



## **Approvisionnement local de la restauration collective**

### **Comment répondre à la loi Egalim sur le Grand Rovaltain ?**



**Christophe PELLETIER**

*Directeur de la Coopérative  
Val Soleil*

**Rapporteur de l'atelier**

Le Conseil de développement du Grand Rovaltain (CODEV) est l'instance consultative commune aux trois intercommunalités du territoire : Arche Agglo, Rhône Crussol et Valence Romans Agglo.

Les rapports, avis et notes de conjoncture ou de stratégie établis par le Conseil de développement visent à éclairer les établissements publics de coopération intercommunale ainsi que les acteurs économiques et sociaux du Grand Rovaltain sur des sujets liés au développement du territoire.

La Loi Egalim<sup>1</sup> imposera notamment 50%, en valeur, de produits durables ou sous signes d'origine et de qualité (dont 20% de produits bio) dans la restauration collective publique à partir du 1er janvier 2022. Cette loi intensifiera également la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Elle représente l'occasion de se questionner sur l'organisation de la restauration collective du Grand Rovaltain et sur la capacité du tissu agricole du territoire à fournir les restaurants publics locaux ce type de produits en quantité suffisante. C'est aussi une opportunité socio-économique pour le territoire pour continuer à structurer le développement des circuits courts et répondre à la demande sociale pour une alimentation saine et locale. C'est pourquoi le Conseil de développement a souhaité au sein de cet atelier :

- savoir où en était le Grand Rovaltain en matière d'approvisionnement local de la restauration collective,
- mettre en avant les accompagnements existants et des solutions sur les enjeux logistiques, d'équipement et environnementaux,
- proposer une démarche collective qui pourrait être mise en place sur le territoire pour répondre aux différents aspects de la loi Egalim (approvisionnement, environnement et gestion des ressources, rémunération, etc.).

<sup>1</sup> Promulguée le 30 octobre 2018, contenu synthétique page suivante

## LA LOI EGALIM – les mesures pour la restauration collective publique (ADEME – juin 2019)

- 1 : DES PRODUITS DE QUALITE DANS LES ASSIETTES : au moins 50% en valeur HT de produits alimentaires dont :
- au minimum 20% de produits issus de l'agriculture biologique ou en conversion depuis 2 ans,
  - certains produits bénéficiant de signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou de mentions valorisantes (Label rouge, AOP, IGP, Haute Valeur Environnementale, spécialité traditionnelle garantie – *54 produits en Europe* -, fermier – *œufs fermiers*),
  - les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel pêche durable,
  - les produits bénéficiant du logo « Région ultra-périphérique »,
  - les produits équivalents aux exigences définies par ces signes, mentions, écolabels ou certifications,
  - les produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales.
- 2 : INFORMATION DES CONVIVES & AFFICHAGE  
3 : DIVERSIFICATION DES PROTEINES ET MENU VEGETARIEN  
4 : INTERDICTION DES BOUTEILLES D'EAU ET BARQUETTES EN PLASTIQUE  
5 : DIAGNOSTIC DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

### ► Membres de l'atelier La transition agricole et alimentaire sur le territoire

Didier Ariagno, Maurice Chalayer, Jean Gabert, Christophe Pelletier, Patricia Roche, Franck Vidal.

Acteurs consultés : Damien Colin (Directeur de la Chambre d'agriculture 26), Marie-Christine Bajard (Directrice de la Direction Économie, Emploi, Insertion, Fonds Européens – Conseil Départemental 26)

