



« L'avenir est moins à découvrir qu'à inventer » (Gaston BERGER)

7 rue du commerce
49700 DOUE LA FONTAINE
Email : pro-conseil0467@orange.fr
Téléphone : 02 41 50 98 85
Téléphone portable : 06 21 33 57 67
N° agrément formateur 52 49 02493 49

Site Internet : www.pro-conseils.fr

Pourquoi des produits locaux au restaurant scolaire ?

De nombreux arguments sont évoqués par les différents acteurs pour expliquer cette nécessité.

- ↳ La volonté de porter un regard sur leur alimentation,
- ↳ La préoccupation de l'état de notre environnement et des ressources naturelles,
- ↳ Le souhait de pouvoir rapprocher consommateurs et agriculteurs afin de partager des valeurs communes et d'arriver à une meilleure compréhension sur les enjeux d'une consommation plus responsable.

Sans aucun doute, d'autres raisons pourraient être évoquées mais cette première énumération met en évidence la préoccupation de chacun, à des degrés divers, de mieux intégrer tout ce qui fait l'environnement des produits consommés au restaurant scolaire.

Répondre à ces préoccupations, toutes légitimes, va supposer de prendre en compte, dans le cadre d'un projet, les points de vue l'ensemble des acteurs concernés. Réunir cette communauté répond à la nécessité d'alimenter le projet par les compétences spécifiques de chacun et par une volonté de pérenniser la démarche.

Cette action s'intègre dans une logique de développement durable et doit conduire à faire évoluer les pratiques, les comportements, les modes de consommation et de production, les stratégies locales mises en place pour intégrer le BIO au restaurant scolaire.

Pour rendre possible cet objectif, se pose la question du prix et de la qualité. Introduire ces produits dans les menus remet en cause les circuits habituels d'approvisionnement et la question de la proximité se pose.

Si nous y regardons de plus près, ce marché d'intermédiaires agricoles s'appuie essentiellement sur une relation avec les consommateurs et a très peu investi sur les besoins de la restauration hors domicile institutionnelle. Ce constat laisse à penser que la filière agricole n'est pas organisée pour répondre à cette nouvelle demande et l'approvisionnement en local des sites de restauration nécessite une organisation collective en termes de logistique.

Il est cependant important de concevoir que ce concept révolutionne les modes de fonctionnement de l'agriculture traditionnelle. Il suppose que de vraies politiques se mettent en place pour assurer les producteurs d'un véritable marché durable et rentable pour tous.

On le comprend. Un tel projet doit intégrer la notion d'un territoire pertinent pour porter la réflexion : commune, communauté de communes, communauté d'agglomération, Pays ou association de communautés de communes. Dans tous les cas ce territoire doit être de taille suffisante pour permettre une offre locale structurée, de nature à générer des nouveaux marchés agricoles.

L'intégration de ces produits implique de la formation et de l'information à la fois vis-à-vis des enfants mais aussi des animateurs et personnel de la restauration.


Le contexte juridique dans lequel évoluent les collectivités et plus particulièrement les services de restauration amène à s'interroger sur le choix le mieux adapté pour répondre à la fois aux soucis des élus en matière d'hygiène et sécurité des aliments et la volonté de chacun de pouvoir intégrer les produits de l'agriculture raisonnée.

Une évolution dans les comportements devient nécessaire. Il n'est plus concevable de se limiter aujourd'hui au simple fait de nourrir des enfants mais bien de les éduquer et leur faire prendre conscience de l'intérêt de la protection de l'environnement dans lequel ils évoluent. La notion de citoyenneté, de consommateur responsable est un discours qui ne doit plus être de la seule propriété des adultes mais bien celle des enfants qui seront les acteurs de demain.

Même si l'on se doit d'être modeste, le nombre de repas pris au restaurant scolaire représente 13% de l'ensemble des repas consommés sur une année, il est important que les collectivités s'engagent à la réalisation de ce travail d'éducation avec tous les acteurs concernés que sont les enseignants, les parents, les enfants et les personnels en charge de la restauration.

Adjoint au Maire d'une commune de 7 500 habitants j'ai, dans le cadre de mes délégations, la charge de la restauration scolaire depuis plus de 15 ans. Depuis 2005, je gère une action sur l'intégration des produits locaux ou BIO au restaurant scolaire. Cette expérience associée à une formation AFNOR sur l'hygiène et la sécurité des aliments me permet des interventions auprès des communes et du CNFPT.

Fort de ces expériences je peux vous accompagner dans votre démarche de réflexions.

 **Pour plus d'informations, contactez moi au 06 21 33 57 67 ou par e-mail : pro-conseil0467@orange.fr**

La philosophie du cabinet privilégie la concertation et le partenariat tant avec les commanditaires qu'avec les personnes associés. Le respect du travail coproduit permet de favoriser à chaque étape l'échange et la validation des résultats.