



 **AGROALIMENTAIRE / Circuits Courts / Tarn**

<p>STAGE N°</p> <p>81/19/1361</p>	<p><b>RESTAURATION SCOLAIRE,</b></p> <p><b>GAILLAC GRAULHET AGGLO</b></p> <p>formation d'un groupe multi-acteur à la conception d'un service de circuit court</p>	<p>GAILLAC GRAULHET AGGLOMERATION</p>
-----------------------------------	---	---

## LE CONTEXTE DU PROJET

La communauté d'agglomération *Gaillac Graulhet entre vignoble et bastides* est issue de la fusion en décembre 2016 de 3 communautés de communes : Tarn et Dadou (29 communes, 51 000 habitants), Rabastinois (7 communes, 11 000 habitants), et Vère – Grésigne – Pays Salvagnacois (27 communes, 8 000 habitants). Elle compte donc aujourd'hui 61 communes et 73 000 habitants. Bien qu'il s'agisse d'une agglomération, les communes qui la composent sont en zone rurale. Dès le départ elle a pris un socle de compétences très large, dont la compétence scolaire. A ce titre, elle sert plus de 7 000 repas par jour dans 50 écoles et emploie 83 agents. Les repas de 13 écoles sont produits en régie dans 10 cuisines dont 3 cuisines centrales. Les repas des 37 autres écoles sont livrés par des prestataires, dont 16 en liaison chaude et 21 en liaison froide.

La fusion amène les élus à mettre en cohérence le fonctionnement de la restauration scolaire. Les réunions sur ce sujet ont fait émerger un projet visant à développer la qualité et la proximité des produits alimentaires. Un tel projet étant très difficile à mener à l'échelle de 61 communes, il est proposé de s'appuyer sur 2 ou 3 communes comme sites d'expérimentation.

Les deux sites choisis :

- ➔ Salvagnac qui a un projet de fusion de restauration scolaire avec les écoles de Beauvais-sur-Tescou, Tauriac et Montgaillard (fusion de 3 écoles en réflexion et projet de restaurant scolaire commune à l'échelle de 3 ou 4 communes)
- ➔ Briatexte qui sous-traite au prestataire ANSAMBLE.

### LES OBJECTIFS :

Pour l'agglomération, ce projet répond à plusieurs besoins :

- besoin croissant des parents d'élève d'avoir une restauration scolaire avec des produits locaux et de qualité
- besoin des producteurs agricoles de développer des marchés de proximité pour sécuriser leur diversification ou leurs efforts de qualité (notamment pour les productions céréalières et de viande, très présentes sur le territoire, pour les productions de légumes encouragées par l'Agglomération avec sa couveuse maraîchage, mais aussi avec d'autres productions locales : produits laitiers, miel, fruits,...)
- besoin de maintenir un tissu d'artisans et commerçants de proximité dans les villages (boulangers, épiceries,...).

La finalité à terme est :

- se doter d'un service de fourniture de produits locaux ou issus de commerces locaux, produits de l'agriculture biologique ou raisonnée, pour la confection des repas scolaires de l'agglo, dans un but de qualité de la restauration scolaire dans l'assiette et l'environnement du repas.

Le groupe de travail poursuit un objectif intermédiaire

L'agglo attend du groupe de travail qu'il pose les bases de ce projet (esquisse) en apportant les expertises d'usage des différentes parties, avec :

- Une description des aspects transposables ou non à d'autres écoles du territoire (document de capitalisation)
- La prise en compte des circuits proximité dans le futur marché des denrées et/ou de livraison de repas.
- Une esquisse d'organisation (logistique, communication,...) pour que ça fonctionne, et avec une esquisse de modèle économique.

**HISTORIQUE DU PROJET**

Les services de l'Agglo ont animé plusieurs réunions sur le sujet de la restauration scolaire. Ces réunions ont permis de mettre en lumière les thèmes de travail suivants :

- Structures : optimisation, état du matériel, liaisons chaudes, qualité ;
- Sécurité alimentaire : hygiène, protocoles, HACCP, analyses ;
- Agents : formation, visites médicales, EPI, écoute, accompagnement au changement
- Qualité des repas et éducation au goût : qualité et origine des produits, respect de la saisonnalité, appui diététicienne, lutte contre le gaspillage, politique éducative
- Qualité de l'accueil : mobilier, bruit, taux d'encadrement, fluidité du service
- Tarifs à harmoniser
- Régimes spéciaux et PAI
- Un projet expérimental « qualité et produits locaux ».

