



Pour le Club
du développement durable

Dominique Vincent Directeur restauration municipale d'**Annecy**

le 11 décembre 2012

AGORES

L'intelligence collective de la restauration territoriale

Association nationale

800 adhérents en restauration collective

Dans les communes,

Les conseils Généraux et

Régionaux

50 collectivités territoriales signataires

de la Charte Qualité

AGORES
L'intelligence collective de la restauration territoriale

Engagée

Dans le développement durable

L'intelligence collective de la restauration territoriale

Agores.asso.fr



La restauration collective en France en 2012

8 Millions de repas/jour 3 Milliards/an

La Restauration scolaire et universitaire

3 Millions de repas/jour 1,2 Milliard /an

7 Milliards d'euros d'achats alimentaires

92 Millions d'euros d'achats de produits bio... soit 1,3%

En 2010 40% des restaurants collectifs déclaraient servir des produits BIO

23% le surcoût lié à l'introduction du BIO

16% si la démarche s'accompagne d'une meilleure gestion

Des adhérents mobilisés de longue date

Pour contribuer à la protection des ressources naturelles

Pour réduire l'empreinte écologique de la restauration collective

Pour développer l'implication citoyenne des responsables et des convives

Pour s'engager en faveur de la santé et du bien être

Notre association est partenaire

Des Draff dans quelques départements
sur notre Site Internet...

En Rhône Alpes, Normandie, Poitou Charentes...

<http://www.agores.asso.fr/boite-a-outil-trouver-producteur-local>

De la FNAB...

signature d'une convention de partenariat



Quelques objectifs de développement durable que nous encourageons.

Diminuer le coût de l'assiette en CO₂

Diminuer le gaspillage alimentaire

Valoriser les déchets

Encourager la biodiversité des produits consommés

Consommer des produits locaux et de saison

Soutien à l'activité agricole régionale, locale et de proximité

Afin de pouvoir Nourrir la planète en 2050

Aspects juridiques des achats en circuits courts

La loi (LMA) fait obstacle au recours aux circuits courts
Le Décret du 25 août 2011 introduit cependant
trois nouveaux critères:

1) « approvisionnements directs de produits de l'agriculture »

Comprenez : « sans intermédiaire »... en direct de chez le
producteur quelle que soit sa position géographique...

Mettre en place des grilles de notation adaptées qui seront déterminantes
dans l'analyse des offres.

2) Le CMP accepte aussi désormais l'exigence des labels
et des certificats: Des produits équivalents peuvent être proposés...

3) Les visites pédagogiques des sites de production
peuvent être un critère de sélection



Aspects juridiques des achats en circuits courts

D'autres pistes à suivre...

1) Allotir de manière judicieuse en fonction des productions locales

2) Mutualiser les achats entre plusieurs collectivités autour d'objectifs généraux partagés (PNNS, Grenelle)

3) Intégrer des démarches pédagogiques, éducation au goût ...dans les appels d'offres

4) Politique Qualité, dimension gustative et nutritive des aliments



Introduire des produits locaux...

Critères de réussite.

1) Dresser un état de lieux de l'offre locale

SORTIR DE SA CUISINE ...Aller à la rencontre de...