### ► Méthode de travail

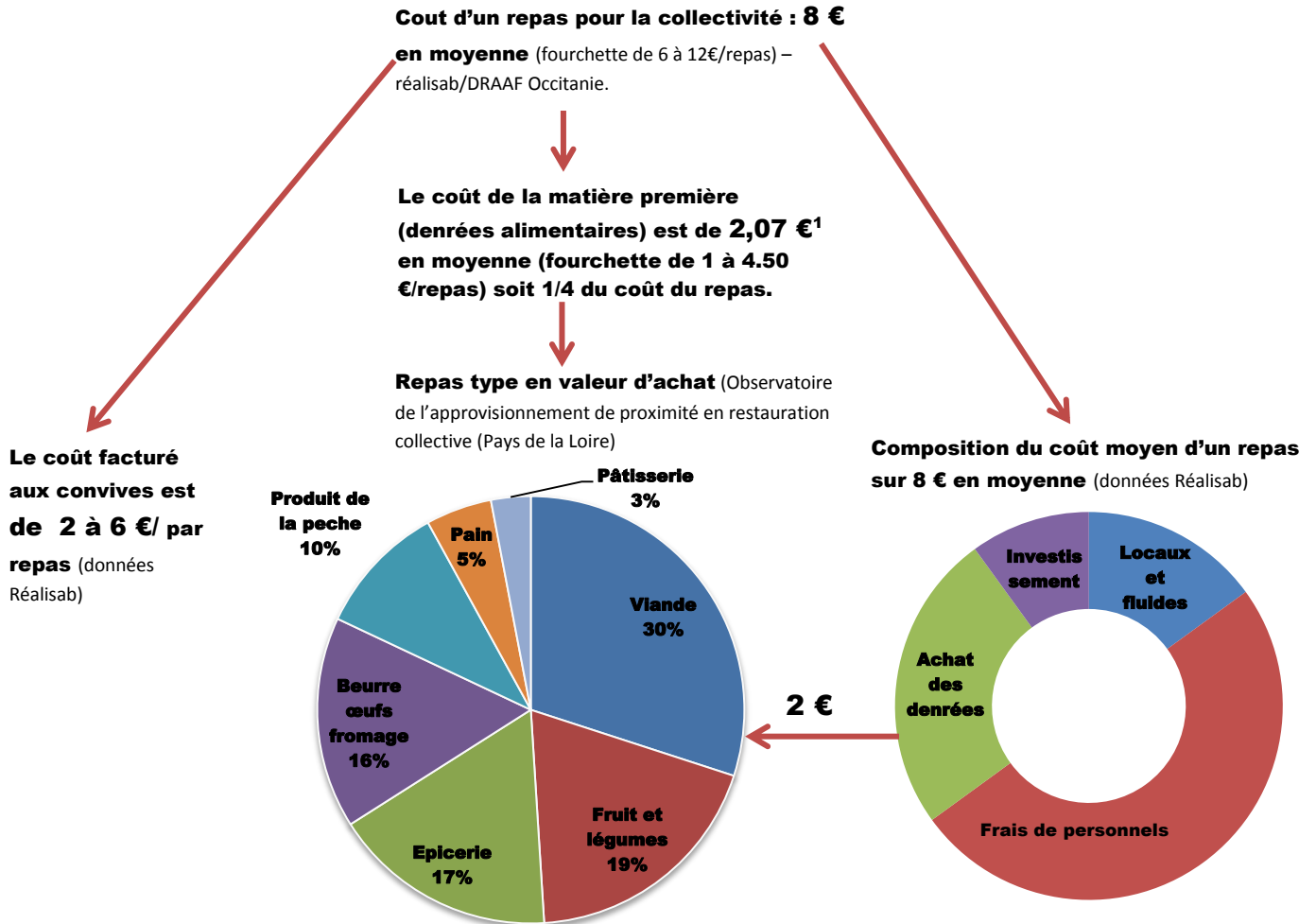
Entretiens auprès d'acteurs du territoire, recherche documentaire, réunions collectives

► **Durée** : de Janvier à octobre 2019

► **Rapport adopté en Assemblée plénière le 2 décembre 2019**

## CONTEXTE

**Données de cadrage** (issues de différentes études conduites par des observatoires régionaux et nationaux)



La restauration collective représente 23.8% de la restauration hors domicile, avec un chiffre d'affaires de 20 milliards d'euros, 300 000 emplois et **3 milliards** de repas servis chaque année<sup>2</sup>. Le montant de ses achats alimentaires représente un **marché d'environ 7 milliards d'euros**.

La restauration collective couvre principalement trois grands secteurs (**santé et médico-social à 47%, enseignement à 35%, travail à 11%**, autres secteurs à 7%). Environ 60 % des restaurants collectifs sont en gestion directe, les repas étant produits par une équipe interne à la structure. 40 % sont en gestion concédée : la restauration est alors déléguée à un prestataire<sup>3</sup>.

<sup>2</sup> <https://www.food-market-vision.fr/publication/restauration-collective-les-derniers-chiffres-cles-2016-et-les-tendances-a-venir/>

<sup>3</sup> Observatoire de l'approvisionnement de proximité en restauration collective – Pays de la Loire – septembre 2017

## Sur les produits locaux et biologiques dans les repas

61 % des établissements de la restauration collective proposent des produits bio<sup>1</sup>,

**Mais moins de 3% de l'alimentation servie en restauration collective est issue de l'agriculture biologique<sup>4</sup>.**

Ce sont principalement des fruits frais, des produits laitiers et légumes qui sont introduits dans les repas<sup>5</sup>.

Le réseau Restau-co a conduit une étude auprès de restaurateurs engagés dans la démarche Mon Restau Responsable<sup>6</sup>. 78% des restaurants collectifs qui portent un jugement positif sur la loi Egalim considèrent qu'ils n'arriveront pas à atteindre ces objectifs sans financements adéquats.

Selon cette même étude, les besoins d'investissement pour atteindre les objectifs de la loi Egalim peuvent atteindre 99 centimes par repas, soit de 9 à 16% du coût complet moyen d'un repas.

**Les restaurants collectifs ayant déjà atteint les objectifs de la loi Egalim y sont parvenus sur un temps au moins 2 fois plus long que celui demandé par la loi.**

### A titre d'illustration

Au regard des proportions nationales, dans le Grand Rovaltain (310 000 habitants, entre 13 à 14 millions de repas seraient servis par an dans la restauration collective, soit un besoin de 5000 tonnes, **soit une équivalence de 250 ha SAU pour les productions de fruits et légumes et de 1000 ha pour les productions céréalières.**

## DES CONSTATS SUR LE GRAND ROVALTAIN

### Les difficultés auxquelles se heurte la restauration hors domicile pour l'approvisionnement local ou bio

De nombreuses cantines ne sont pas en régie et font appel un prestataire (par exemple, pour ARCHE Agglo seules 36% des écoles et la moitié des collèges sont en régie). Même si certains prestataires introduisent des produits régionaux ou biologiques dans leur préparation de repas, les collectivités et établissements qui ont concédé la gestion de leurs cantines n'ont pas tous donné des objectifs à leur délégataire en matière d'approvisionnement local ou de signes de qualité.