Les grands enjeux qui ressortent de ce travail sont la qualité des productions agricoles (respect de l'environnement et de la santé), l'économie de proximité (emplois agricoles, emplois des artisans et commerçants locaux, emplois des personnels de restauration) et l'éducation alimentaire.

**LE PROJET**

Avec l'appui de l'Adefpat, l'agglomération a composé un groupe projet qui s'est réuni le 28 novembre. Elle a mandaté les membres du groupe projet, considérés comme des participants, pour élaborer ce projet d'intérêt général. L'objectif est de favoriser le travail en synergie des différentes parties prenantes de ce projet d'intérêt général. La collectivité a sollicité la formation-développement pour les accompagner dans la co construction du projet, pour piloter une expérimentation sur deux sites de restauration, et pour en tirer des enseignements permettant de dupliquer ces actions à l'échelle de l'agglomération.

Le groupe projet abordera les points suivants :

- ☞ une vision partagée de la notion de qualité (produit bio, santé, agriculture raisonnée... ?) et de proximité (géographique ou nombre d'intermédiaires) ;
- ☞ un modèle économique : un service au juste prix et rémunérateurs pour les fournisseurs (ex. revenu agricole), choix politiques si déficit du service...
- ☞ les difficultés logistiques et organisation de l'approvisionnement (périodes, volumes suffisants, régularité...)
- ☞ le cahier des charges de l'approvisionnement : juste équilibre entre l'exigence de qualité et les contraintes des fournisseurs (capacité à fournir la qualité demandée, tarifs, volumes...)
- ☞ la forme finale de la restauration scolaire et arguments pour défendre un choix souhaitable : cuisine centrale, cuisines dans l'école, sous-traitance ?
- ☞ la prise en compte des questions d'éducation à l'alimentation (goût, gaspillage, tri des déchets) et d'accueil des enfants (espaces, bruits et encadrement)

☞ la prise en compte des questions d'environnement, de foncier agricole, de santé publique...

L'ensemble des parties prenantes, par delà leurs problématiques propres de développement d'entreprise, de maintien d'un service ou de préservation de l'intérêt général, se retrouve autour de valeurs communes.

## ANALYSE DES BESOINS DES BENEFICIAIRES ET CONDITIONS DE REUSSITE DU PROJET

Le projet pourra s'appuyer sur des dynamiques circuits de proximité sur l'agglomération : la couveuse maraîchage l'Essor Maraîcher, la légumerie Terra Alter implantée sur la commune de Montans, Produits sur son 31 ((plate-forme logistique de distribution de produits agro-alimentaires, montée sous la forme d'une association de producteurs). Si celles-ci ne peuvent toutes être représentées dans le groupe projet, des échanges seront à prévoir en cours d'étude du projet. Par ailleurs une expérimentation d'approvisionnement en légumes bio et produits locaux de 8 cantines de l'Agglomération qui confectionnent les repas des élèves est en cours, animée par le service économique de l'Agglo. Des échanges réguliers auront lieu avec le service éco et ces acteurs en cours d'étude du projet.

Le projet ne pourra pas s'abstraire des autres thèmes traités pour homogénéiser le fonctionnement de la restauration scolaire (liens avec l'environnement, le foncier, l'éducation à l'alimentation, les conditions d'accueil dans les cantines, la juste rémunération des fournisseurs...). Le service Restauration scolaire de l'Agglo s'articulera avec le responsable du service éco qui pilote et coordonne le projet avec toutes ses dimensions. La chargée de mission des services à la population fera le lien sur les questions de formation du personnel, de norme et d'hygiène, d'équipement des cuisines, choix de systèmes de production de repas... Les travaux du groupe généreront des informations utiles sur ces thèmes.

Enfin les membres du groupe sont chacun compétents dans leur domaine : expertise d'usager (parents), expertise de fournisseur (agriculteurs ou commerçants), expertise de producteurs (personnels des cuisines), gestion publique des écoles et de la restauration (élus de l'agglomération). Pour autant, ils n'ont pas l'expérience ni les compétences pour étudier de manière participative une proposition de projet de ce type. C'est l'objet de la formation-développement.

