

Quelles sont les conditions pour fournir et s'approvisionner en légumes dans les cantines scolaires Bretonnes ?

LA FOURNITURE DES CANTINES EN LÉGUMES FRAIS : DES BESOINS DE SOLUTIONS POUR SA MISE EN ŒUVRE

- Depuis plusieurs années via les démarches PAT sur les territoires Bretons, la question de la relocalisation de l'approvisionnement en produits agricoles de proximité pour les cantines se pose.
- Bien que l'approvisionnement en légumes des cantines soit un des premiers objectifs d'achat local en restauration collective, sa mise en œuvre se heurte à différents freins, à la fois côté producteurs et côté collectivités.
- Des initiatives ont été menées dans de nombreuses communes. Les producteurs et les gestionnaires témoignent de difficultés à installer dans la durée des relations commerciales.
- Quelques raisons sont déjà identifiées : l'offre manquante, la gamme insuffisante, les conditions de prix, les contraintes des marchés publics, le manque d'engagement des collectivités, les contraintes d'équipements, de logistique, ou d'autres freins des acteurs, ...
- Quelle organisation privilégier pour pérenniser l'approvisionnement local en légumes et répondre aux objectifs de la loi EGALIM ?
- Fournir des légumes frais pour les cantines : Comment rendre cela possible ?
- Quelles sont les conditions ?

COLLECTIVITÉS ET PRODUCTEURS : CONSTRUISONS ENSEMBLE UNE EXPÉRIMENTATION POUR IDENTIFIER ET LEVER LES FREINS

- Produire des références, des indicateurs pour comprendre et apporter des réponses concrètes pour les producteurs et les gestionnaires des cantines.
- Fournir des conseils adaptés aux producteurs sur le marché de la restauration collective.
- Créer une boîte à outils pour les élus et gestionnaires de cantines pour un approvisionnement local structuré et adapté à leurs besoins.

Un pilotage et un partenariat producteurs et collectivité :

- COPIL avec Chambre d'agriculture, association des maraîchers du Morbihan, représentants de collectivités et cantines, producteurs
- Une expérimentation grandeur nature entre la station maraîchère d'Auray et une cantine



UNE EXPÉRIMENTATION EN 5 ÉTAPES

- 1 Précision de la demande avec le COPIL : quels légumes dans les cantines ? Quantités, périodes, formes...
Caractérisation de l'offre locale et Bretonne en légumes.
Analyse de démarches d'approvisionnement de cantines Bretonnes en légumes.
- 2 Production de légumes par la station et approvisionnement d'une cantine partenaire de l'expérimentation grandeur nature, avec allers retours réguliers entre la station et la cantine pour ajuster le fonctionnement.
Analyse des difficultés rencontrées, propositions d'évolution et d'ajustements
- 3 Intégration progressive de producteurs maraîchers pour les fédérer autour du projet et faire émerger des collectifs de producteurs
- 4 Extrapolation et valorisation des résultats, mise à disposition d'outils pour les producteurs et les gestionnaires de cantines (conditions d'organisation de filière du ou des producteurs à la cantine, conditions d'engagements des parties, définition d'un profil de producteur type, groupes de producteurs)
- 5 Production de ressources : outils d'aide à la décision, boîte à outils
Fiches techniques – repères technico économiques
Fiches actions pour les collectivités, repères utiles pour permettre les achats de proximité pour des élus, gestionnaires, cuisiniers

BUDGET PRÉVISIONNEL

Année 1 : 166.000 € HT

Année 2 : 105.000 € HT

Financiers à définir


- Précision des objectifs avec COPIL
- Compilation des données et initiatives existantes
- Situation réelle de production et approvisionnement d'une cantine
- Bilan et production de ressources pour les producteurs, les collectivités et les conseillers

1 ETP dédié au projet

Un site exceptionnel pour une étude et une expérimentation en conditions réelles

- Une spécificité Bretonne avec un site dédié à l'expérimentation en maraîchage diversifié, une proximité avec les producteurs Bretons, une diffusion publique des résultats et la présentation des essais aux producteurs de fruits et légumes.
- Une station ouverte toute l'année pour la visite aux collectivités et producteurs.

Une exploitation de 6 ha de SAU

- x 3 ha en agriculture conventionnelle,
- x 3 ha en AB 
- x 3000 m² de surface couverte : 10 tunnels froids, un tunnel mobile sur rails, une serre en verre et un bitunnel hors gel
- x Un hangar de 400 m² avec bureaux, laboratoire et surface de stockage et conditionnement

Des équipements de maraîchage innovants

- x Des matériels spécifiques liés à la thématique de la réduction de la pénibilité : robotique, assistants électriques
- x Un tunnel mobile de 200 m² sur rails de 100 mètres
- x Biomatériaux utilisés en paillage et en palissage

Des équipes Chambre Régionale d'agriculture de Bretagne complémentaires :

● L'équipe Station :

1 responsable, 1 technicienne, 2 ouvriers spécialisés, 1 saisonnier, 1 à 2 stagiaires d'école, 1 secrétaire spécialisée

● L'équipe Légumes :

15 conseillers dont 2 spécialisés en maraîchage, 1 conseiller irrigation, 1 conseiller arboriculture

● L'équipe Territoires :

20 chargés d'animation territoriale, en lien direct avec les collectivités Bretonnes,

4 chargés de mission alimentation, pour l'accompagnement des projets de territoires



Equipe Station

Contacts :

Station expérimentale d'Auray

Responsable de la station : Maët LE LAN – 06.47.08.39.69

Station expérimentale maraîchère Bretagne Sud, Route du Bono, 56400 AURAY

Contacts projet

Chargée d'études équipe légumes : Maureen GICQUEL - 06.74.24.25.88

Chargée d'animation territoriale Vannes – Auray : Stéphanie FLOCH – 06.30.12.34.78