De **nombreuses cantines, y compris en celles en régie** (c'est-à-dire qui sont autonomes dans leurs commandes aux fournisseurs), **ne sont également pas équipées pour cuisiner des produits non transformés**. Enfin, ces dernières se doivent d'être vigilantes quant au **respect de la commande publique**. Du fait des seuils de commandes, les cantines de petites communes peuvent plus facilement développer un approvisionnement avec des petits producteurs, avec un marché de gré à gré.

**La logistique locale ne permet pas actuellement de répondre aux besoins théoriques de la loi Egalim**. S'il existe des possibilités, l'approvisionnement local est à ce jour en volume insuffisant et sans possibilité de planification à grande échelle. Néanmoins, le site internet

<sup>4</sup> [http://www.agencebio.org/sites/default/files/upload/dossier\\_de\\_presse-agence\\_bio\\_16\\_nov-def.pdf](http://www.agencebio.org/sites/default/files/upload/dossier_de_presse-agence_bio_16_nov-def.pdf)

<sup>5</sup> OBSERVATOIRE NATIONAL DE LA RESTAURATION COLLECTIVEBIO ET DURABLE un plus bio

<sup>6</sup> QUELS BESOINS D'INVESTISSEMENT EN RESTAURATION COLLECTIVE POUR ENGAGER LA TRANSITION AGRICOLE ET ALIMENTAIRE DANS LES TERRITOIRES ? Réseau Restau'co

Agrilocal, la plateforme logistique Agricourt (Vallée de la Drôme) et, la SCIC D'Ardèche et de Saison, avec ses deux camions, qui livrent par exemple le collège de Tournon comptent parmi les outils et acteurs présents dans le territoire.

Par ailleurs, des structures d'approvisionnement (par exemple la plateforme Agrobiodrôme à Loriol) permettent la vente de fruits et légumes biologiques pour les professionnels et particuliers. A noter que le Conseil Départemental de la Drôme travaille avec Agricourt pour l'obtention du label « Ecocert » afin de fournir des produits locaux biologiques. Il y a trois abattoirs à proximité : Romans, Die et Aubenas.

Au-delà d'un certain niveau de demande de denrées, la proportion de produits bios achetés par les cantines volontaires est de moins en moins « locale » faute d'offre.

Il semble manquer **des outils structurants de transformation. Ces outils doivent se concevoir à une échelle territoriale large** : le Département de l'Ardèche a porté une réflexion sur la réalisation d'une **légumerie** (avec un statut SPL, au Pouzin). Il existe une légumerie sur le Pays Voironnais (AB Épluche).

Globalement se pose la **problématique de la disponibilité de la ressource**. Les élus interrogés notent la difficulté pour le territoire de respecter les objectifs à court terme de la Loi Egalim, sur le volet de l'approvisionnement local.. Ils considèrent cette loi plutôt comme un point de passage à moyen terme que comme un objectif en soi.

De même, les collectivités du Grand Rovaltain (3 EPCI, 2 départements) ne **semblent pas avoir suffisamment maillé à ce jour leurs actions ou réfléchi collectivement pour favoriser l'approvisionnement local** (ex : l'étude de prospective alimentaire « After » a été réalisée seulement à l'échelle de Valence Romans Agglo<sup>7</sup>).

## **Les atouts du territoire : le Grand Rovaltain, la grande ferme aux portes du sud**

Les élus notent le **souhait grandissant des parents d'élève** d'avoir des produits de qualité pour les repas proposés dans les cantines. Le prix n'est plus le principal critère, ce qui n'était pas le cas il y a une dizaine d'années. **Certaines collectivités du territoire** ont souhaité, depuis plusieurs années, développer l'approvisionnement local ou bio de leurs cantines. C'est le cas par exemple du Conseil Départemental de la Drôme qui inclut 30% de bio dans les repas de ses cantines.

**Certaines productions du territoire couvrent potentiellement l'ensemble des besoins** en termes de consommation locale notamment les céréales, les légumes, les fruits et la volaille (où une filière bio a été organisée localement).

Toutefois, du fait de sa position de carrefour, **le Grand Rovaltain**, en matière alimentaire, devrait également **rester pour certaines productions un territoire exportateur**, notamment vers les régions voisines ne disposant pas des mêmes productions. Le Grand Rovaltain, grâce à l'éventail de ses productions, est la « grande ferme » susceptible de fournir le Grand sud-est.

Aussi, il convient de définir un coefficient raisonnable d'autoconsommation de la production locale sur les secteurs à enjeux en termes d'exportation (*qui pourrait être estimé à 30% de la production sur les filières exportatrices afin de maintenir les équilibres économiques locaux (transformation agroalimentaire, emploi local, etc.)*).

