

RésALIS

Réseau pour une Alimentation Locale Innovante et Solidaire

Protocole d'accord pour un approvisionnement de proximité de la restauration collective publique

ACTEURS PUBLICS

Protocole d'accord RésALIS pour un approvisionnement de proximité de la restauration collective publique

ACTEURS PUBLICS

Préambule

Depuis quelques années, des initiatives voient le jour ici et là sur le territoire départemental pour favoriser les circuits courts et l'approvisionnement de proximité de la restauration collective publique.

Ces initiatives s'appuient sur une volonté locale forte, et une bonne dose d'innovation notamment, pour tout ce qui est organisation de filières (viande, pain, légumes, fruits) et actions communes de valorisation de ces filières. Pour autant, il s'avère que les solutions apportées, bien qu'elles aient de nombreux intérêts, notamment éducatifs, ne permettent pas de mettre en place un modèle économique durable, ni d'obtenir des résultats à la hauteur des enjeux économiques, sociaux, sanitaires et énergétiques.

Au bout du compte, il n'y a que 7 % de produits locaux dans les assiettes des collégiens deux-séviens. On estime le potentiel de repas en restauration collective publique en Deux-Sèvres à 20 millions par an.

La singularité de ces initiatives réside dans le fait que les porteurs de projet doivent agir et interagir avec une multiplicité de secteurs d'activités, une forte diversité de profils d'acteurs et de structures, un important cortège de critères d'ordre technique ou réglementaire, une myriade d'informations et de données de toute nature. La construction d'un outil d'approvisionnement de la restauration collective se doit de prendre en compte toute cette complexité.

Si certains utilisateurs perçoivent les bénéfices que pourraient apporter une démarche collective et un outil visant l'approvisionnement de proximité de la restauration collective sur le Département des Deux-Sèvres, d'autres utilisateurs n'en perçoivent actuellement que les aspects contraignants, redoutant une charge de travail supplémentaire, voire un bouleversement dans leur mission professionnelle.

La notion d'approvisionnement de proximité résonne différemment en chaque catégorie d'acteurs utilisateurs. Ainsi élus, producteurs, transformateurs, demandeurs d'emploi, cuisiniers, gestionnaires ou responsables de structures publiques ou privées ont des attentes bien spécifiques et très distinctes, alors qu'ils sont pourtant tous les acteurs d'une même problématique.

Que voulons-nous faire ensemble ?

Concevoir et mettre en place un « modèle économique alternatif » apte à organiser et à coordonner durablement l'approvisionnement de proximité de la restauration collective sur l'ensemble des Deux-Sèvres.

Nous souhaitons créer un outil innovant de type coopératif réparti sur l'ensemble du département qui :

- créé du développement économique local en optimisant et en mutualisant les moyens, ressources et initiatives présentes ou émergentes, sur la base de la contractualisation ;
- valorise les productions locales de qualité et les « rapproche » des acheteurs de la restauration collective ;
- renforce la qualité alimentaire de la restauration collective et « l'éducation alimentaire », notamment des publics les plus jeunes ;
- prend en compte l'interconnexion des principes du développement durable.

Avec qui allons-nous le faire ?

Ce projet sera mené en concertation avec l'ensemble des utilisateurs et acteurs souhaitant se joindre à la démarche. Pour ce faire, nous créons le Réseau pour une Alimentation Locale Innovante et Solidaire : **RésALIS**.

Un socle de pilotage regroupera les principaux « commanditaires publics » qui ont signé le Protocole d'accord RésALIS « Acteurs publics ».

Comment allons-nous faire ?

Assurer la viabilité économique du projet en facilitant l'entrée des produits locaux de qualité dans la préparation des repas en restauration collective nécessite de concevoir une structure innovante multifonctionnelle.

Cette structure RésALIS remplira les rôles de :

- plate-forme commerciale (échange de flux de marchandises),
- plate-forme coopérative (échange et partage de moyens et ressources),
- plate-forme collaborative (information et formation),
- plate-forme de coordination (pilotage, contractualisation, actions correctives),

Cet espace coopératif sera en relation avec l'ensemble des acteurs-utilisateurs de la chaîne d'alimentation de la restauration collective. Cet espace facilitera l'accessibilité des utilisateurs aux informations via une base de données commune, et cela selon les besoins de chacun.

Pour réussir pleinement la conduite de ce projet, nous devons élaborer :

- le cadrage stratégique (vision politique),
- le cadrage fonctionnel (concept modélisation et potentiel),
- le cadrage opérationnel (besoin réel et moyens existants).

Le cadrage stratégique

- Élaboration d'un **Schéma Départemental de l'Alimentation** en vue de promouvoir une agriculture locale durable pour une alimentation de qualité dans la restauration collective publique.
- Adoption d'une **Charte « Haute Qualité Alimentaire »** permettant de fixer le cap stratégique sur l'ensemble de la chaîne d'acteurs intervenant dans l'alimentation de la restauration collective : elle définit les engagements pris par chacun des acteurs engagés.

