché) y est réservé. En partenariat avec nos fournisseurs, on teste, petit à petit, des découpes et emballages de légumes frais divers (puisque nous n'avons pas de légumerie) et vérifions si nos recettes plaisent. En début d'année, on indique à notre fournisseur les produits que nous souhaiterons. Chaque semaine, celui-ci nous adresse une liste des produits disponibles, avec leur provenance et leur prix. Nous décidons alors de choisir ou non un produit local.

REFLEXION DU GROUPE DE TRAVAIL ANIME PAR LE GRAND LYON « RESTAURATION COLLECTIVE ET AGRICULTURE PERIURBAINE »

Christine SERVILLAT

Mission Coordination Territoriale, Grand Lyon

| Support de présentation en **Annexe 5**.

Dans le cadre du rapprochement Grand Lyon / communes demandé par nos élus pour optimiser la ressource publique, en optimisant et collaborant, dans le cadre de nos compétences respectives.

Trois axes de rapprochement, pilotés par Irène Anglaret, ont été retenus :

1. Renforcer et optimiser les relations entre le Grand Lyon et les communes
2. Favoriser la collaboration entre les 58 communes
3. Renforcer les synergies entre la ville de Lyon et le Grand Lyon

Dans le cadre du second axe, la MCT mène trois expérimentations sur des compétences communales (petite enfance, restauration collective et équipements sportifs). Il s'agit de co-construire une méthodologie, d'apporter une assistance aux communes, mais en aucun cas que le Grand Lyon s'engage sur la mise en œuvre d'actions décidées par les communes.

J'anime le groupe de travail traitant de la restauration collective, qui rassemble près de 12 communes. Les problématiques que nous avons repérées sont de divers ordres :

La diversité des situations communales : de 100 à 22 000 repas/jour ; des cuisines centrales performantes parfois sous-utilisées, ou des cuisines plus anciennes; des DSP qui pourraient se regrouper lors de leur renouvellement,...

- Des difficultés d'approvisionnement en produits biologiques ou issus de circuits courts, et la complexité du montage des marchés,...



- Des problèmes de logistique : les livraisons des écoles, la collecte des déchets,...
- Le coût financier et les contraintes humaines et techniques, difficiles à gérer, devant tenir compte des rythmes scolaires qui changent...
- Une empreinte carbone qui pourrait être réduite.

Le groupe de travail a commencé à travailler sur diverses pistes de travail :

- Des *actions transversales* à mener éventuellement avec un appui technique du Grand Lyon : les marchés groupés, la valorisation des déchets fermentescibles, la structuration de circuits courts, le développement des achats biologiques, les échanges de pratiques sur des menus spéciaux, la nutrition, la lutte contre le gaspillage...
- Une *vision globale* à constituer (observatoire) sur coûts, ratios quantitatifs et qualitatifs divers, prix pour l'utilisateur, déchets, logistique... des cartographies par exemple et une aide à l'optimisation de la logistique.

Les exemples d'une action transversale (déchets fermentescibles) et d'une action globale (cartographie et optimisation de la logistique) ont été développés. Pour aller plus loin, il est nécessaire de mieux connaître les besoins des communes : avec Pierre Alain Moussier de la ville de Lyon, les modalités **d'une enquête par questionnaire auprès des communes** ont été définies, qui permettraient de disposer d'une cartographie plus précise, et d'aider à la décision des élus pour mettre en place des actions ensemble.

En conclusion, nous tenterons d'organiser deux à quatre ateliers d'échanges par an sur les sujets demandés par les responsables de restauration collective.

TABLE RONDE

Table ronde introduite et animée par Corinne Blanchet, ABCD-Durable

C. BLANCHET : Notre table ronde visera à échanger autour de 3 perspectives : quelle optimisation intercommunale ? comment générer de l'emploi local et solidaire ? Comment dépasser les obstacles liés à la commande publique ?

Après quelques mots de chaque membre de la table ronde sur l'une ou l'autre de ces questions, je donnerais la parole à la salle pour un échange.

Mr Moussier, au vue de votre expérience à la Ville de Lyon, que pensez-vous possible de mutualiser à des niveaux intercommunaux en matière de restauration collective ?

Pierre Alain MOUSSIER, Directeur du projet de la cuisine centrale, Lyon

La Ville de Lyon rencontre toutes les difficultés évoquées ce matin, à quoi s'ajoute la question des volumes. Nous livrons chaque jour près de 23 000 repas. Pour faire face à l'augmentation des repas, et des effectifs, une nouvelle cuisine centrale est en construction pour 2013 à Rillieux-la-Pape. La Ville travaille en régie, et a un marché public de prestations pour la fabrication et la livraison des repas.

