

# CONSOCANTAL

Signature officielle de la convention  
de partenariat relative au programme  
départemental pour l'alimentation

CONSEIL DÉPARTEMENTAL DU CANTAL



# SOMMAIRE

3

## L'ESSENTIEL

50 % de produits locaux dans nos cantines

4

## BRUNO FAURE

Le mot du Président

5

## CIRCUITS COURTS ET PRODUCTIONS LOCALES

Dans la restauration collective

7

## 2 OBJECTIFS PRIORITAIRES

Produit local / Reconnaissance globale

8

## UNE CONVENTION TRIPARTITE

Conseil départemental / Chambre d'agriculture / Préfecture

9

## LES ENGAGEMENTS

Une démarche co-animée

# ESSENTIEL

Une initiative du Conseil départemental du Cantal et de la Chambre d'agriculture en faveur de l'utilisation des produits locaux dans la restauration collective avec le soutien des services de l'État

## OBJECTIF 50 % DE PRODUITS LOCAUX DANS NOS CANTINES



LOGO

# 800 000

repas par an  
(servis dans les 22  
collèges publics du  
département)

1<sup>ER</sup> JANVIER 2022

LOI EGALIM

1<sup>ÈRE</sup> CIBLE RETENUE :

**LES RESTAURANTS SCOLAIRES**

2 objectifs prioritaires

- encadrer la notion de "produit local"
- initier une démarche de reconnaissance globale

# 50 %

de produits de  
qualité, dont  
20 % issus de  
l'Agriculture  
Biologique

# "BIEN DANS VOTRE ASSIETTE !"



"Le contenu de l'assiette de nos collégiens a fait l'objet d'un important travail visant la diversité, l'équilibre et le goût. L'augmentation de l'utilisation de produits locaux dans l'élaboration des repas répond à notre volonté de valorisation des productions agricoles du département. Le Conseil départemental a décidé de s'associer à la Chambre d'agriculture pour conduire une réflexion sur la promotion d'une alimentation locale allant au-delà de la réglementation en vigueur."



## **BRUNO FAURE**

Président du Conseil départemental du Cantal

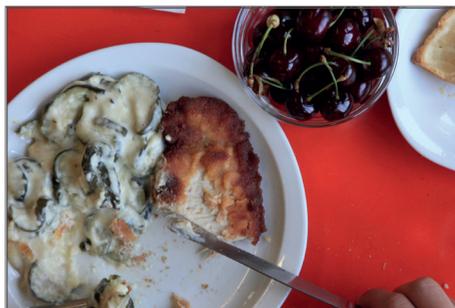
# VALORISATION DES CIRCUITS COURTS ET DES PRODUCTIONS LOCALES DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE

Le Département œuvre à la valorisation des produits locaux dans l'alimentation (*plateforme Agrilocal15 proposée gratuitement aux producteurs locaux et collectivités locales du Département, lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges...*).

Des initiatives auxquelles sont largement associées l'État, les Chambres Consulaires, les Communes et les EPCI (*recherche de la complémentarité avec les actions locales*).

Il s'agit aujourd'hui d'engager un véritable plan d'action en complémentarité et en fédérant les initiatives locales tout en garantissant une homogénéité du dispositif pour l'ensemble du territoire. C'est l'objet de la démarche partenariale qui est proposée dans le cadre d'un Programme d'alimentation départemental.

Convaincus qu'il faut favoriser l'approvisionnement de proximité dans les cantines du territoire, il faut également s'assurer de l'origine locale de la matière première agricole.



Après diagnostic, il s'avère que la part d'achat local dans les collèges reste faible et qu'il n'y a pas une bonne visibilité de la consommation en produits locaux. À ce jour, au regard des sondages effectués, on estime la consommation locale entre 10 et 50 % selon les établissements.

D'ici 2022, l'approvisionnement en produits de qualité et durables s'impose légalement à la restauration collective qui devra proposer au moins 50 % de produits sous Signes officiels d'Identification de la Qualité et de l'Origine ou des mentions valorisantes telles que Haute Valeur Environnementale ou fermier et dont 20 % devront être issus de l'Agriculture Biologique.





Promouvoir une  
alimentation  
locale dans la  
restauration  
collective



# 2 OBJECTIFS PRIORITAIRES

- Encadrer la notion de "produit local" afin de mettre en avant les produits issus des exploitations du département tout en restant cohérent à des échelles territoriales et économiques plus fines ;
- Initier une démarche de reconnaissance globale : produits, restaurants scolaires, restaurants, épicerie... Les restaurants scolaires sont la première cible retenue pour répondre à une volonté de travailler en circuits courts et en approvisionnement local.

Pour mener cette démarche, le Département a décidé de s'associer à la Chambre d'agriculture pour conduire une réflexion sur la promotion d'une alimentation locale et élaborer une convention tripartite d'objectif, "Objectif 50 % de produits locaux dans nos cantines", entre le Conseil départemental, la Chambre d'agriculture et les communes ou collèges, qui pourra aboutir à une valorisation progressive.