**Plus d'information → outils, accompagnement et actions du territoire page 10**

<sup>7</sup> [http://www.valenceromansagglo.fr/attachements/annee-2019-article/CP\\_Afterres-2050.pdf?download=true](http://www.valenceromansagglo.fr/attachements/annee-2019-article/CP_Afterres-2050.pdf?download=true)



## Points forts

- ▶ Bon taux de couverture des besoins potentiels sur certaines productions
- ▶ Evolution favorable de la demande sociale pour avoir plus de produits locaux et bio dans les repas
- ▶ Certains prestataires auprès des collectivités développent l'approvisionnement local des denrées
- ▶ Développement d'outils, d'initiatives et du volontarisme de certaines cantines ou structures du territoire.
- ▶ Proximité avec des bassins à forte demande potentielle



## Points faibles

- ▶ Difficultés logistiques : volume « en circuits courts » insuffisant et difficulté de planification à grande échelle, manque d'outils locaux de transformation.
- ▶ De nombreuses cantines du territoire ne sont pas en régie ou n'ont pas l'organisation pour faire de l'approvisionnement local
- ▶ Maillage du territoire du Grand Rovaltain en matière de gouvernance alimentaire à améliorer

## LES ENJEUX

S'inscrire dans la dynamique de la loi EGALIM<sup>8</sup> nécessitera de répondre à de nombreux enjeux pour les différents acteurs intervenants, directement ou indirectement, dans la restauration collective.

### En termes d'investissement et d'habitude de travail de la part des structures de restauration

Répondre à la loi Egalim nécessitera des changements de process et des équipements, requerra de nouvelles habitudes de travail et demandera de nouvelles compétence aux agents.

→ Pour une réponse en régie, il sera vraisemblablement nécessaire que certaines collectivités mutualisent les moyens et mettent en place, par exemple, des cuisines centrales de taille raisonnable (afin de régler collectivement les problématiques d'approvisionnement et de transformation, d'équipement et de respect des normes sanitaires).

→ Le travail des agents de restauration et l'organisation des services pourra être amené à évoluer. De même, dans une logique d'optimisation des coûts, un travail sur les rations est à faire (lutte contre le gaspillage, diminution de l'assiette moyenne avec l'achat de produits plus nourrissants, diversifiant les protéines ou de meilleure tenue à la cuisson). Il conviendra de s'adapter à l'évolution de la demande (on note ainsi une tendance à la diminution de consommation de la viande).

→ La loi Egalim donnant des objectifs d'approvisionnement en valeur, il s'agira d'étudier, par cantines au regard des commandes réalisées par type de denrées, sur quels produits ces objectifs sont atteignables de façon réaliste.

→ Pour le jeune public, ce travail doit s'accompagner d'une meilleure sensibilisation à l'alimentation.

### En termes de commande publique

Cette loi fera évoluer la contractualisation avec les prestataires et fournisseurs

<sup>8</sup>Plus de précisions : <http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Mettre-en-oeuvre-la-loi-EGALIM-en>

→ La restauration collective publique est soumise aux règles des marchés publics. Les acheteurs devront optimiser les possibilités du code de la commande publique pour pouvoir coopérer avec les prestataires de proximité (actions d'information et de formation).

+ Les producteurs ne sont pas toujours en capacité de répondre aux appels d'offres et il conviendra de les soutenir dans ce cadre.

→ En cas de gestion déléguée, la collectivité devra s'assurer que les prestataires se plient aux objectifs de la loi Egalim.

## En termes de production

Pour les producteurs fournisseurs, l'application de cette loi demandera une maîtrise des plannings, des volumes et de la qualité (répondre aux labélisations ou exigences environnementales – HVE ) et des prix de revient.

Il s'agit pour le territoire de « mettre en culture » les besoins alimentaires de la restauration collective, soit l'équivalent de 250 ha répondant aux exigences de qualité et environnementales (HVE, bio).

→ Dans un contexte où de nombreux agriculteurs connaissent de fortes difficultés, les producteurs devront entrer dans une démarche de progrès environnemental (*amélioration de l'empreinte environnementale notamment sur l'eau, les plastiques, les produits phytosanitaires, etc.*) et satisfaire les audits de certifications. Ils devront également collectivement s'organiser pour limiter les émissions de gaz à effet de serre sur l'aspect logistique (*transport entre les lieux de transformation et de vente*) afin de bien démontrer leurs plus values sur ce point précis vis-à-vis des circuits longs (*condition d'éligibilité pour être dans le quota des produits concernés*).

→ Le territoire devra maintenir une offre constante, programmée et conséquente : des investissements et de la robotisation de la part des agriculteurs seront vraisemblablement nécessaires. Par exemple :

- afin de fournir une production bio et régulière, il s'agira par exemple de mettre à l'abri les productions des agressions et des contraintes (prédateurs, eau, chaleur) ;
- la régularité et l'important niveau de volume demandé pourrait nécessiter de travailler avec de nouveaux outils. Les producteurs devront mobiliser de nouvelles techniques et compétences.

Le territoire devra faire preuve d'innovation. L'agriculture locale pourrait vivre une révolution technologique.

Aussi, le territoire devra accompagner, former les agriculteurs et apporter des aides à l'équipement et à l'acquisition de machines (*à mettre en relation avec les difficultés que connaissent de nombreux agriculteurs*). En termes d'aide, une attention est à apporter au **Plan de compétitivité et d'adaptation des exploitations agricoles**<sup>9</sup> (Fonds européens, Etat et Région), pour que la maquette financière du Programme de Développement Rural d'Auvergne Rhône Alpes prenne bien en compte les enjeux locaux sur le secteur végétal et la nécessité de développer une nouvelle filière.

<sup>9</sup> Le principe du Plan de compétitivité et d'adaptation des exploitations agricoles est d'aider les investissements réalisés par les exploitations agricoles. Ce dispositif est décliné dans chacun des programmes de développement rural régionaux, dont les Régions sont autorité de gestion. Depuis 2018, il est intégré aux outils du volet agricole du Grand plan d'investissement destinés à répondre aux enjeux de modernisation des exploitations agricoles.

