



Journée nationale de la Restauration Collective Responsable

**« Organiser une offre cohérente de produits locaux
en circuits courts et valorisant le bio »**

A l'attention des collectivités territoriales, entreprises, agents de
développement, agriculteurs

Organisé dans le cadre du Réseau Rural Français

En partenariat avec La Chambre Régionale d'Agriculture de Rhône – Alpes, le projet
LIPROCO et Trame

21 juin 2010

Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche

Amphi Gambetta

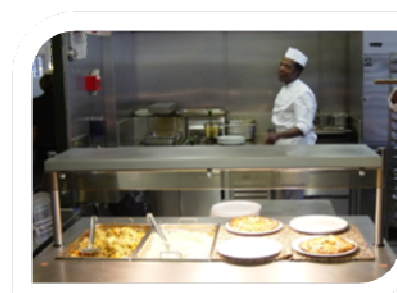
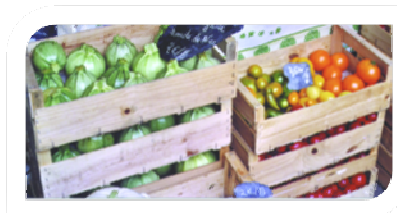
78 Rue de Varenne - Paris 7ème

Métro Varenne

Programme prévisionnel

Lundi 21 Juin 2010

- 9h00 – 9h15 :** Accueil des participants
- 9h15 – 9h30 :** Ouverture de la journée
- 9h30 – 10h30 :** Tour d'horizon des expériences menées dans les Régions de France métropolitaine
- 10h30 – 11h15 :** Présentation d'expériences des DOM TOM
- 11h15 – 11h30 :** Pause
- 11h30 – 12h15 :** Comment se fait la rencontre entre offres et demandes locales pour la restauration collective publique ? Premiers enseignements
- 12h15 – 12h30 :** Présentation des travaux en atelier de l'après-midi
- 12h30 – 14h00 :** Déjeuner
(à la charge des participants, possibilité de déjeuner au sein du restaurant interministériel)
- 14h00 – 16h00 :** Travail en ateliers
(voir présentation ci-après)
- 16h00 – 16h15 :** Pause
- 16h15 – 17h15 :** Restitution des ateliers en plénière
- 17h15 – 17h30 :** Conclusion



Présentation des ateliers

Atelier 1 : Comment, via les procédures de marché public, favoriser les approvisionnements en circuits courts et de produits issus de l'agriculture biologique ?

Le code des marchés publics ne permet pas de « flécher » un marché sur des circuits courts. Toutefois les marchés publics pourraient être un outil de relocalisation de l'économie. Des outils à la limite de la légalité permettent déjà de favoriser les produits issus des circuits courts et de l'agriculture biologique. Le développement durable des territoires et les clauses environnementales peuvent-ils justifier ces orientations ? Existe-t-il une jurisprudence française ou européenne sur le sujet ?

Atelier 2 : Quel impact des circuits courts dans l'approche globale du budget et des politiques des collectivités territoriales ?

L'approvisionnement de la restauration collective en circuits courts et en produits issus de l'agriculture biologique est souvent perçu comme peu pertinente d'un point de vue économique. L'impact de ce type de projet doit être évalué via une approche globale sur la base de critères de développement durable associant à l'économique les dimensions sociale et environnementale. Quels indicateurs utiliser pour mesurer l'impact de ce type d'approvisionnement sur le développement durable des territoires ?

Atelier 3 : Quelle organisation pour une gestion efficace des approvisionnements locaux en circuits courts et issus de l'agriculture biologique ?

Dans le cadre de la restauration collective de proximité, la logistique joue un rôle prépondérant. Les volumes acheminés peuvent être faibles et s'effectuer sur des distances qui parfois peuvent grever le coût final des produits ainsi que leur bilan écologique, voire interdire toute solution d'approvisionnement. Des groupements de producteurs se sont structurés à travers le territoire pour approvisionner ensemble la restauration collective.

Quel mode d'organisation promouvoir afin d'assurer un approvisionnement local répondant aux contraintes économiques et écologiques de la restauration collective ? Comment développer un approvisionnement en circuit court (0 à 1 intermédiaire) ou de proximité (1 à 3 intermédiaires avec une matière première locale) s'intégrant une démarche sociale et solidaire ?

Cet atelier permettra de voir sur quelles bases ces groupements se structurent, et éventuellement d'identifier les possibilités d'optimiser/ rationaliser des moyens (stockage, transformation, logistique).

Atelier 4 : Quelles modalités d'accompagnement pour développer la mise en place de produits de proximité et issus de l'agriculture biologique en restauration collective ?

Afin de mieux intégrer les produits des circuits courts dans l'offre alimentaire de la restauration collective, il est important que ces produits soient accompagnés d'actions éducatives et de sensibilisation auprès des acteurs de la restauration collective (cuisiniers, gestionnaires, convives). L'utilisation de ces produits induit souvent des changements de pratique et d'approche pour les gestionnaires (commande planifiée à l'avance) et les cuisiniers (saisonnalité, modes de production, variétés anciennes, recettes, mise en place d'une légumerie quand c'est possible,...). Les convives doivent également être accompagnés dans la découverte de ces produits (qualités nutritionnelle et gustative, informations sur leur circuit de distribution, leur impact écologique,...). Comment identifier les besoins et organiser cet accompagnement ? Comment ensuite l'assurer et le mener de façon éducative et conviviale ?

Bulletin d'inscription

Journée nationale de la Restauration Collective Responsable

Afin de faciliter l'organisation de cette journée, merci de bien vouloir remplir ce bulletin d'inscription et de **le retourner avant le 7 Juin** à :

Julien Labriet
FNAB – 40 avenue de Malte – 75011 PARIS
jlabriet@fnab.org

Inscription obligatoire (nombre de places limitées)

Nom Prénom :

Titre :

Structure :

Adresse :

Email :

Tel : Fax :

Déjeuner au restaurant interministériel (compter environ 10 euros) :

Oui

Non

Je souhaite participer à l'atelier suivant :

Atelier 1 : Comment, via les procédures de marché public, favoriser les approvisionnements en circuits courts et de produits issus de l'agriculture biologique ?

Atelier 2 : Quel impact des circuits courts dans l'approche globale du budget et des politiques des collectivités territoriales ?

Atelier 3 : Quelle organisation pour une gestion efficace des approvisionnements locaux en circuits courts et issus de l'agriculture biologique ?

Atelier 4 : Quels modalités d'accompagnement pour développer la mise en place de produits de proximité et issus de l'agriculture biologique en restauration collective ?

