



Unis à Plusieurs vers la Bio



COMPTE-RENDU

COMITE DE PILOTAGE

« BIEN MANGER EN RESTAURATION COLLECTIVE
EN PAYS CŒUR D'HERAULT »

Lodève (Antenne Conseil Général 34), 14-02-2007

Clermont l'Hérault,
Le jeudi 15 février 2007

Bonjour,

Vous trouverez ci-joint le compte-rendu du 2^{ème} comité de pilotage du programme *Bien manger en restauration collective en Pays Larzac Cœur d'Hérault* qui s'est tenu le mercredi 14 février 2007 à l'antenne du Conseil Général de l'Hérault, à Lodève.

Vous souhaitant bonne réception, les équipes du Pays Larzac Cœur d'Hérault (maître d'ouvrage) et d'Un Plus Bio restent disponibles pour tout renseignement complémentaire.

Bien cordialement,

Pour le Pays Larzac Cœur d'Hérault

Thierry REBUFFAT, directeur

Tél. 04 67 44 39 74
Email : contact@coeur-herault.fr

Pour UN PLUS BIO

Stéphane VEYRAT, directeur

Tél. 04 66 77 35 51
Email : stephane.veyrat@unplusbio.org

PARTICIPANTS

Organisme	Nom Prénom	Fonction
Pays Larzac Cœur d'Hérault (maître d'ouvrage du programme)	Thierry Rebuffat	Directeur
Un Plus Bio (association partenaire / convention passée avec le Pays CH pour co-piloter le programme et accompagner la restauration collective)	Stéphane Veyrat	Directeur
	Stéphane Durand	Animateur
	Agnès Stubbe	Diététicienne
SIVOM et CLSH de la Rouvière, Soubès (établissements pilotes du programme)	Marie-Christine Bousquet	Elue Conseil Général 34
	Jocelyne Décor	Responsable animation (CLSH)
Association Récrés fruitées, Le Bosc (établissement associé à ce comité de pilotage)	Daniel Guibal	Président
Association Récrés fruitées, Le Bosc (établissement associé à ce comité de pilotage)	Alexandre Gorzelniaski	Logisticien
FD CIVAM 34 (association partenaire du programme)	Nabil Hasnaoui Amri	Chargé de projet « CROC »
Fédération Foyers Ruraux 34 (association partenaire du programme)	Gérard Valéro	Administrateur Pays CH
Foyers Ruraux Montpeyroux (association partenaire du programme)	Josiane Ligonnière	Présidente
ADTV 34 / « Terres Vivantes » (association partenaire du programme)	Mathias Langlois	Accompagnateur PP
Association Demain la Terre, Gignac (association partenaire du programme)	Emilie Duval	Animatrice environnement

CONTEXTE

Ce comité de pilotage est le 2^{ème} du programme « Bien manger en restauration collective en Pays Cœur d'Hérault » dont la finalité est de promouvoir l'utilisation de produits locaux de qualité en restauration collective, par la mobilisation des différents acteurs du territoire (équipes éducatives et de restauration, agriculteurs, parents, professionnels de santé, élus et agents de développement).

Ce comité fait suite à celui organisé le 21 juin 2006 à Clermont l'Hérault.

RAPPEL DE L'ORDRE DU JOUR

1 - Bilan de la 1^{ère} phase (année 2006)

- point sur la mobilisation des agriculteurs locaux sur les volets « éducatif » et « approvisionnement »
- point sur l'accompagnement mis en place auprès de la restauration collective

2 - Préparation de la journée de présentation générale du programme (aux élus, aux établissements, aux représentants des agriculteurs, aux parents d'élèves...)