## Un dialogue nécessaire

→ **Un dialogue sera nécessaire entre les opérateurs et les producteurs** sur les besoins en termes de produits locaux, afin que ces derniers puissent s'équiper de manière raisonnable, en cas d'adaptation et développement de la production.

Aussi, une concertation pourra porter sur les contraintes financières de chacun et la préservation des équilibres économiques. Quel est le cout raisonnable de part et d'autre ? Quelles adaptations nécessaires ? Quelles économies peuvent être faites conjointement sur les pertes de valeur ? Une concertation par filière pourrait être réalisée, où chaque production pourra exposer ses contraintes et trouver des solutions avec les opérateurs/ commanditaires.

**Il s'agit de déterminer le juste prix.**

*Et, au-delà de l'offre et de la demande, cette loi interroge les acteurs de l'aménagement et du développement du territoire sur différents points cruciaux :*

- *l'organisation de la chaine logistique et les besoins en équipements de transformation locaux des productions agricoles,*
- *la gestion locale du foncier et la problématique de reprise des exploitations,*
- *la gestion environnementale des ressources l'innovation territoriale (formation, innovation technique -, etc.).*

## En termes de transformation

→ Le territoire devra se doter d'outils de transformation locaux, selon les filières.

→ Sur la question des équipements structurants, il convient de coordonner l'action des collectivités : il est nécessaire de travailler à une échelle plus importante que l'EPCI pour mettre en place ou accompagner des outils de production et de transformation.

Par exemple, le projet d'une légumerie doit trouver son modèle économique (portage, prestations conserverie, valeur ajoutée, débouchés) et doit se réaliser dans le cadre d'un schéma cohérent à la bonne échelle.

→ Il s'agit également de prendre en compte les petits producteurs, dans les systèmes d'approvisionnement et/ou de transformation et de faire le lien entre les filières coopératives et ceux qui ne sont pas organisés.

## En termes d'aménagement et de développement économique

Il conviendra :

→ de prendre en compte les différents aspects de l'activité sur le territoire (gestion des ressources, environnement, appui sur les énergies renouvelables, évolution des paysages, maintien l'attractivité territoriale) ;

→ de favoriser la reprise des exploitations ou l'accès au foncier : le territoire ARCHE Agglo a par exemple des difficultés pour trouver des repreneurs pour les grandes exploitations ;

→ d'assurer le recrutement pour les métiers agricoles et de l'agroalimentaire.

De nouveaux métiers et compétences seront également nécessaires (maintenance, robotique) dans le cadre de la modernisation des exploitations.

## En termes d'attentes sociétales

Au delà de la loi Egalim, l'attente citoyenne a fortement cru ces dernières années vis à vis des produits locaux et bios. Les collectivités devront répondre à ces attentes.

En parallèle, elles devront continuer à sensibiliser à la consommation de produits de saison et à la limitation du gaspillage.



## PRECONISATIONS

Les collectivités, avec les acteurs de la production, doivent élaborer une stratégie et se donner les moyens pour répondre dès 2022 aux objectifs de la loi EGalim.

### **Etablir l'état de l'offre : mieux connaître le potentiel du territoire pour favoriser la coopération et le dialogue entre producteurs et acheteurs**

Au niveau de la production, il convient de recenser les productions locales (gammes et volumes) et organiser avec les organismes économiques un plan de développement de la production. Cette démarche implique également d'associer les outils locaux de transformation existant ou à venir (*connaître leur gamme de fabrication/ leur potentiel de production/ les services associés - logistique ...-).*

### **Définir le volume potentiel du marché concerné par EGalim pour mieux organiser la demande**

Il s'agit, à l'échelle du Grand Rovaltain, de recenser les cuisines centrales et en régie concernées pour connaître leurs besoins (*nombre de repas à servir, gamme souhaitée, niveau de préparation souhaité, volumes correspondants*).

Il serait possible de partir de l'offre de repas actuellement proposée et d'étudier pour chaque collectivité les marges de progression nécessaires pour arriver aux objectifs de la loi EGalim.

### **Affermir la volonté politique locale : s'assurer du souhait des intercommunalités et leurs communes à apporter une solution collective à ce nouvel enjeu.**

La volonté de développer l'approvisionnement local est au croisement de plusieurs acteurs : les collectivités locales mais également les gérants, les cuisiniers et les donneurs d'ordre décisionnaires.

Il convient également de réfléchir sur les solutions possibles en termes de commandes publique pour l'approvisionnement local

**En conclusion**, pour que le territoire réponde durablement et au plus tôt à la loi EGalim, les démarches individuelles devront être dépassées, afin de porter une démarche collective. Un comité de suivi territorial, avec les différents acteurs partie prenante pourrait être mis en place afin de s'assurer de la réponse aux objectifs en termes de production et d'apport de produits locaux, sous signes de qualité et bio dans les repas de la restauration collective du Grand Rovaltain.