## LES OBJECTIFS D'ACCOMPAGNEMENT PAR LA FORMATION-DEVELOPPEMENT

En accompagnant la démarche de projet, le formateur permettra aux bénéficiaires de développer les compétences pour :

- co-élaborer une esquisse de service de fourniture en circuits courts pour la restauration scolaire
- tester des actions expérimentales d'achats alimentaires en circuit court dans une démarche participative
- concevoir une esquisse de service local (partenariat, organisation et gestion) en s'appuyant sur les enseignements de l'action expérimentale

## LE GROUPE PROJET

### Les caractéristiques des participants

Nom Prénom	Statut	Commune
Bernard Miramond	Maire, responsable commission restauration scolaire de l'Agglo	Salvagnac
Mireille Brunwasser	Adjointe au maire	Salvagnac
Alain Glade	Maire	Briatexte
Pascal Néel	Vice-président Agglo	Parisot

Danielle Borot	Adjointe au maire	Rabastens
Montserrat Reilles	Administratrice association « cantine en transition »	Rabastens
Guillaume Chortey	Administrateur association « cantine en transition »	Rabastens
Etienne Vallon	Administrateur association des parents d'élèves	Salvaganc
En cours d'identification	Agriculteur	Salvaganc
En cours d'identification	Commerçant	Briatexte
En cours d'identification	Agriculteur	Briatexte

\* Martine Faget (cuisinière pour l'école de Salvagnac), et les animateurs d'ALAE étant fonctionnaire, ils ne sont pas éligible au titre du FEADER, ils participeront donc au groupe projet au titre d'auditeurs libre.

## LE DISPOSITIF DE FORMATION-DEVELOPPEMENT

### **MODULE 1 – LES SEANCE CENTREES SUR LA CONCEPTION DU SERVICE :**

Séance 1 – Cadre du projet (0,5 jour)

Séance 2 - Qualité et proximité dans la restauration collective (0,5 jour)

Séance 3 – Articulation producteurs/restaurants scolaires (1 jour)

Séance 4 – Sensibilisation et communication (0,5 jour)

*Puis en post-expérimentation :*

Séance 5 – Capitaliser sur les deux expérimentations et poser les bases d'un déploiement (0,5 jour)

Séance 6 – Le marché des denrées alimentaires ou fournitures de repas scolaires (0,5 jour)

### **MODULE 2 - LES SEANCES CENTREES SUR L'EXPERIMENTATION (3,5 JOURS)**

Expérimentation un service d'approvisionnement local (2,5 JOUR dont 2 jours sur les expérimentations)

## GROUPE D'APPUI AU PROJET

Organisme de développement : Communauté d'Agglomération Gaillac Graulhet entre vignoble et bastides

Animation : Dominique Schönfeld et Fanny Michaud (services à la population), Pantxo Sourgens (développement économique)

Elus référents : Bernard Miramond

Composition du groupe :

- Christelle Bidet, Conseil départemental, chargée de mission circuits courts
- Carole Bou, d'agriculture du Tarn, conseillère circuits courts
- Claire Fita, Conseillère régionale Occitanie
- Carole Guiraud, Chambre d'agriculture du Tarn, directrice du Comité de développement Agira
- Didier Houles, vice-président CD du Tarn, président d'Agropoint
- Jean-Marie Nègre, vice-président Agglo et membre du bureau de l'Adefpat
- Pascal Néel, vice président Agglo en charge de l'Aménagement et du PCAET
- Christophe Ramond, Président du Conseil départemental du Tarn
- Pascal Bonnin, Adefpat

Modalités de mobilisation du GAP :

Le groupe d'appui s'est réuni le 13 février. Il a validé l'opportunité de l'accompagnement, et débattu des points de vigilance et écueils possibles :

- projet global et transversal qui va nécessiter une coordination avec d'autres services de l'Agglo (éco, environnement, projet éducatif territorial) ;

- importance d'indicateurs adaptés dans le marché de fourniture passé par l'agglo pour faciliter l'accès des agriculteurs et commerçants locaux ;
- importance de l'éducation au goût, de la prise en compte de l'avis des enfants, du non-gaspillage alimentaire, de la santé et de la réduction des pollutions.

Ses membres se mettent à disposition du groupe projet en cas de besoins en cours d'accompagnement.