3 - Objectifs 2007 : perspectives de mobilisation et actions auprès de partenaires locaux, présentation des temps forts à envisager sur le territoire, mise en synergie et partenariat avec des actions complémentaires du contrat de Pays

PRESENTATION DES PARTICIPANTS

Chaque partenaire présent a pu présenter (ou rappeler) le rôle de sa structure son activité et son implication (existante ou à prévoir) dans le programme « Bien manger » :

- Le Pays Larzac Cœur d'Hérault pilote le programme et en est le maître d'ouvrage ;
- L'association UN PLUS BIO assure un accompagnement stratégique et technique du Pays et des établissements (de restauration collective) partenaires. Son directeur, Stéphane Veyrat, a rappelé qu'UN PLUS BIO intervient au niveau national et plus particulièrement dans les régions PACA, Languedoc-Roussillon, et Rhône-Alpes.
- Le CIVAM 34 assure l'accompagnement des producteurs locaux sur les volets « éducatif » et « approvisionnement » ;
- Le SIVOM et le CLSH de la Rouvière sont des sites partenaires « pilotes » du programme et démarrent une action « repas bio / locaux / de qualité » avec des actions festives auprès des personnes âgées (goûter bio d'octobre 2006) et des actions éducatives auprès des enfants (repas Bio du 7 février 2007). 4 repas devraient être proposés en 2007.
- L'association « Récré fruitées » (Le Bosc) propose depuis 2002 des fruits aux enfants des écoles, dans le cadre d'un agrément PNNS (en cours). Cette action comprend la mise en relation avec des producteurs locaux, un logistique adaptée et la formation des personnels ATSEM.
- Les foyers ruraux (FFR 34 et Montpeyroux), les associations « ADTV 34 » et « Demain la Terre » souhaitent apporter leur contribution à ce programme dans le cadre des activités qu'ils conduisent sur ce territoire.

1 – BILAN DE LA PREMIERE PHASE

1.1 – Point sur la mobilisation des agriculteurs locaux (éducatif et approvisionnement)

Nabil Hasnaoui Amri, animateur chargé de projet CROC¹, rappelle que la FD CIVAM 34² intervient en amont du programme auprès des agriculteurs sur les volets « éducatif » et « approvisionnement » et souhaite agir en complémentarité de l'association UN PLUS BIO.

Dans le cadre du PIC Equal CROC, la FD CIVAM 34 souhaite vérifier l'hypothèse suivante : la restauration collective peut-elle constituer un débouché pour les agriculteurs du territoire ?

En terme d'actions, la FD CIVAM 34 se propose :

- d'évaluer le **potentiel d'offre locale** en produits agricoles,
- d'identifier et d'améliorer les **possibilités éducatives du réseau RACINES** (agriculteurs pratiquant accueil éducatif sur exploitation) sur ce territoire

D'une part, afin de **faciliter l'accès des équipes de cuisine aux produits locaux**, un **catalogue « produits »** recensant l'offre disponible localement a été mis en place avec la contribution d'UN PLUS BIO - afin de rendre cette offre « immédiatement exploitable » par les gestionnaires et les cuisiniers désireux de s'approvisionner localement en produits de qualité, dont Bio)³.

D'autre part, le réseau RACINES est en mesure de mobiliser ses agriculteurs dans le cadre du programme.

Cette action a permis de tirer les premiers enseignements du fonctionnement avec les agriculteurs locaux et de repérer les **contraintes et modes de fonctionnement de la restauration collective** (notamment en termes de pratiques alimentaires, d'attentes en matière de présentation, de conditionnement...).

¹ Dans le cadre du PIC Equal, co-financé par l'Union Européenne, l'Etat, la Région LR et le Conseil Général 34

² Fédération Départementale des Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural (Hérault)

³ Ce catalogue précise notamment : la saisonnalité, l'origine géographique, le mode de production (bio, autres...), les prix et conditionnements

1.2 – Point sur l'accompagnement de la restauration collective

Stéphane Durand, animateur chargé de projet « Restauration collective de qualité » a présenté les différents modes d'accompagnement mis en place par UN PLUS BIO.

Cet accompagnement concerne :

- l'équipe du Pays Cœur d'Hérault
- les sites partenaires souhaitant proposer des actions en lien avec la restauration collective

1.2.1 Accompagnement de l'équipe du Pays Cœur d'Hérault

UN PLUS BIO a aidé le Pays à **définir le programme**, dont l'objet, tel que précisé dans la convention 2006, était d' « *initier une démarche valorisant les produits agricoles de qualité du piémont en prenant appui sur les attentes et les possibilités de la restauration collective implantée sur le territoire* ».

UN PLUS BIO a contribué à identifier les sites potentiellement intéressés pour devenir partenaires du programme : SIVOM de la Rouvière, IR Campestre (Lodève)⁴, lycée René Gosse⁵ (Clermont l'Hérault).