L'éloignement de Rillieux-la-Pape à nos 130 points de livraison intra-muros va poser une problématique spécifique de livraison. Nous avons le souhait sur nos véhicules ne traversent pas les centres urbains et de réduire notre empreinte carbone par le choix de véhicules non polluants (hybrides, gaz ,électriques)

Nous avons commencé à travailler avec le pôle de compétitivité LUTB (Lyon Urban Truck & Bus) qui réunit industriels et acteurs de la formation en matière de nouvelles technologies du transport, notamment pour des véhicules hybrides ou électriques. Nous espérons ainsi trouver des solutions alternatives et de développement durable.

Nous devrions mobiliser certains équipements que 3 à 4 heures par jours. Nous nous interrogeons effectivement sur la possibilité de mutualiser ces équipements ?

D'autre part, en ce qui concerne la création d'**emplois locaux et solidaires**, il s'agit d'une tradition ancrée à Lyon (qui figure dans le cahier des charges actuel). Nous favorisons les recrutements en local (circuit court en matière de personnel), et visons à conjuguer insertion, formation et pérennité de l'emploi. Sur le marché qui nous lie au prestataire, nous avons ainsi spécifié des équivalents temps plein, pour intégrer des emplois en insertion.

→ cf. **Annexe 6** , note : « Le projet de la nouvelle cuisine centrale de Lyon – messages clés »

C. BLANCHET : Mme Lecordier, dans la petite commune de St Germain au Mont d'Or, vous avez réussi à dépasser des difficultés de marchés publics, comment ?

Françoise LECORDIER, Maire-adjointe, St Germain au Mont d'Or

La problématique des petites communes et en particulier Saint Germain au Mont d'Or qui ne possède pas de cuisine pour fabriquer les repas sur place, a été d'essayer de prendre en compte plusieurs critères :

- Un cahier des charges adapté
- Le respect de la proximité, de l'approvisionnement local
- La saisonnalité
- La lutte contre l'obésité en réduisant les apports de glucides notamment sur les desserts
- La satisfaction des enfants et des parents

tout en restant en régie directe au niveau de la gestion de la restauration scolaire et du centre de loisirs. Il s'agit d'un vrai challenge !

Notre cahier des charges nous permet aujourd'hui de garder notre prestataire dont nous sommes très satisfaits. Nous sommes plusieurs communes des Monts d'Or à avoir le même prestataire. Il est à noter que les gros groupes ne répondent pas à nos marchés. Le moyen de dépasser les contraintes de la commande publique à Saint-Germain a été de définir la notation suivante :

4	Expérience de la société dans le type de prestation
4	référence de proximité pour une prestation identique
20	Variété, qualité des produits ...
20	Pourcentage de produits frais, saisonnalité
20	pourcentage de produits bio
17	adéquation coût alimentaire/prestation
15	Prix global de la journée

→ cf. **Annexe 7** , note : « La restauration collective à St-Germain-au-Mont d'Or – Le cas particulier des petites communes »

Thierry AUDEMARD, Directeur de la restauration municipale, Villeurbanne

Il faut laisser le temps de bien connaître l'offre, de bien définir les besoins pour construire un partenariat durable. AGORES est un bouillon de culture d'idées, mais à l'échelle nationale. A l'échelle lyonnaise, des actions fortes et marquantes pourraient être mises en place, en vue d'une **optimisation intercommunale**.



Il y aurait plusieurs orientations à partager entre communes : l'utilisation des camions, les livraisons, l'utilisation des cuisines en régie intercommunale.

Pour ce qui est des circuits courts, nous sommes plusieurs communes à avoir engagé cette réflexion et il faudrait nous structurer pour réaliser des marchés communs. Cela pourrait par ailleurs, répondre à certains besoins évoqués par Saveurs du coin.

On s'aperçoit aussi que certaines communes se confrontent à un manque d'équipement pour traiter des légumes bruts. Construire une légumerie rentable demande des gros volumes. Acheter des produits déjà préparés revient cher. Les préparer requiert de la main d'œuvre. Par exemple, quand on travaille des carottes fraîches, il faut 3 à 4 personnes pendant 4 heures pour nettoyer, éplucher, râper.

Il y aurait aussi une réflexion à mener : peut-on progresser ? sous forme de délégation ou de mutualisation ?

En ce qui concerne l'insertion sociale et l'emploi solidaire, des critères d'insertion peuvent s'inscrire dans un marché de fourniture ; **soit dans la production même**, mais cette démarche reste marginale pour l'instant, **soit dans la transformation** éventuelle de ces produits.

