

COMMUNIQUE DE PRESSE

Bonnétable, jeudi 7 juillet

En présence de **Dominique Le Mèner**, président du Conseil départemental de la Sarthe
Et de **François Boussard**, président de la Commission Aménagement des territoires, Agriculture et Développement durable



LANCEMENT DE RESEAU LOCAL SARTHE

Les produits locaux au cœur de la restauration collective

Depuis plusieurs mois, le Département de la Sarthe, la Chambre d'agriculture de la Sarthe et l'Association des Maires et Adjointes de la Sarthe travaillent ensemble pour bâtir les fondations d'un nouveau réseau pour **développer l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux**.

Développer l'approvisionnement local en restauration collective, un objectif partagé pour la Sarthe

Qu'est-ce qu'un Réseau local ? C'est mettre ensemble les acteurs œuvrant pour le développement de l'approvisionnement en produits locaux dans la restauration collective pour atteindre un objectif partagé : **augmenter la part des produits locaux et de qualité en restauration collective**.

Avec un double enjeu :

- conforter les bassins de productions agricoles et les emplois induits dans le département de la Sarthe d'une part,
- répondre aux attentes de la société et à l'enjeu de santé publique en améliorant la qualité des repas.

Un réseau pour qui ?

Ce réseau s'adresse **aux fournisseurs de produits locaux (producteurs-trices, transformateurs, grossistes)** et **à tous les acteurs de la restauration collective** (élu(e)s, gestionnaires et cuisinier(e)s des écoles, collèges, Lycées, EHPAD, Hôpitaux, sociétés de restauration collectives...) de la Sarthe.

Un réseau pour mettre en lien producteurs et restaurations collectives du Département

Objectif N°1 : augmenter la part des produits locaux et de qualité en restauration collective

Les trois structures Chambre d'agriculture, Association des maires, Département ont décidé d'engager un projet commun dans la durée, de promotion, de valorisation et de consommation des produits agricoles de proximité au sein des services de restauration collective, pour :

- > **Conforter les bassins de productions agricoles et les emplois induits** dans le département de la Sarthe
 - o Renforcer les dynamiques territoriales autour de projets associant les consommateurs, les élus locaux, les producteurs et les transformateurs
 - o Promouvoir les métiers de la production agricole et de la restauration, et renforcer le lien entre ces différents métiers
- > **Répondre aux attentes de la société et à l'enjeu de santé public en améliorant la qualité des repas :**
 - o Augmenter la consommation de produits de proximité frais, de saison et les produits sous signes officiels de qualité
 - o Conforter une approche éducative du repas auprès des convives
- > **Répondre à la loi d'avenir pour l'agriculture et au nouveau programme pour l'alimentation** qui s'articule autour de 4 axes prioritaires :
 - o La justice sociale
 - o L'éducation alimentaire de la jeunesse
 - o La lutte contre le gaspillage
 - o Le renforcement de l'ancrage territorial des actions menées

Du concret : des outils pour travailler ensemble, collectivement, partager des expériences :

Concrètement, Réseau Local Sarthe va s'attacher à faire du lien entre les acteurs et leurs projets. Plusieurs outils sont mis en place :

- **Un guichet unique** : reseau.local@sarthe.fr est d'ores et déjà opérationnel pour répondre à tout type de demande. Chaque demande sera relayée auprès de la structure qui sera la plus à même de répondre au besoin exprimé.
- **La mise à disposition de ressources** sous différentes formes : Newsletter, kit ressources pour les nouveaux adhérents
- **Un espace collaboratif numérique dédié** (en cours de construction, sera prêt pour l'automne)
 - des espaces de travail pour les projets (facilitant le partage des documents de travail)
 - un espace de ressources (bibliothèque),
 - un espace de forum pour échanger entre adhérents.

Mais aussi davantage de communication et de lisibilité :

Réseau local Sarthe, ce sera également des opérations de communication avec :

- **Un évènement annuel** rassemblant les adhérents du réseau pour se connaître, partager les actions et démarches de chacun, s'informer,
- **Un visuel** : Réseau Local Sarthe



Réseau Local Sarthe, une suite logique : retour sur l'histoire de la démarche de réseau à l'échelle départementale

En 2013, une étude, l'étude dit « Gressard » est lancée, co-pilotée par le Département et le Pays du Mans, sur la structuration de la filière d'approvisionnement local pour la restauration hors domicile. Les conclusions : avant d'envisager une plateforme, il convient de structurer le réseau d'acteurs concernés par l'approvisionnement local en restauration collective.