*A noter : la mise en place au dernier trimestre 2019 d'un comité stratégique drômois avec la Chambre d'Agriculture et le Conseil départemental afin de favoriser l'approvisionnement local. Il regroupera des techniciens de collectivités, des sociétés de restauration, filières, et coopératives...) et le lancement de groupes de travail thématiques (qualification offre/demande, transformation, logistique et sensibilisation des acteurs)*

## OUTILS ET ACTEURS SUR LE TERRITOIRE

### Principaux outils recensés dans le Grand Rovaltain pour l'approvisionnement local de restauration collective

Acteurs/initiative	Type de projet
<b>Agricourt</b> (Val de Drôme)	Plateforme logistique et de livraison de produits locaux
<b>D'Ardèche et de saison</b> (impulsé par la CA07)	Distribution de produits à dominance alimentaire, principalement en provenance de l'agriculture et de l'industrie agro-alimentaire ardéchois
<b>Agrilocal</b> (impulsé par le CD26)	Outil internet de mise en relation entre acheteurs publics et fournisseurs d'un même bassin de vie

### L'appui des collectivités

	Région Auvergne Rhône Alpes
<b>Actions et aides en matière d'agriculture (dans les grandes lignes)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aide pour la compétitivité des exploitations, la progression de la valeur ajoutée, et une meilleure solidité des exploitations face à la conjoncture et aux aléas climatiques</li> <li>- Marque La Région du Goût, une marque agroalimentaire régionale et promotion des produits avec La Région du goût</li> </ul>
<b>Actions et aides liées à l'approvisionnement local</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Plan La Région dans mon assiette pour les cantines scolaires. Il vise à augmenter la part des produits locaux dans les assiettes des lycéens d'Auvergne-Rhône-Alpes jusqu'à 60 %</li> <li>- Aide à la transformation et au conditionnement pour commercialiser en circuit court (avec le FEADER (mesures 4.21 C et 4.2.2))</li> <li>Investir en agroalimentaire (avec le FEADER (mesures 4.22 et 4.2.1).</li> <li>Aide pour la Coopération pour le développement des circuits d'approvisionnement courts et des marchés locaux (FEADER - Mesures 16.4 et 16.40</li> <li>- Appels à projets</li> </ul>

	Conseil Départemental de la Drôme
<b>Actions et aides en matière d'agriculture (dans les grandes lignes)</b>	<p>Accompagnement de la transmission, l'installation et la modernisation des exploitations, soutien aux industries agroalimentaires, à l'agro et l'agri-tourisme, aux organisations professionnelles agricoles.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nouveau Plan Bio : soutien aux exploitants en phase de conversion, aux projets d'innovation (fermes expérimentales), aux projets de territoires contribuant à la constitution de filières alimentaires bio locales (partenaires : Chambre d'agriculture, Agribiodrôme, Cluster Bio)</li> <li>- Accompagnement à l'évolution des pratiques au regard des enjeux du changement climatique et de la loi Egalim (HVE, irrigation, foncier avec la démarche Éviter Réduire Compenser...)</li> <li>- Circuits courts : soutien aux investissements de transformation et de commercialisation</li> <li>- SIQO : soutien aux ODG</li> <li>- Evènements et promotion (Tech&amp;Bio, SIA, Bio&amp;Days)</li> </ul>
<b>Actions et aides liées à l'approvisionnement local</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Agrilocal : promotion et accompagnement à l'utilisation auprès des acheteurs publics (Département) et des producteurs (Chambre d'agriculture)</li> <li>- Questionnaire auprès de la restauration collective pour identifier les modes de gestion, pratiques, volumes et besoins ouvert jusqu'en octobre 2019.</li> <li>- Recensement des outils de première transformation agricole et travail exploratoire sur la mise en place de points relais engagés</li> <li>- Offre d'ingénierie publique pour accompagner les collectivités et structures en charge d'une mission de restauration collective à atteindre les objectifs de la loi Egalim (notamment le volet approvisionnement). Appel à manifestation d'intérêt lancé pour 3 ans en octobre 2019 (prestataire retenu : Agribiodrôme).</li> <li>- Co-pilotage avec la Chambre d'Agriculture d'une démarche visant à favoriser</li> </ul>

	l'approvisionnement local : comité stratégique en septembre (sociétés de restauration, filières, coopératives...) et lancement de groupes de travail thématiques en novembre 2019 (qualification offre/demande, transformation, logistique et sensibilisation des acteurs)
<b>Projets</b>	<p><b>Elaboration d'un projet alimentaire territorial (PAT) comprenant un fort volet sur la mise en oeuvre de la loi Egalim (accompagnement par un bureau d'étude sur le volet de la structuration de l'approvisionnement local envisagé).</b></p> <p><b>Travail avec la direction de l'Education et Ecocert pour la « labellisation » du local (expérimentation pour les collèges).</b></p> <p><b>Expérimentation avec la DRAAF dans 3 établissements (EHPAD et IME) : accompagnement sur 3 volets (Approvisionnement, service, activité physique avec des carrés potagers)</b></p>