Dans le cadre de cette 2^{ème} option, le principe est d'acheter des légumes "prêt à cuisiner". Pour cela, il faut trouver une structure d'insertion dans le domaine de la restauration, disposant de la volonté et des moyens techniques pour assurer la prestation de transformation. Ensuite, il faut mettre en relation cette structure avec le producteur. Enfin, monter un marché d'approvisionnement en denrées transformées, intégrant les mêmes attentes de qualité, d'animation, ...mais intégrant également un critère permettant d'évaluer la part de personnel (en nombre de jours par exemple) en insertion ayant contribué à la fourniture de la prestation. Ce critère sera prévu au règlement de consultation de notre marché, et pondéré au moins à 15 ou 20%.

➔ cf. **Annexe 8**, note : « *La restauration collective à Villeurbanne – Une volonté municipale d'intégrer du bio et du local dans les assiettes – une démarche de développement durable* »

Bérénice BOIS, Chargée de mission restauration collective, ARDAB

L'ARDAB, association créée par des producteurs bio de Loire et Rhône en 1986, œuvre depuis plus de 25 ans au développement de l'agriculture biologique sur ces deux départements. Elle accompagne les collectivités dans l'introduction de produits biologiques locaux dans les menus depuis l'année 2000. En 2009, l'ARDAB a professionnalisé encore cette filière pour en améliorer l'efficacité, par la création de BIO A PRO, première plateforme physique rhônalpine de produits locaux bio pour la restauration collective.

La structuration des filières est donc notre porte d'entrée. C'est un moteur de conversion pour les producteurs vers la bio. La restauration collective constitue pour eux un nouveau débouché important. Le développement de cette offre à l'échelle du Grand Lyon est intéressante. Pour les petits producteurs, la mutualisation est intéressante, mais à l'inverse la demande d'une grande ville comme Lyon peut être difficile à gérer pour des petits producteurs..

Pour faire avancer les communes, une **optimisation intercommunale peut résider dans la mise en commun de compétences**. L'ARDAB organise des séances de formation auprès des cuisiniers et gestionnaires, par exemple sur la façon de cuisiner des produits bio et la réalisation de repas un peu alternatifs. Nous travaillons sur les communes de Saint-Etienne Métropole depuis 2 ans. La ville de St-Etienne a atteint 80% de produits locaux avec une grande part de produits bio. Sur l'agglomération lyonnaise, seulement quelques communes nous ont sollicité (Décines, Saint Didier au Mont d'Or)

➔ cf. **Annexe 9**, note : « *L'ARDAB accompagne les collectivités pour proposer des produits bio et locaux en restauration collective* »

ECHANGES

Irène Anglaret, responsable du projet de rapprochement du Grand Lyon avec les communes, Grand Lyon:

Si dans les quelques 1000 restaurants collectifs, nous décidons d'avoir 20 % de produits locaux (en ayant défini le terme « local », par exemple au périmètre du Scot ?), aurions nous assez de surface agricole, assez d'exploitants ? Aurions-nous des problèmes de logistique ? Quels leviers pourrions-nous actionner pour les résoudre ?

M. Novel :

On peut considérer que 80 km autour de Lyon serait une distance raisonnable, en terme de potentiel de production. En termes de productions végétales, il faudrait peut être ajouter quelques exploitants, mais les besoins pourraient être couverts par une production même plus proche que 80 km. Pour l'élevage, le rayon de 80 km serait correct. Mais c'est la structuration des filières qui ferait défaut, car la restauration collective n'est pas aujourd'hui un débouché classique. Mais s'ils y arrivent à St-Etienne, nous devrions aussi y arriver ! ☺. Il faudra en tous cas un accompagnement important. Les producteurs devront travailler différemment, ceux qui passent commande aussi !

M. Reppelin, maire de Collonges :

Collonges est une commune gastronomique, avec la présence de Paul Bocuse. Nous réalisons nous même nos repas avec une volonté de qualité. Nous avons du travail à faire sur le gaspillage et l'exemple de St-Priest est intéressant. Sur la gestion des déchets fermentescibles, il y aurait aussi des progrès à faire. Dans une commune d'Alsace avec qui nous sommes jumelés, le producteur apporte ses déchets à une unité de méthanisation qui produit de l'énergie. Les déchets de cantines pourraient y être intégrés. Pour revenir à ma friche industrielle, si on réussit à installer des maraichers à Collonges, ce serait une proximité de 800 mètres !

Catherine Kohlman, mairie de Bron :

Nous avons lancé une étude pour vérifier si la commune peut s'associer avec une commune voisine pour construire une cuisine centrale. On a travaillé avec des géométries variées de cuisine centrale. Nous avons constaté qu'un enjeu très important est celui de la politique alimentaire de la commune. Il faut bien réfléchir et décider de la politique en la matière, constater que cette politique est différente d'une commune à une autre, et notamment tenir compte d'acteurs importants, tels que les parents d'élèves qui ont une influence indéniable sur cette politique. Dans les « mariages éventuels » entre communes, c'est un point important, car il y a derrière cela, des choix importants.

