

Forum du développement durable

Jeudi 28 mars 2013

« Cantines de Terroir »



1. Contexte

2. Appel à projet Economie Sociale et Solidaire

3. Partenariats

4. Actions menées depuis 2010

1. Contexte

- 2006, projet lancé grâce à une dynamique déjà présente sur le territoire avec les initiatives des cantines de Pamiers et de Saverdun.
- Le Pays souhaite étendre ces expériences sur l'ensemble du territoire.
- Réponse à l'appel à projet Economie Sociale et Solidaire-thématique circuits courts, proposé par la Région Midi-Pyrénées. Le Pays met en œuvre un programme d'actions concret.

OBJECTIFS DU PAYS

- Favoriser l'approvisionnement des cantines du Pays en produits locaux.
- Valoriser les productions locales en favorisant les circuits-courts.
- Offrir des services de restauration scolaire de qualité.
- Dynamiser économiquement le territoire en favorisant l'emploi au sein des structures de restauration, en consolidant les activités des agriculteurs existants et en permettant l'installation des porteurs de projets agricoles.

2. Appel à projet Economie Sociale et Solidaire

Le projet « Cantines de terroir » a été financé pendant 3 ans. Les modalités du soutien de la Région Midi-Pyrénées étaient les suivantes :

- Une aide à l'ingénierie et à l'innovation (étude) la première année : Taux de subvention de 70%.
- Une aide à l'expérimentation (mise en œuvre du projet) sur les deux autres années : 50% la deuxième année et 30% la troisième année.

PHASE D'INGÉNIERIE

Réalisation d'une étude / état des lieux pour la mise en place du projet «Cantines de terroir» à l'échelle du Pays des Portes d'Ariège Pyrénées (par le bureau d'étude «XPS Développement»).

Principaux résultats de la phase d'ingénierie

- Définition d'un programme d'actions.
- Identification des contraintes du territoire.
- Mise en place d'une dynamique locale permettant l'implication des acteurs locaux (démarche participative) à travers des groupes de travail et un comité de pilotage.

→ La Création d'un Comité de Pilotage évolutif et multi-partenarial permet, encore aujourd'hui, de suivre l'avancée du projet et de valider les différentes décisions et étapes du programme d'actions.

OCTOBRE 2006 À DÉCEMBRE 2007

2. Appel à projet Economie Sociale et Solidaire

JANVIER 2008 À SEPTEMBRE 2010

La phase d'expérimentation a permis de mettre en place les différentes mesures définies dans le programme d'actions. 4 axes d'intervention :

AXE 1 : Equiper, structurer et organiser les cuisines pour augmenter la part de produits frais, locaux et de qualité.

AXE 2 : Structurer et organiser les producteurs locaux pour répondre à la demande des cuisines centrales et des cantines.

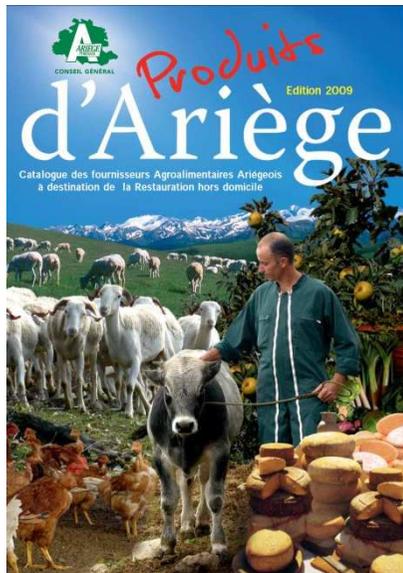
AXE 3 : Former, informer, faire se rencontrer les professionnels de la production, de la transformation, parents et enfants aux différents aspects du projet d'économie sociale et solidaire "Cantines de terroir".

AXE 4 : Soutenir activement la démarche. Axe transversal permettant la rencontre de tous les acteurs ainsi que le suivi et l'évaluation du projet dans son ensemble.