2) Identifier les contraintes et les coûts des productions locales

3) Formaliser puis planifier ses besoins par produits et par saison

Un an à l'avance c'est l'idéal pour les producteurs

4) Faire preuve de souplesse

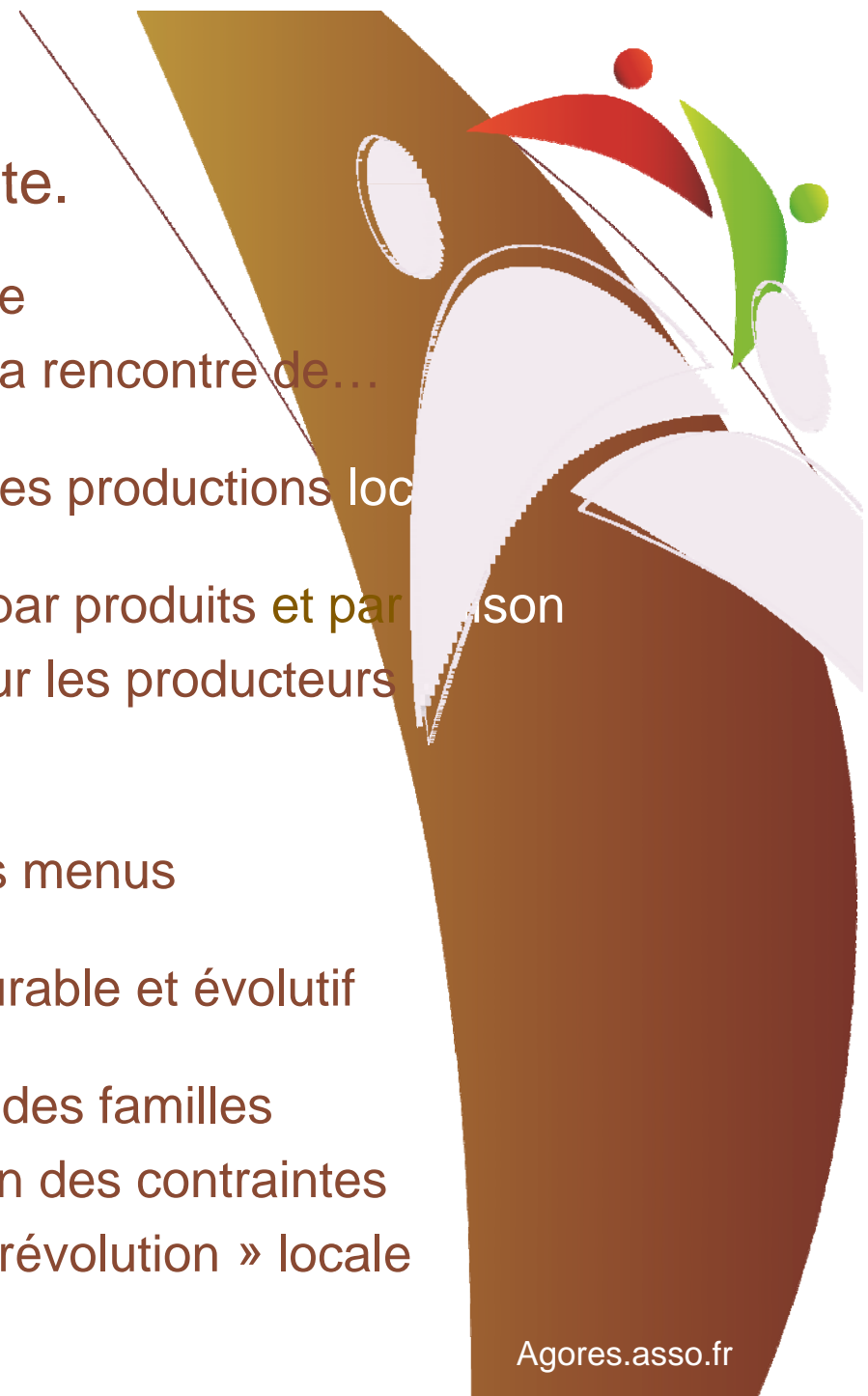
Être en mesure d'aménager ses menus

5) Construire un projet de partenariat durable et évolutif

6) Communiquer auprès des convives et des familles

meilleure compréhension des contraintes

7) Informer et former les agents à cette « révolution » locale



Introduire des produits BIO

Critères de réussite.

1) Bio et local c'est idéal...

Faire le choix du local est primordial

2) Négocier les tarifs lors de la planification des productions

Laisser une «marge d'erreur et de correction» météorologique

3) Maîtriser son budget pour être crédible

4) Modifier son plan alimentaire

Diminuer les protéines animales

Augmenter les céréales complètes

5) Accompagner ces actions:

démarche volontariste de lutte contre les gaspillages

(étude FAO 2011 167 gr de déchets par repas en restauration collective)

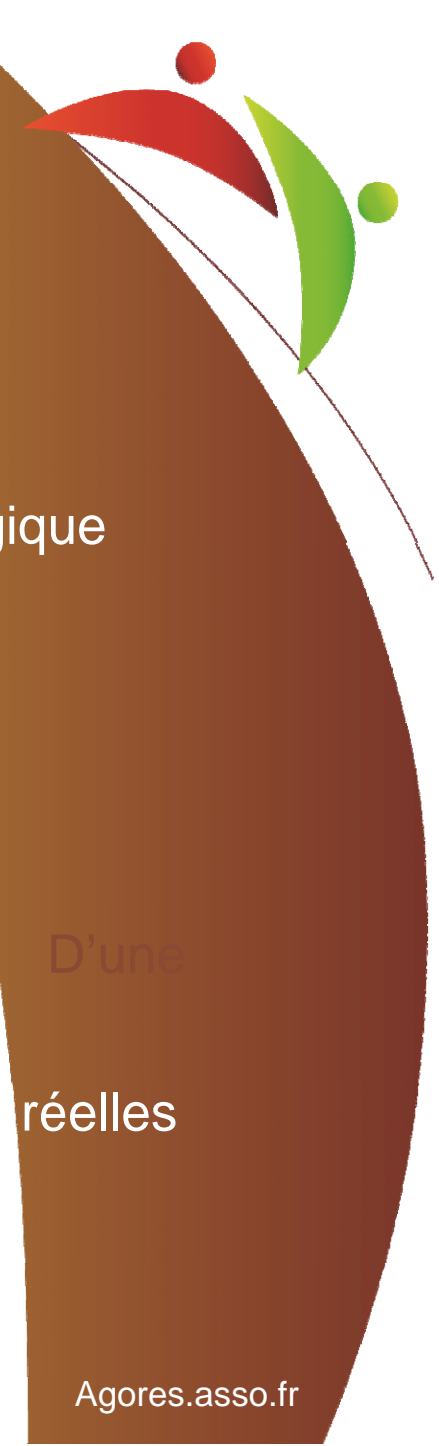
Adaptation des grammages aux consommations

Briser le dogme du GEMRCN

Mettre en place des actions éducatives

Redistribuer les surplus consommables

D'une
réelles





Merci de votre attention

Dominique VINCENT (trésorier)

Siège Social 62, avenue de France 74000 Annecy

Tél. 04.50.09.51.60; Fax. 04.50.09.51.65

agores.asso.fr