



Approvisionnement local dans les collèges

Préambule : face aux nombreuses confusions constatées, rappel des principales définitions

- **Définition d'un circuit court : circuit de distribution dans lequel intervient au maximum un intermédiaire entre le consommateur et le producteur.**
- **Définition d'un système alimentaire local : système dans lequel la production, la transformation, la distribution et la consommation alimentaires sont intégrées à l'échelle locale. Il y a une notion de proximité géographique.**

Préambule : face aux nombreuses confusions constatées, rappel des principales définitions

■ Définition des Signes officiels de la Qualité et de l'Origine reconnus par le Ministère de l'Agriculture :



- + AB (agriculture biologique) - mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal



- + AOC/AOP (Appellation d'origine contrôlée et son équivalent européen l'appellation d'origine protégée - lien à un territoire pour toutes les étapes de la production à la transformation)



- + IGP (Indication géographique protégée - lien à un territoire pour au moins une des étapes de la production à la transformation)



- + STG (Spécialité traditionnelle garantie – recette traditionnelle)



- + LR (Label rouge - produit de qualité supérieure fixée par rapport à un cahier des charges élaboré par le Ministère)

Circuits courts : historique de la politique du Département

En 2010, engagement du Département pour favoriser le développement des circuits courts et de l'agriculture biologique :

- **un rapport d'orientation présenté aux élus en septembre**
- **un chargé de mission dédié au développement des circuits courts**

+ Principales actions menées en interne :

- Initiation de la formation des cuisiniers dans les collèges
- Signature d'une charte avec les collèges
- Création d'un marché de producteurs dans l'enceinte du Département : espace Duhesme 3^{ème} vendredi de chaque mois.
- Collation don du sang avec des produits locaux
- Rénovation des cuisines de nombreux collèges pour maintenir la préparation des repas sur place

Circuits courts : historique de la politique du Département

+ Principales actions menées en externe :

- Partenariats (supermarché U, paniers fraîcheurs avec la SNCF)
- Participation à la Foire de Chalon
- Promotion via les Francos Gourmandes à Tournus avec mise en valeur des produits locaux

+ Principaux dispositifs d'aides mis en place :

- Renforcement des aides individuelles à l'investissement pour la création d'ateliers de transformation (pour des raisons de simplification administrative, guichet unique assuré par le Conseil régional pour le Conseil général)
- Lancement d'un appel à projets pour favoriser les dossiers collectifs (abattoir collectif de volailles et de lapins d'Oslon)

Approvisionnement local dans les collèges

En 2012, réintégration de la politique circuits courts au sein des services du Département (Direction du Développement Rural et de l'Agriculture et Direction de l'Education et de la Jeunesse)

Le contexte :

- + 51 collèges publics sur le Département**
- + 16 000 repas / jour – environ 2 millions de repas /an**
- + Collèges = compétence du Département**
- + Personnel technique et cuisiniers dépendent du département, par contre les gestionnaires dépendent de l'Etat**
- + Approvisionnement indépendant dans chaque collège**

Approvisionnement local dans les collèges : la carte des collèges



Une expérimentation : la quinzaine du fromage de chèvres

- **Le principe : 1 collègue = 1 producteur**
- **Travail en partenariat avec le syndicat caprin et la Chambre d'agriculture.**
- **Mise en place de l'opération : une action ponctuelle sur 15 jours dans l'ensemble des collèges**
- **Bilan après 4 éditions : 50% des collèges s'approvisionnent régulièrement**

Formation des cuisiniers et des gestionnaires

Début juillet, dans le cadre du programme annuel de formation des cuisiniers, présentation des filières et visites d'exploitation pour leur permettre de mieux connaître les produits et l'organisation des filières sur les thèmes suivants :

- + 2011 – viande charolaise (opérateur charolais de Bourgogne), livraison possible toute l'année sur la même base de prix**
- + 2012 – filière volaille**
- + 2013 – filière caprine**
- + 2014 – producteurs locaux**

Approvisionnement local dans les collèges : une régularité recherchée

Contractualisation avec l'association Terroirs de Saône-et-Loire pour mener des actions d'animation et surtout assurer un approvisionnement plus régulier

Objectif : un menu par mois

En 2015, poursuite de l'expérimentation lancée lors du dernier trimestre 2014 avec l'approvisionnement d'un repas complet dans 7 collèges

- + **Charolais : Bourbon-Lancy, Digoin, La Clayette, Chauffailles**
- + **Chalonnais : Givry, Chatenoy le Royal, Couches**

Exemple de menus :

- + **pâté en crouste et pâté de campagne (Earl de la Colombe à Chassigny sous Dun)**
- + **Poulet fermier (Earl de la Colombe à Chassigny sous Dun et Duthel à la Chapelle de Guinchay)**
- + **Côtes de bettes (Duthel à la Chapelle de Guinchay)**
- + **Fromage de chèvre ou fromage blanc (ferme de la Trufière à Chissey les Mâcon pour le fromage de chèvre)**
- + **Dessert aux fruits rouges (fruits rouges surgelés de Parfums de Terroirs à Taizé)**

Remarque : bon retour sur les produits (moins de pertes)

Approvisionnement local dans les collèges : perspectives

Lever les freins logistiques :

- + Une plateforme physique à Cluny sur le site expérimental de la ferme de Jalogny
- + Une plateforme virtuelle Loc'Halles Bourgogne développée par la Région

Accompagner les producteurs :

- + Investissements dans les exploitations
- + Animation des structures

Poursuivre la sensibilisation des collèges à l'approvisionnement local :

- + Formation
- + Équipement pour leur permettre de travailler des produits non transformés
- + Travail de long terme



Département de Saône-et-Loire
Direction du développement rural et de l'agriculture
Tél : 03 85 39 57 66
www.cg71.fr