En juillet 2014 est mis en place un comité départemental, co-animé par le Département et l'Association des maires. Dans ce cadre, un programme d'actions a été acté par l'ensemble des membres de ce comité, avec la volonté de mener des démarches de territoires pilotes et de structurer un réseau d'acteurs concernant à la fois l'offre et la demande à l'échelle départementale, en s'appuyant sur un outil existant la Charte du Pays du Mans, que le Département a reconnu à l'échelle départementale dès 2015.

Aujourd'hui, une nouvelle étape, **la création de Réseau Local de la Sarthe.**

Une première action de Réseau Local Sarthe : la mise en lumière d'une démarche de territoire sur le Perche Sarthois

La démarche de territoire s'est déroulée en 2 étapes :

- 1^{ère} étape : Organisation **des rencontres de l'offre et de la demande à Vibraye pour apprendre à se connaître** sur le territoire du Perche Sarthois entre acteurs de l'offre (les producteurs) et la demande (restauration collective)
- 2^{ème} étape : lancement d'une **démarche expérimentale sur un territoire avec des structures motivées**

L'AMI (Appel à Manifestation d'intérêts) a été lancé pour repérer des acteurs des établissements volontaires et motivés. Sur cette base, il a pu être engagé un travail collectif au bénéfice de chacune des structures par une phase de diagnostics individuels puis le lancement de projets collectifs.

8 candidats (7 écoles et 1 EPHAD) se sont manifestés, permettant d'identifier un territoire : les bassins de vie de Montfort-le-Gesnois/Connerré/La Ferté-Bernard/Bonnétable

Plusieurs résultats découlent de cette démarche :

- Une variété de sujets traités collectivement : découverte des aliments, lutte contre le gaspillage alimentaire, communication et valorisation du service restauration
- des actions et des évolutions positives au sein des collectivités concernées par la démarche
- **une réflexion de 7 collectivités pour s'associer dans leur commande de produits alimentaires : travail sur les menus, prise de contact avec les producteurs potentiels**

Témoignages : que pensent les acteurs locaux de l'approvisionnement en produits locaux au sein des restaurants collectifs ?

Arboriculteurs, **Fabienne JOUIN et Vincent ARNAUD**, sont installés depuis 2003 aux Vergers d'Aulaines à Bonnétable. Ils fournissent des restaurants collectifs depuis de nombreuses années.

« Les échanges directs entre le producteur et les cuisiniers sont très importants. En fonction des besoins des cuisiniers (pommes à croquer, au four...), nous choisissons ensemble les bonnes variétés de fruits. La communication est indispensable pour offrir des repas de saison et de qualité aux enfants »

Pour **Monsieur GOBILLOT**, producteur de pommes de terre à St Maixent,

« On est avant tout des producteurs. Mais avec les circuits courts en général, le travail est d'autant plus important que la marge est meilleure ».

Madame LEGESNE, Maire de St Aubin des Coudrais, (55 repas par jour),

« Il est important de favoriser les circuits courts et le commerce local dans nos approvisionnements. Cela participe notamment au maintien des agriculteurs dont la profession souffre beaucoup. De plus, la connaissance des producteurs et artisans permet de mieux connaître leur façon de procéder. Il y a plus de transparence. »

Pour **Franck VALLEE**, cuisinier de l'école de St Maixent (70 repas par jour),

« Travailler avec des producteurs locaux permet de proposer aux enfants des repas d'une meilleure qualité gustative tout en contribuant au développement économique du territoire. L'intérêt est également de savoir d'où viennent les produits cuisinés sur place et d'avoir un lien humain avec les producteurs. »

L'action du Département en matière d'approvisionnement en produits locaux :

C'est avant tout une volonté de soutenir l'activité agricole et l'économie locale mais aussi de continuer l'amélioration de la qualité de la restauration dans les collèges. Le Département s'est fixé trois objectifs :

Objectif dans les assiettes des collégiens = 50% de produits locaux à l'horizon 2018

Les collèges en Sarthe, c'est 45 sites de fabrication, soit 1.9 million de repas par an.

Les actions ont démarré à la fin des années 2000 avec des mises en relation avec les producteurs, un travail mené sur la qualité des repas, puis un tournant en 2012 avec une expérimentation menée sur 9 collèges. Face au bon résultat (faisabilité à coût constant, dans le respect du code des marchés publics), la démarche est élargie et généralisée à tous les collèges.

Aujourd'hui, le Département agit avec les collèges : il organise des rencontres avec les cuisiniers, les gestionnaires et les producteurs, fait de la lutte contre le gaspillage alimentaire une priorité, met en place des outils pour accompagner les collèges d'accompagnement à la planification et au suivi de la commande en produits locaux.