Geneviève Ancel, Grand Lyon :

Je viens de découvrir une collectivité équivalente au Grand Lyon, avec une démarche intégrée de développement durable et un travail avec plus de 700 producteurs. Les circuits courts sont obligatoires pour au moins 30% des approvisionnements, des programmes d'éducation très poussés sont mis en place. Il s'agit du programme Cultivando agua boa qui se situe sur les chutes d'Itaipu, au Brésil..

M. Reppelin, maire de Collonges :

Il faudra prendre notre bâton de pèlerin et aller voir les sites créatifs et innovants.

Véronique Hartmann, Grand Lyon :

En ce qui concerne la structuration de la filière, je vais travailler sur la question de la mise en relation entre l'offre et la formalisation de la demande, avec un stagiaire, dès cet hiver.

CONCLUSION ET CLOTURE

Michel Reppelin,
*Vice-président du Grand Lyon,
chargé du Club pour le développement durable
Maire de Collonges-au-Mont-d'Or*

C'est la première fois que l'on aborde ce thème dans le cadre du Club Développement Durable : j'ai trouvé cette séance très intéressante car nous étions dans le pragmatisme, avec des astuces et des exemples concrets de grosses et de petites communes. Je remercie en ce sens, ABCD-Durable et la MCT d'avoir trouvé des intervenants qui nous ont transmis les bons messages au bon moment.

Il s'agit de nourrir nos enfants, de limiter les déchets, de favoriser l'agriculture péri-urbaine.

Les enjeux sont forts et visibles. Beaucoup de partenaires sont impliqués. Les maires, aussi seront plus motivés pour allouer les marchés et engager des actions sur ce thème.

J'ai pris beaucoup de notes et d'idées et je remercie tous ceux qui ont participé et nous ont transmis leurs savoirs.

Je me réjouis de vous revoir au prochain Club Développement Durable en 2013.

SYNTHESE DES EVALUATIONS INDIVIDUELLES DE LA SEANCE CLUB DD DU 11 DECEMBRE 2012

26 questionnaires d'évaluation ont été récoltés à la fin de la séance. Les réponses et commentaires sont repris intégralement ci-dessous.

- **Globalement, quel est votre niveau de satisfaction pour cette rencontre ?**

Très satisfait	Satisfait	Indécis	Déçu	Sans réponse	TOTAL
9	16	-	-	1	26

- **Le contenu des différentes séquences a-t-il répondu à vos attentes?**

	Très bon	Bon	Suffisant	Mauvais	TOTAL
La qualité et pertinence des informations apportées	13	12	1	-	26
L'intérêt et le caractère concret des apports pour vous aider à agir à votre échelle	11	9	6	-	26
La qualité du dialogue et des échanges	5	17	3	-	25
L'animation	4	20	2	-	26
L'organisation (lieu, durée,...)	7	16	3	-	26

Commentaires :

- Sujet passionnant et à enjeux.
- Une nouvelle rencontre serait la bienvenue.
- Programme trop dense, pas assez d'échanges.
- Animation peu « dynamisante » avec des articulations un peu trop classiques.
- Le guide pratique m'a permis de recueillir de bonnes informations.
- Il aurait peut-être été intéressant d'associer l'Agence Locale de l'Energie de Lyon, qui a mené des groupes de travail sur cette thématique ; ainsi que RhôneAlpénergie-environnement concernant les marchés publics.

- **Autres remarques et commentaires sur la séance**

En lien avec le thème « Restauration collective »

- Voir notre site (Naturama), avec nos actions dans le cadre des projets nature agricole du Grand Lyon.
- Une autre séance dans quelques mois pour faire un point d'avancement sur les dynamiques engagées (adaptation de l'offre à la demande de l'agriculture courte distance).
- Peut-être un manque sur les animations péri-scolaires.
- Comment sensibiliser les familles sur le travail mis en place sur la qualité de l'assiette dans le but de changer l'image de la « cantine » ou des cuisines collectives ? Quelle communication entre professionnels et consommateurs ?

En lien avec l'activité du Club développement durable, actuelle et à venir

- J'aimerais être invité aux prochaines réunions du club développement durable, merci beaucoup ! (info@naturama.fr)
- Prévoir une présentation du projet ATERRE avec SOLAGRO (suite réunion de Bourgoin avec la Région)
- Comment réaliser un Agenda 21 scolaire.
- Sensibilisation des équipes (animateurs, enseignants) sur les actions simples et possibles à développer en péri-scolaire ou en temps scolaire.



Séance du 11 décembre 2012

RESTAURATION COLLECTIVE – AGRICULTURE PERIURBAINE, BIOLOGIQUE, CIRCUITS COURTS 19 / 25