Le cadrage fonctionnel

Réalisation du **Cahier des charges des contraintes et exigences** posées par chaque utilisateur (cuisinier, producteur, transformateurs, contrôleur hygiène...) et par nos ambitions communes.

Le cadrage opérationnel

Le cadrage opérationnel permet d'élaborer le scénario le plus adapté à la situation réelle (besoin réel et moyens disponibles) sans pour autant perdre le cap fixé initialement par les décideurs politiques.

RésALIS : travailler sur une double focale

La conception d'un tel outil exige d'avoir à la fois une **approche globale**, de manière à déterminer ce que doit être « le modèle », mais aussi d'avoir une **approche pragmatique** de manière à structurer la réalisation sur le terrain à partir du besoin réel.

Si l'approche pragmatique du projet repose sur l'analyse et la prise en compte de l'existant (besoin réel des utilisateurs, équipements de transformation, ressources humaines), il est important de souligner que la durabilité et la performance du système RésALIS dépend de la précision avec laquelle l'approche globale sera, elle, structurée.

La grande difficulté du projet demande à chacun d'entre nous d'être vigilant, de ne pas se précipiter sur n'importe quelle initiative sans vérifier préalablement qu'elle a bien les caractéristiques d'un « élément du modèle » (ou qu'elle peut évoluer dans ce sens) et non une simple apparence trompeuse.

RésALIS : pour des « bénéfices » appréciables (quelques exemples)

Du côté des collectivités territoriales

- Structuration de la filière viandes/lait,
- Développement de la filière maraîchère,
- Politique d'installation des jeunes agriculteurs / accessibilité au foncier non bâti,
- Pérennisation d'exploitations polyculture élevage,
- Appui technique/logistique commande de la restauration collective,
- Aide à l'introduction de 20 % de produits AB dans la restauration,
- Suivi technique (formation, moyen, fiche méthode, menu...),
- Protection des zones de captage,
- Gestion des déchets,
- Emploi des allocataires du RSA,
- Bilan énergétique favorable ...

Du côté de la demande (cuisinier, gestionnaire...)

- Rationalisation et diminution du prix de revient des repas,
- Amélioration de la qualité nutritionnelle des menus,
- Approvisionnements réguliers et fiables,
- Mise à disposition d'un catalogue des produits alimentaires disponibles,
- Délais de commande auprès des fournisseurs écourtés,
- Quantités de marchandises optimisées selon l'effectif,

- Meilleure optimisation de la charge et du temps de travail des équipes en place,
- Valorisation des savoir-faire et consolidation des acquis professionnels,
- Diminution des tâches administratives (préparation de menus, gestion des stocks, traçabilité...),
- Meilleure gestion des flux de marchandises,
- Gestion simultanée des flux d'informations (HACCP*, formation, stock),
- Amélioration de la traçabilité et des mesures d'hygiène in situ,
- Accompagnement personnalisé des équipes techniques et des équipes d'encadrement (MNAPT**...),
- Amélioration des conditions de travail (équipements et locaux techniques),
- Possibilité d'élaborer des projets pédagogiques : ateliers, « repas citoyens »...

Du côté de l'offre (producteur, transformateur)

- Contractualisation des volumes et des prix de production,
- Développement et structuration des filières Agri Agro,
- Structuration de réseaux locaux,
- Aide à l'accès au foncier,
- Aide à l'installation jeune agriculteur
- Soutien aux projets individuels et collaboratifs,
- Mutualisation territoriale des moyens et outils de transformation,
- Valorisation des savoir-faire et consolidation des acquis professionnels,
- Mutualisation territoriale des volumes entre zones d'achalandage,
- Mise en place de plans de formations techniques et autres...

* HACCP : Hazard Analysis Critical Control Points (système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments)

** MNAPT : Mission Nutrition Alimentaire Poitou-Charentes

Je m'engage à participer (ou mes représentants) aux travaux du groupe de pilotage « commanditaires publics » RésALIS pour aider à l'élaboration :

- du Schéma Départemental de l'Alimentation
- de la Charte « Haute Qualité Alimentaire » RésALIS

<i>Prénom, NOM</i>	<i>Qualité</i>	<i>Signature</i>
Éric GAUTIER	Président Conseil général 79	
Anne LABBÉ	Adjointe au Maire de Niort en charge de la jeunesse et de l'enseignement supérieur	
Jean-Pierre DUFES	Maire délégué de Terves représentant la ville de Bressuire	
Xavier ARGENTON	Maire de Parthenay	
Patrice PINEAU	Maire de Thouars	
Léopold MOREAU	Maire de St Maixent	
Yves DEBIEN	Maire de Melle	

Niort, le 7 décembre 2011