Objectif de développer des démarches de territoire pilotes avec l'ensemble des acteurs de la restauration collective

Le Département de la Sarthe, pour atteindre son objectif de développement de l'approvisionnement local au sein des collèges, a besoin d'une offre adaptée, qui ne pourra s'organiser qu'à la condition qu'un ensemble d'acteurs de la restauration collective affiche la même volonté. En effet, il est nécessaire d'avoir du volume au niveau de la demande pour permettre à l'offre de s'organiser afin d'atteindre un même objectif : plus de produits locaux dans les assiettes. C'est pourquoi, le Département élargit son action pour un développement d'actions sur les territoires avec les collectivités locales.

Objectif d'accompagner les agriculteurs pour garantir une offre en produits sarthois de qualité

- Par l'accompagnement financier avec le maintien de l'aide à la transformation à la ferme, sous conventionnement avec la Région, permettant ainsi d'appeler des co-financements européens : taux d'aide => 30% pour des projets pouvant aller jusqu'à 100 000 €, 40% pour les JA.
- Par l'accompagnement financier de la Chambre d'agriculture et du GAB pour son travail de structuration de l'offre et d'accompagnement des producteurs.

L'action de l'association des Maires et Adjointes de la Sarthe en matière d'approvisionnements en produits locaux :

En 2012, l'Association des maires et adjoints de la Sarthe s'est engagée dans une démarche de développement des circuits de proximité en restauration Hors Domicile en Sarthe avec l'ensemble des acteurs des territoires.

Dans son rôle de conseil et d'information des élus sarthois, l'Association des maires et adjoints de la Sarthe a initié la réflexion en organisant **une réunion d'information en collaboration avec le Département et la Chambre d'agriculture**, le 26 avril 2012 sur «La restauration scolaire et la dynamique locale». Elle a réuni une 100 aine de participants, élus et agents.

L'objectif de l'association est d'expliquer aux élus sarthois et à leurs agents comment augmenter la part des produits locaux et de qualité en restauration collective, en levant certains freins et interrogations qui demeurent (marchés publics, coûts).

Pour se faire, l'association veille à communiquer et sensibiliser aux incidences de l'achat local.

L'association œuvre également par l'accompagnement des collectivités dans l'approvisionnement en produits locaux de leurs restaurants (mises en relation élu-cuisiniers-restaurateurs, échanges d'expériences sur le territoire sarthois).

L'action de la Chambre d'agriculture de la Sarthe :

L'objectif de la Chambre d'agriculture est de développer les circuits alimentaires de proximité - dont la restauration collective, pour :

- valoriser les productions locales et apporter **plus de valeur ajoutée au profit des agriculteurs**
- renforcer **le lien social entre les agriculteurs et la société**
- structurer l'offre de produits locaux pour **fournir aux convives des repas composés de produits locaux**

Fort de sa connaissance des filières et des producteurs sarthois et de sa capacité à les fédérer, la Chambre d'agriculture œuvre au **développement et à la structuration de l'offre de produits locaux** à travers :

- L'accompagnement des agriculteurs et des porteurs de projets par le conseil et la formation afin d'assurer la durabilité des activités en circuits courts (étude de marchés, apports techniques, réglementation sanitaire, technique de transformation, mise en relation, marketing...)
- La mobilisation des producteurs et l'accompagnement des projets collectifs structurants
- Le référencement de l'offre en produits locaux pour la restauration collective (via le site Approximie.fr*)
- La mise en relation des collectivités et des fournisseurs de produits locaux (contact, organisation de rencontres collectivités/producteurs)
- La communication auprès des agriculteurs, des collectivités et du grand public (foire des 4 jours du Mans, semaine du goût...)
- L'accompagnement des collectivités dans l'approvisionnement en produits locaux de leurs restaurants (réalisation de diagnostics, recherche de fournisseurs, mise en relation)

* Approximie.fr : Ce site à dimension régionale permet de rechercher, par catégorie de produits ou par géolocalisation, les sources d'approvisionnement en produits locaux, que l'on soit un particulier (points de vente de produits locaux) ou en charge d'un restaurant collectif (fournisseurs de produits locaux : producteurs fermiers, entreprises agroalimentaires travaillant avec des matières premières locales). Chaque acteur, grâce à **Approximie.fr**, a désormais à sa disposition un véritable outil de référencement et d'information sur les circuits alimentaires de proximité.

Mis à jour en temps réel, ce site ne cesse de s'enrichir et compte aujourd'hui pas moins de **5 000 références** ! De plus, le système d'actualités et de mise à disposition de documents techniques en ligne constitue une source d'information pertinente pour tous les utilisateurs.