4 réunions techniques ont eu lieu entre le Pays, UN PLUS BIO, et les partenaires locaux (CIVAM 34 en particulier) pour : définir le rôle de chacun, mettre en place des critères d'évaluation, suivre la réalisation technique du programme, nourrir l'observatoire du Pays sur le volet « restauration collective ».

L'action d'UN PLUS BIO vis-à-vis du Pays a eu comme **impacts** :

- de mettre au point des **critères d'évaluation** maîtrisables pour vérifier le niveau de progression du programme,
- d'identifier les **données à recueillir sur le thème de la restauration collective** pour alimenter la mise en place de l'observatoire (typologie et répartition de la restauration collective sur le territoire, nombre de repas servis, emplois concernés, etc.),
- de contribuer à la **communication** du programme (mise à disposition du Pays et de ses partenaires des outils produits par UN PLUS BIO, article sur le programme « Bien manger » dans la *Lettre du contrat de pays 2006*, débat le 12 janvier 2007 avec Un Plus Bio, au cinéma de Clermont l'Hérault, suite à la projection du film *Fast Food Nation*, de Richard Linklater, USA).

1.2.2. Accompagnement des sites de restauration collective partenaires

Afin de concrétiser les actions définies dans sa convention 2006 avec le Pays, UN PLUS BIO a mis en œuvre :

1. Une **rencontre diagnostic** en juin 2006 avec chacun des 3 sites identifiés (cités ci-dessus).
Objectifs : identifier l'existant des sites en matière de restauration (équipes, fonctionnement, matériel...) et d'actions éducatives (alimentation, environnement, santé...), identifier le contexte d'action sur le territoire (partenaires, liens existants, etc.), identifier les attentes et projets des sites en matière d'alimentation de qualité / locale (dont Bio).
2. Des **réunions techniques** entre juin et novembre 2006 avec chacun des 3 sites
Objectif : aider les équipes à mettre en place une action éducative en lien avec la restauration collective et les productions de qualité locales.
3. Un **suivi à distance** des réalisations, tout au long de l'année
Objectif : soutenir le travail des équipes éducatives et de restauration.

⁴ Site rencontré une première fois début 2006 par les équipes du Pays Cœur d'Hérault (Thierry Rebuffat), d'UN PLUS BIO (Stéphane Durand) et du CIVAM 34 (Nabil Hasnaoui-Amri)

⁵ L'équipe UN PLUS BIO connaissant M. Alain Blanquer, gestionnaire de ce lycée, anciennement en poste au lycée Jean Moulin de Pézenas et en charge de repas bio (années 2001 / 2002...)

Les 3 rencontres diagnostics (juin 2006) avaient permis aux sites de restauration associés de repérer les partenaires potentiels du programme (réseaux CIVAM 34 et RACINES en particulier) et de voir comment intégrer les préconisations du programme « Bien manger » dans leur projet d'établissement.

Sur les 3 sites identifiés, seul le SIVOM de la Rouvière a été en mesure de proposer une action pilote, les 2 autres sites n'ayant pu, pour des raisons extérieures au programme « Bien manger », poursuivre dans cette direction :

- L'IR Campestre de Lodève, mis sous tutelle administrative, avait l'intention d'intégrer la démarche « Bien manger » dans son projet « Du Jardin à l'assiette » (en 2006, 3 rencontres ont eu lieu avec l'équipe UN PLUS BIO et le CIVAM 34 à ce sujet).
- Le Lycée général René Gosse de Clermont l'Hérault, dont un demi-poste de comptabilité a été supprimé en début d'année scolaire 2006 / 2007, avait l'intention de proposer un repas 100 Bio / local à chaque saison (automne, hiver, printemps) impliquant la communauté éducative et permettant de faire découvrir des produits locaux (huile d'olive, etc.)

Notons que ces 2 sites ont été invités au présent comité de pilotage et seront associés en fonction de leurs possibilités au programme « Bien manger ».