Principaux résultats de la phase d'expérimentation

- Validation du programme d'actions et création d'un comité de pilotage.
- Enquête auprès des élus et des gestionnaires de cantines.
- Equipement et aménagement des cantines.
- Etude sur les volumes consommés par les cantines (produits locaux et non-locaux).
- Réunions d'information auprès des élus.
- Création d'un groupe de travail thématique « marché public ».
- Etablissement d'un comparatif de prix.
- Problématique du foncier et de l'installation de maraîchers.
- 8 avril 2010, premier « Repas Terroir » dans toutes les cantines volontaires (74 %), conférence de presse.
- Actions de sensibilisation des enfants dans 3 CLAE du Pays.

3. Partenariats



Partenariat technique avec le Conseil Général et la Chambre d'Agriculture de l'Ariège

La Chambre d'Agriculture, missionnée par le Conseil Général de l'Ariège, travaille sur l'approvisionnement en produits locaux des cantines des collèges. Différentes actions découlent de ce partenariat et le travail de collaboration a fait naître une dynamique territoriale notable.

- Un catalogue de producteurs a été édité en 2009.
- En partenariat avec les producteurs, des cahiers des charges par filières ont été réalisés.

La Chambre d'Agriculture a créé une plateforme d'approvisionnement départementale à destination des professionnels de la Restauration Hors Domicile : SCIC Terroir Ariège Pyrénées.

- Plateforme partenariale de type coopérative dont l'objectif est le maintien et la diversification de l'agriculture locale.
- Diffuse l'offre de produits locaux aux cuisiniers, transmet les commandes aux producteurs, prépare les lots et livre aux cantines et assure la gestion commerciale.
- 10 familles de produits et 250 références locales.



4. Actions menées depuis 2010

Depuis fin 2010, le projet est poursuivi et différentes actions ont été proposées.

OBJECTIFS DU PAYS : Maintenir la dynamique et développer les démarches engagées.

- **Une charte d'engagement « Cantines de Terroir » pour structurer la démarche**

Principe : engagement sur 3 ans dans l'approvisionnement local afin d'atteindre 50% d'achats en produits locaux la 3ème année.

Objectifs : Valoriser et développer les productions locales, consolider les activités des agriculteurs existants, contribuer à l'installation des porteurs de projets agricoles, favoriser l'emploi au sein des structures de restauration, appuyer la mise en place de la plateforme départementale, offrir un cadre et des objectifs aux cantines qui s'engagent dans la démarche.



Chaque année un bilan est réalisé pour permettre à l'animatrice d'identifier les difficultés et quantifier le niveau d'engagement. **Bilans très positifs en 2012.**

Un logo a été créé et repris sur des plaques distribuées à chaque signataire.

12 communes ont signé la charte, 1905 repas y sont servis par jour sur 2880 repas à l'échelle du Pays.

4. Actions menées depuis 2010

• Équipement des cantines

Depuis le mois de mars 2012, la Région Midi Pyrénées met à disposition des Cantines de Terroir la Dotation à Vocation Territoriale et expérimentation – circuits courts . Ce dispositif vise à subventionner l'équipement et l'aménagement des structures engagées afin d'améliorer leur capacité d'approvisionnement local. 5 structures financées à travers le Contrat de Pays.

• Sensibilisation des parents

En 2011, une plaquette d'information a été éditée afin de sensibiliser les parents sur la démarche engagée par leur commune et sur les différentes actions menées.

Une réunion d'information parents d'élèves / élus a été organisée en mai 2012.

• A venir :

Un potager dans mon école : développer un projet de potager au sein de l'établissement scolaire afin de sensibiliser les enfants aux produits frais (en partenariat avec la Chambre d'Agriculture).

Formation des gestionnaires cuisiniers : à la rédaction de marchés publics, à de nouvelles pratiques culinaires incluant les produits frais et locaux.

5. Difficultés rencontrées

- Lancer la dynamique et convaincre les élus
 - Définition du local
- Sensibiliser les cuisiniers à ce type de commande, à de nouvelles pratiques
 - Manque de producteurs dans certaines gammes de produits
 - Equipement des cantines