Ce projet se décline en plusieurs axes de travail :

- proposer un accompagnement (*mise en contact, répondre à la commande publique, formation...*),
- identifier et structurer une offre de produits locaux répondant aux enjeux de la Loi Egalim, avec les agriculteurs volontaires et les filières d'approvisionnement adéquates,
- signer des conventions d'objectifs avec les structures volontaires,
- mettre en place un système d'analyse pour valoriser les établissements engagés dans la démarche.



# UNE CONVENTION TRIPARTITE

Conseil départemental / Chambre d'agriculture / Préfecture

Cette convention affiche un objectif "50 % local" et pourra aboutir à une valorisation progressive (3 niveaux de reconnaissance : engagement dans la démarche, 25 % atteints, 50 % et +).

La connaissance des données en restauration (*échanges cuisiniers / fournisseurs locaux, commandes et factures afférentes, modes de préparation et de cuisson, impact des campagnes de lutte contre le gaspillage alimentaire, maîtrise des coûts de production...*) est un préalable au déploiement d'une véritable stratégie en faveur de la restauration collective dans les collèges publics.

Le service Collèges Éducation se dote actuellement d'un outil informatique de l'association nationale RESTAU'CO qui permettra aux établissements de travailler efficacement sur l'approvisionnement en denrées (*stocks, commandes...*) mais également aux services du Département d'avoir une vue sur la nature des produits commandés.



Un logo pour identifier la démarche et se l'approprier

L'idée était d'avoir un logo qui parle surtout aux élèves (*la fourchette, le couteau, le chapeau de cuisinier sont des signes plutôt destinés aux adultes et ils sont déjà très utilisés*). Il fallait un signe qui exprime l'action de "manger" et qui soit identifiable par les différentes cibles.

D'où l'idée du Pac-Man, considéré comme le plus célèbre des jeux vidéo d'arcade et certainement le plus vieux puisqu'il a 40 ans (mais toujours en activité, la dernière version date d'avril 2021, les parents voire les grands-parents ont aussi joué à Pac-Man).

- Pac-Man est doté de brins d'herbe : pour rappeler nos pâturages.
- Les 3 petits points : pour signifier les différents niveaux d'approvisionnement (1 point : - de 25% d'appro local ; 2 points : entre 25 et 50% ; 3 points : + de 50%)
- Le nom : consocantal au couleur du département traduction de consommez local, je consomme local...
- Et une signature : s'engager pour mieux manger (action-bénéfice).

# LES ENGAGEMENTS

Conscients des enjeux, le Conseil départemental, la Chambre d'agriculture et la Préfecture sont prêts à travailler ensemble pour favoriser l'utilisation de produits locaux dans la restauration collective et valoriser les établissements engagés dans cette démarche qu'ils co-animeront ensemble.



## CONSEIL DÉPARTEMENTAL *Accompagner les acheteurs*

- Guider : établir un état des lieux de l'approvisionnement auprès des acheteurs, proposer des adaptations et favoriser l'utilisation de la plateforme agrilocal15...
- Former : organiser des formations et des animations en coordination avec les territoires : formation des cuisiniers, ateliers, animation auprès de la communauté éducative.
- Sensibiliser : lutter contre le gaspillage alimentaire.
- Animer : constituer un réseau des acheteurs et des cuisiniers de la RHD.
- Fédérer : faire le lien avec les initiatives locales et garantir une homogénéité sur le territoire.



## CHAMBRE D'AGRICULTURE *Structurer l'offre*

- Guider : faire connaître ce marché auprès des agriculteurs et acteurs des filières.
- Former : aider les agriculteurs à s'adapter au marché de la restauration collective (SIQO, qualification HVE...).
- Sourcer : assurer un état des lieux des matières premières agricoles mobilisables et produits locaux "EGalim".
- Animer : mettre en lien les agriculteurs et les acteurs des filières.
- Fédérer : encourager la commercialisation et la logistique collective d'approvisionnement.



## ENGAGEMENTS COMMUNS

CONSEIL DÉPARTEMENTAL  
CHAMBRE D'AGRICULTURE

*Co-piloter la démarche*

- Coordonner : assurer la Coprésidence du Comité de pilotage de la démarche en associant les structures partenaires (Préfecture, Éducation Nationale, EPCI, autres consulaires, associations...).
- Définir les caractéristiques du projet : établir le cahier des charges du dispositif de reconnaissance.
- Promouvoir et communiquer : définir le plan de communication et sa charte graphique.
- Mettre en œuvre et évaluer : suivre chaque étape du projet de la phase d'expérimentation à sa généralisation.



PRÉFECTURE DU CANTAL

*Soutenir la démarche*

- Accompagner : participer à la démarche en contribuant à porter le message en faveur d'un approvisionnement local de qualité dans la restauration collective. Apporter un appui à travers le déploiement des programmes alimentaires territoriaux (ingénierie amont et financement des investissements).
- Contribuer : relayer localement le Programme national en faveur de l'alimentation et faciliter l'accès aux dispositifs d'aides dédiés.

## SUIVEZ-NOUS