<b>Conseil Départemental de l'Ardèche</b>	
<b>Actions et aides en matière d'agriculture</b>	<p><b>Le Département de l'Ardèche entretient des partenariats avec les acteurs agricoles du territoire et soutient financièrement des organismes agricoles, parmi lesquels la Chambre d'agriculture, le Groupement de défense sanitaire (GDS) du cheptel de l'Ardèche, Agri Bio, le Service de remplacement, les Syndicats agricoles... et des structures de l'agritourisme telles que le Centre de Développement Agroalimentaire (CDA), le Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture en Milieu rural (CIVAM)...</b></p> <p><b>Il cofinance également plusieurs dispositifs d'aides aux investissements qui répondent aux enjeux prioritaires de la politique agricole départementale :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Plan Châtaigneraies traditionnelles 2017/2020 : travaux de reconquête des châtaigneraies » et « les pistes d'accès aux châtaigneraies ».</b></li> <li>- <b>Plan PPAM (Plantes à Parfum Aromatiques et Médicinales) 2018-2020</b></li> <li>- <b>Plan Truffe 2019-2021</b></li> <li>- <b>Dans le cadre du PDR-RA, les mesures suivantes :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Mesure 4.11 : modernisation et adaptation des exploitations agricoles (bâtiments...),</b></li> <li>• <b>Mesure 4.15 : hydraulique agricole, dossiers individuels d'irrigation</b></li> <li>• <b>Mesure 4.34 : hydraulique agricole, dossiers collectifs pour la valorisation agricole de l'eau : irrigation</b></li> <li>• <b>Mesure 4.21F : transformation, conditionnement, stockage et/ou commercialisation dans le prolongement de la production agricole (volet végétal)</b></li> <li>• <b>Mesure 5.10 : prévention des aléas climatiques pour les productions fruitières (filets para grêles...)</b></li> <li>• <b>Mesure 7.61 : mise en valeur des espaces pastoraux</b></li> </ul> </li> </ul>
<b>Actions et aides liées à l'approvisionnement local</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Charte mon collège s'engage : programme départemental 2019-2022 des collèges publics visant les objectifs de la loi Egalim au niveau de la proportion de produits bio, locaux ou sous signe de qualité dans l'assiette. Les principaux outils mis en place pour atteindre ces objectifs sont :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>un groupement d'achat de denrées alimentaires pour les collèges publics ;</b></li> <li>• <b>une GPAO pour piloter et évaluer efficacement l'approvisionnement, l'élaboration des menus, l'information des usagers sur les denrées employées, ainsi que la gestion administrative et financière.</b></li> </ul> </li> <li>- <b>Aide aux projets de transformation, conditionnement, stockage et/ou commercialisation inscrits dans le prolongement de la production agricole (volet végétal)</b></li> </ul>
<b>Projets</b>	<p><b>Le Département a décidé d'expérimenter des Contrats Territoriaux de Transition Agricole et Alimentaire (C2T2A) avec des EPCI volontaires et déjà engagés dans une politique agricole. Ces contrats de mise à disposition de moyens d'ingénierie à destination des territoires, seront articulés autour des priorités suivantes :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Restaurer et conquérir des surfaces agricoles,</b></li> <li>- <b>Adapter les filières agricoles au changement climatique et développer leur capacité de résilience,</b></li> <li>- <b>Permettre aux ardéchois d'accéder à une alimentation responsable,</b></li> <li>- <b>Produire de l'énergie renouvelable dans les exploitations.</b></li> </ul>

<b>ARCHE Agglo</b>	
<b>Actions et aides en matière</b>	- <b>Comité local à l'installation, CLI permettant de favoriser la transmission des exploitations et l'installation de nouveaux agriculteurs.</b>

<b>d'agriculture</b>	- <b>Commission agriculture et alimentation,</b>
<b>Actions et aides liées à l'approvisionnement local</b>	- <b>Enquête réalisée, avec les Chambre d'Agriculture de la Drôme et de l'Ardèche, en 2017 auprès des communes au sujet de leurs équipements de restauration collective, en régie ou en prestation sur l'utilisation de produits bio et locaux.</b> <b>L'EPCI a également questionné les agriculteurs de son territoire pour voir comment ils peuvent fournir localement les cantines.</b>
<b>Projets</b>	- <b>La question de l'approvisionnement local de la restauration collective se pose dans son territoire pour les cantines des structures d'éducation (notamment sur Tournon), de loisirs (ALSH ) et sociales (portages de Repas).</b> - <b>La création à venir de deux nouveaux collèges (Mercuriol et Saint Donat) conduit la collectivité à réfléchir, avec le Département, à un projet de cuisine centrale.</b>

<b>Valence Romans Agglo</b>	
<b>Actions et aides en matière d'agriculture</b>	<b>Rôle de chef d'orchestre, visant à initier et coordonner sur son territoire les initiatives.</b> - <b>charte partenariale sur le développement agricole forestière sur 3 grandes ambitions :</b> - <b>l'économie de proximité ;</b> <b>l'autonomie alimentaire du territoire ;</b> - <b>la protection de la ressource en eau et la qualité environnementale ;</b> <b><i>avec, en leviers transversaux la gestion foncière et la promotion et l'éducation.</i></b>
<b>Actions et aides liées à l'approvisionnement local</b>	<b>Projet alimentaire de territoire (action de coordination et de soutien sur les volets production, transformation, consommation, communication)</b> - <b>Valence romans Agglo apporte notamment une aide méthodologique à ses communes pour favoriser les circuits courts dans les cantines (diagnostic de la situation, accompagnement via les marchés publics) et met en lien les restaurateurs avec les producteurs pour se fournir en produits locaux.</b>
<b>Projets</b>	- <b>L'Agglo souhaite développer l'approvisionnement local de la cuisine centrale de Valence Romans Agglo (5500 repas/jours)</b>

## Les accompagnements

+ Les **Chambres d'Agriculture de l'Ardèche et de la Drôme** accompagnent les producteurs à développer des stratégies visant à développer les circuits courts et l'approvisionnement local.