Dans le cadre de l'action « repas bio » de la Rouvière du 7 février 2007, UN PLUS BIO a :

- incité au développement d'un **approvisionnement de proximité**, en contribuant notamment à la présentation du catalogue « produits » conçu par la FD CIVAM 34 pour faciliter le travail des équipes de cuisine,
- fait circuler des **documents éducatifs** et de **sensibilisation** pour aider les équipes du Centre de Loisirs (M. Barré et Mme Décor) à construire les actions prenant appui sur le repas bio,
- **associé l'animatrice du réseau RACINES 34** à la construction de l'action éducative en direction des enfants du centre de loisirs (rencontres d'octobre et novembre 2006).

De façon générale, la discussion fait ressortir les points suivants :

- Le projet est à inscrire dans la durée. On ne doit pas chercher à tout prix des résultats du jour au lendemain.
- Pour les Foyers Ruraux, l'alimentation dans ce programme constitue une approche complexe qui vise à faire évoluer les comportements des consommateurs.
- Les actions entreprises autour de la restauration collective peuvent permettre le maintien et la création d'emplois notamment par des installations agricoles en maraîchage.

Bilan de l'action « repas bio / local éducatif » du SIVOM et du CLSH La Rouvière

(Action réalisée le 7 février 2007)

Sur le volet « restauration », Marie-Christine Bousquet, élue, a tenu lors du présent comité de pilotage à faire part du bilan de cette action en soulignant notamment le dépassement de budget occasionné par l'utilisation de produits biologiques et le surcroît de travail pour l'équipe de cuisine, ce qui ne compromet pas à ce stade la poursuite de l'expérience (4 actions repas prévues en 2007).

UN PLUS BIO souligne que des problèmes de ce type sont « normaux », « classiques », à ce stade d'un projet (démarrage). L'équipe UN PLUS BIO invite Mme Bousquet à proposer à son équipe de cuisine de participer aux modules de formation mis en place par le CNFPT Languedoc-Roussillon autour de la restauration collective bio (5 et 6 mai 2007, modules destinés aux gestionnaires et cuisiniers), modules dont le suivi pourrait permettre une diminution des coûts matière.

Sur le volet « éducatif », Jocelyne Décor, responsable animation du CLSH, a présenté l'action menée auprès des enfants à partir du repas bio (ayant donné lieu à un reportage photos). Cette action s'est intégrée dans les actions d'éducation à l'alimentation habituellement proposées par le centre. L'accompagnement et les informations sur l'Agriculture Biologique mis en place par UN PLUS BIO ont été particulièrement utiles, comme l'a précisé Jocelyne Décor, et ont permis un échange avec les parents.

Enfin, comme l'a relaté UN PLUS BIO dans sa présentation, l'expérience a permis de relier le travail des équipes éducatives et de restauration, ce qui est un atout dans cette expérience.

2 – PREPARATION DE LA JOURNEE DE PRESENTATION GENERALE DU PROGRAMME – DISCUSSION SUR LES OBJECTIFS 2007

Thierry Rebuffat, directeur du Pays Cœur d'Hérault, a rappelé que le programme « Bien manger » prévoyait initialement une journée permettant d'**informer et de sensibiliser les élus et acteurs du territoire** (établissements proposant une restauration collective, représentants des agriculteurs, parents d'élèves) pour que de nouveaux sites se mobilisent dès 2007, puis 2008⁶.

La préparation de cette journée d'information large devait être abordée lors du présent comité de pilotage.

Par ailleurs, Thierry Rebuffat précise que les objectifs du Pays pour 2007 sont les suivants :

2.1 - Approfondir le diagnostic de territoire

Les données sur la restauration collective communiquées par UN PLUS BIO en octobre 2006 doivent être intégrées au travail mené par l'observatoire, ainsi que des données sur la production agricole locale.

Une ébauche de carte sur la localisation de la restauration collective locale, réalisée par le Pays Cœur d'Hérault, a été transmise aux participants par Thierry Rebuffat.

Cette carte mentionne les centres de loisirs, les crèches, les centres sanitaires et sociaux, les maisons de retraite, les collèges, lycées et écoles primaires / maternelles.

2.2 - Accompagner les sites engagés et associer de nouveaux sites

Suite au bilan dressé par l'équipe du SIVOM de la Rouvière, seul établissement ayant été en mesure de proposer des actions « Bien manger » envers ses convives, les participants du comité de pilotage se sont posés les questions suivantes :

- Faut-il continuer uniquement sur l'action initiée par le SIVOM de La Rouvière ?
- Ou bien faut-il poursuivre tout en élargissant à d'autres sites de restauration collective ?

