

**Fiche Ressource n°48 – Le réseau de pays pour l’approvisionnement en circuit court des restaurations collectives en produits bios et durables - La dynamique et les enseignements du terrain**

<b>Type de ressource</b>	Bonne pratique (Bretagne)
<b>Auteur</b>	Fonds européen agricole pour le développement rural
<b>Date de rédaction</b>	2011
<b>Contacts</b>	<a href="http://enrd.ec.europa.eu">http://enrd.ec.europa.eu</a>

**Description du projet**

**Une action LEADER en Bretagne : le réseau de pays pour l’approvisionnement en circuit court des restaurations collectives en produits bios et durables**

L’Association **De l’Assiette au Champ, santés durables**, créée en juin 2007 est issue d’un groupe de travail du Conseil de développement du Pays de Redon Bretagne-Sud.

Ses actions portent sur l’accompagnement et la sensibilisation du grand public et des collectivités locales au développement des circuits courts, sur la formation des cuisiniers et acteurs de la restauration collective à l’alimentation citoyenne, à l’équilibre alimentaire, et sur le lien entre santé, environnement et nutrition.

**Objectifs visés**

Il s’agit d’améliorer la santé durable par le « manger bien, manger sain », tout en relocalisant l’économie sur le territoire : outre la possibilité de cuisiner des aliments de qualité locaux sans OGM, exempts de pesticides, intrants, additifs alimentaires, le lien cuisiniers-paysans garantit l’authenticité et la fraîcheur des aliments servis, à un prix juste, en étant informés de leur origine et de la façon dont ils ont été produits - permettre le maintien de fermes de proximité dans une logique d’agriculture durable, soit une agriculture paysanne, socialement équitable et écologiquement saine. Ce réseau d’approvisionnement fonctionne selon un système de partenariat entre producteurs, plateforme logistique et cuisiniers : chaque restauration collective (écoles primaires, collèges, lycées, maisons de retraite...) fait part en début de saison ou période calendaire de ses besoins futurs, à un coût défini et constant. En contrepartie, le producteur s’engage à fournir des produits de qualité dans le respect de cette charte. Les commandes sont gérées par un site internet : les restaurations passent leur commande en ligne avec les quantités désirées puis la plateforme se charge de trouver les fruits et légumes chez les producteurs associés au projet. Les producteurs livrent alors une fois par semaine à la plateforme qui s’occupe de la livraison aux restaurations scolaires.

Les fruits et légumes sont commandés et transportés dans des cagettes calibrées de 5 ou 10kg, permettant un gain de temps dans la manutention et des emballages inutiles.

**Les résultats**

Depuis le 15 novembre 2010, huit restaurations collectives du Pays de Redon bénéficient de fruits et légumes de huit producteurs bio locaux soit 2800 repas par jour. Cet approvisionnement local est assuré par une plateforme logistique qui réceptionne les produits, les dispatche et les livre aux cuisiniers des cantines à date fixe. Les producteurs fournissent pour le moment 9 légumes et un fruit : oignons, carottes, pommes de terre, échalotes, poireaux, potimarrons, navets, radis, salades, pommes.

Les restaurations collectives concernées sont : l’Eco Hotel à La Gacilly, le restaurant scolaire Le Cleu Saint-Sauveur qui fournit le lycée Saint-Sauveur à Redon et collège Le Cleu à Redon, le restaurant Scolaire de Saint- Nicolas de Redon, le restaurant scolaire Erea à Redon, le restaurant scolaire de La Gacilly, le Restaurant scolaire d’Allaire , le restaurant de l’ESAT Patis, le restaurant scolaire de Saint-Perreux, le restaurant scolaire de Saint-Jean-La Poterie, le restaurant scolaire de Beaumont (lycée et

collège), la crèche multiaccueil de Redon.

### Points d'intérêt

En 2009-2010, l'association a mené une étude de faisabilité sur la création d'un réseau d'approvisionnement en produits bio/durables locaux pour la restauration collective.

Produits locaux pour développer les circuits-courts et relocaliser l'économie alimentaire, favoriser l'installation de nouveaux producteurs et leur assurer un débouché économique, produits bios pour permettre à tous une accession à une alimentation saine et de qualité, durable et citoyenne par la prévention des maladies liées à l'alimentation.

Suite à cette étude, l'association a décidé d'expérimenter le projet en situation réelle, de novembre 2010 à février 2011.

L'entreprise d'insertion Clic'n Puces située à Saint- Nicolas de Redon s'est montrée intéressée pour louer ses locaux, dans le cadre d'une prestation pour la partie stockage, conditionnement, gestion, facturation.

### Enseignements

La période d'expérimentation a été importante. La plateforme devrait monter en puissance dans les prochains mois, avec l'introduction de la viande et des produits laitiers. Réel intérêt des cuisiniers et producteurs à avancer dans le projet. Réussir à fournir des légumes frais pendant toute l'année, les aléas climatiques, les problèmes divers rendent parfois difficile l'approvisionnement local, les cuisiniers et restaurations collectives travaillent sur deux échelles de temps différentes (2 à 3 semaines pour les restaurations, 1 an pour les producteurs).

<b>Informations complémentaires</b>
-------------------------------------

Retrouvez la [fiche action du Réseau rural breton en ligne](#) et [Pays de Redon Bretagne Sud](#).