<b>Chambre d'Agriculture de la Drôme</b>	
<b>Actions et aides en matière d'agriculture (dans les grandes lignes)</b>	<b>La Chambre d'agriculture de la Drôme souhaite s'inscrire dans une stratégie globale de développement économique du territoire et d'accompagnement des agriculteurs, des collectivités et des acteurs du territoire en phase avec les attentes sociétales.</b> <b>3 missions phares :</b> <b><u>Consulaire</u> :</b> par les avis rendus lors de consultation et par la représentation assurée par les élus dans les instances de décision, la Chambre d'Agriculture contribue à orienter l'agriculture et en apporter les intérêts auprès des décideurs politiques et économiques. <b><u>Intérêt général</u> :</b> par ses actions de nature très diverses, la Chambre d'Agriculture anticipe et prépare les modèles d'Agriculture de demain en lien avec les enjeux de société. <b><u>Appui et conseil</u> :</b> par la mobilisation de ses ingénieurs, la Chambre d'Agriculture apporte une réponse experte est indépendante aux entreprises et territoires <b>Exemple d'actions :</b> <b>Installation / transmission.</b> <b>Accompagner les agriculteurs dans les changements de pratiques : agroécologie, conversion à la Bio, HVE, gestion économe de l'eau d'irrigation, modernisation des exploitations, agritourisme...</b> <b>Préservation du foncier agricole, mise en application du principe ERC.</b> <b>Développement de filières locales et de qualité.</b>

<p><b>Actions et aides liées à l'approvisionnement local</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Développer des productions en « semi-gros », débouchés intermédiaires entre la vente directe (CC) et les circuits de vente traditionnels (filières longues).</li> <li>- Développer des ateliers de transformation et des points de vente collectifs dans l'objectif de mailler le territoire et d'accompagner les agriculteurs dans la création de nouveaux magasins.</li> <li>- Poursuivre l'élargissement de l'offre de produits locaux dans les magasins de producteurs et les commerces de proximité.</li> <li>- promouvoir, accompagner et sensibiliser les producteurs à la plateforme Agrilocal afin de faciliter l'approvisionnement de la restauration collective pour l'accès au marché public.</li> <li>- Mobiliser son expertise technique pour lever les freins techniques à la production locale.</li> <li>- Répondre aux sollicitations de l'aval, dans la mise en œuvre de certaines productions bien spécifiques telles que les légumes de plein champ et les légumes secs.</li> <li>- Accompagner le développement des signes officiels de qualité, des exploitations certifiées HVE et du BIO</li> </ul>
<p><b>Projets</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Animation avec le département d'un comité stratégique EGALIM visant à favoriser l'approvisionnement local et associant sociétés de restauration, coopératives, logisticiens, outils de transformation.</li> <li>- 3 nouveaux magasins de producteurs d'ici 2025</li> <li>- construire des filières de production dédiées à l'approvisionnement local et à la restauration collectives</li> </ul>

La Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de la région Auvergne-Rhône-Alpes propose des outils, guides et retours d'expériences pour s'approvisionner autrement, pour limiter le gaspillage ou mettre en application les règles nutritionnelles en restauration scolaire, Elle accompagne les collectivités pour mettre en œuvre la loi EGALIM et dans la réalisation de leur Projet Alimentaire de Territoire

France Agrimer dans le cadre des programmes de distribution de fruits et légumes et/ou du lait et des produits laitiers aux élèves dans les établissements scolaires.

## ANNEXES

### ► Personnes rencontrées

Conseil Départemental de la Drôme : Mme Bajart (Directrice Direction Économie, Emploi, Insertion, Fonds Européens) et M. Delisle (Chargé de mission)

M. Germon (directeur de Lorifruits)

ARCHE Agglo : M.Pradelle (Vice-Président Agriculture, environnement et ruralité, Mme PISON (Chargée de mission agriculture)

Valence Romans Agglo : M.Larue (Vice-Président), Mme Robin (Directrice Direction Environnement et Développement Durable),

### Ressources documentaires

Cantines scolaires, le nouveau casse-tête des maires **Les Echos ( 25/09/2019)**

<https://www.lesechos.fr/idees-debats/editos-analyses/cantines-scolaires-le-nouveau-casse-tete-des-maires-139952>

Comment promouvoir l'approvisionnement local en restauration collective (**ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt**)

[http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/syntheseRESTAUcolldec2014\\_cle0b87a3.pdf](http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/syntheseRESTAUcolldec2014_cle0b87a3.pdf)

CANTINES BIO : LE GUIDE PRATIQUE DES ÉLUS (**association un plus bio**)

[http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guide\\_elus\\_officiel\\_Un\\_Plus\\_Bio\\_2019\\_cle433ade.pdf](http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guide_elus_officiel_Un_Plus_Bio_2019_cle433ade.pdf)

BIO EN RESTAURATION HORS DOMICILE ENTRE LOI ET RÉALITÉ - Agence BIO/CSA RESEARCH

[http://www.repasbio.org/sites/default/files/2018\\_dossier\\_de\\_presse\\_agence\\_bio\\_observatoire.pdf](http://www.repasbio.org/sites/default/files/2018_dossier_de_presse_agence_bio_observatoire.pdf)

La Lettre du cadre - CIRCUIT COURT Approvisionner la restauration collective

<http://www.lettreducadre.fr/16214/approvisionner-la-restauration-collective/>