Mathias Langlois, de l'ADTV 34, semblait opter pour le premier choix, pour conforter notamment le travail d'adaptation des agriculteurs locaux aux contraintes de la restauration collective.

UN PLUS BIO suggère que l'on opte pour le deuxième choix : Stéphane Veyrat, directeur, faisant référence à d'autres expériences de restauration bio sur d'autres territoires (lycées PACA, etc.), souligne que plusieurs actions simultanées créent les conditions de la mise en place d'une dynamique de groupe surtout lorsqu'on favorise l'échange entre les équipes qui sont confrontées à des problématiques et des interrogations analogues (gestionnaires et équipes de cuisines, professionnels de l'éducation, etc.). UN PLUS BIO suggère, entre autres, d'intégrer des petits sites de restauration collective (crèches, etc.) de manière à pouvoir intéresser les petits agriculteurs locaux situés à proximité.

Thierry Rebuffat rappelle que le financement mobilisé pour le programme en 2007 est plus important qu'en 2006 et que le Pays est soumis à une **obligation de résultats** plus importante, du fait notamment du retrait des 2 autres sites identifiés en 2006 (IR de Campestre et Lycée Renée Gosse).

2 ou 3 autres établissements pourraient ainsi être intégrés au programme en 2007⁷.

Le PCH souhaite savoir comment mener les actions de manière à monter en puissance progressivement.

⁶ Objectifs opérationnels précisés dans la fiche action de contrat de territoire de Pays N°35.1

⁷ Sont évoqués les villes de Gignac, Aniane, Saint-André de Sangonis (sachant qu'il faudra tenir compte du dimensionnement des établissements en nombre de repas pour intéresser les producteurs et favoriser l'approvisionnement local)

Afin de faciliter la mobilisation d'autres établissements, et avant la mise en place d'une réunion d'information large, Marie-Christine Bousquet insiste sur la nécessité de **sensibiliser d'autres élus**.

Elle suggère que :

- ces derniers soient **invités** aux prochaines actions « repas de qualité » que mettra en place le SIVOM de la Rouvière (4 actions prévues en 2007),
- l'on réfléchisse à un argumentaire pour un **groupe de décideurs** qui seraient des « **ambassadeurs** » pour motiver d'autres élus.

2.3 – Etablir un lien avec la « Foire du petit matériel agricole et du bien manger n°35.3 au contrat de pays 2007 »

Une présentation du programme « Bien manger en restauration collective en Pays Cœur d'Hérault » devrait être programmée à cette occasion (café Bio « restauration collective » et/ou temps spécifique).

RELEVÉ DE DÉCISIONS

→ Le Pays et UN PLUS BIO se proposent de fixer une **réunion technique** afin de caler plus précisément le déroulement du plan d'action 2007 (celui-ci n'ayant pu être arrêté lors du présent comité) qui portera notamment sur :

- l'approfondissement du diagnostic des établissements potentiels avec l'observatoire du pays
- sur une mobilisation plus large du territoire (en s'appuyant notamment sur le pilote opérationnel réalisé par le SIVOM de la Rouvière), et qui passera par la définition et la réalisation de la « Journée de sensibilisation » (avant l'été ou à l'automne)
- sur la rencontre de la crèche de St André, de l'école primaire de Gignac et du CLSH de Paulhan pour évaluer leur réceptivité à l'action, ce qui nous permettra de développer d'autres opérations concrètes de proximité (pour mémoire, un des enjeux majeurs de l'objectif initial de cette action impulsée en 2006 est d'essayer au mieux les initiatives exemplaires, et non de demeurer confidentiel sur un pilote aussi exemplaire qu'il soit)

→ **UN PLUS BIO se rapproche des personnels de cuisine** afin de préparer le prochain repas Bio du SIVOM de la Rouvière (objectif : mieux maîtriser les surcoûts). **Une réunion entre Agnès Stubbe (diététicienne UN PLUS BIO) et le Centre de Loisirs de Soubès aura lieu le 19 mars 2007** pour approfondir les thèmes de l'éducation nutritionnelle et à l'environnement.