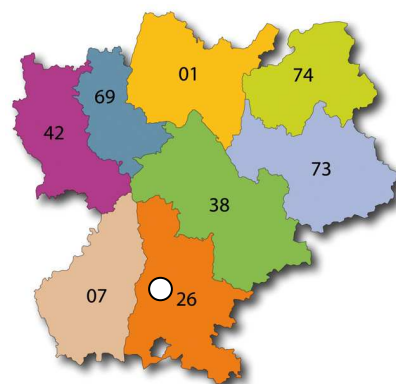




RESTAURATION COLLECTIVE « BIO » DANS LA DRÔME (26)



La Drôme

La Drôme est un département moteur pour le développement de l'agriculture biologique. Il s'agit du premier département bio français en nombre de producteurs et en termes de surfaces certifiées.

Fin 2009, il comptabilisait plus de 755 producteurs bio, soit environ 11,4% de sa surface agricole utile en bio (près de 26 000 hectares).

La Drôme offre un large éventail de productions végétales et animales issues de ce type d'agriculture : plantes aromatiques, fruits et légumes, vins, viandes, volailles, produits laitiers et céréaliers, plats préparés, etc...

A l'origine

Entre compétence propre et politique volontariste, le Département a toujours accompagné les producteurs drômois. Il soutient et encourage le développement de l'agriculture biologique, et y consacre plus de 500 000 € par an. Ces aides portent tant sur la production que sur la promotion des produits bio.

En charge de restauration collective des collèges, le Département a engagé une réflexion en 2004 pour lutter contre l'obésité chez l'adolescent. En 2005, le projet « Manger mieux Manger bio » dans les collèges est lancé dans 3 collèges pilotes, avec la volonté de contribuer à l'amélioration de l'alimentation des collégiens. En 2010, le Conseil général souhaite aider les collectivités à développer sur leur territoire une restauration collective « bio » pour les écoles, les hôpitaux, les centres de vacances, les maisons de retraites...

Objectifs du projet

- 1/ Lutter contre l'obésité en éduquant les jeunes à une meilleure alimentation
- 2/ Introduire et valoriser la consommation des produits frais et locaux de saison
- 3/ Faire connaître et valoriser les produits « bio » drômois en insistant sur la proximité
- 4/ Faire progresser la qualité nutritionnelle
- 5/ Protéger notre Environnement (travailler sur les circuits courts, réduction des déchets et des gaspillages, instaurer le compostage...)

Et si c'était à refaire ?

« Le Département a toujours encouragé une agriculture de qualité, respectueuse de la terre. Le bio est bien sûr une valeur ajoutée pour la Drôme. En privilégiant des pratiques respectueuses, l'agriculture biologique se situe dans une perspective globale de protection de l'environnement, en lien avec la recherche de qualité et le respect du consommateur.

La filière biologique favorise également la création d'activité en milieu rural, le développement d'emplois et participe ainsi au développement économique et solidaire de notre territoire. »

Points forts

- Une opération « Manger mieux Manger bio »
- Une communication sur de nouveaux modes de consommation
- L'implication d'acteurs de l'économie locale
- La promotion du « bio » de la production à la consommation
- La coordination des services de la collectivité et entre collectivités

Pierre COMBES, 5ème Vice-président chargé de l'Agriculture, du Tourisme et de l'Insertion. Conseiller général de Nyons.



Principales étapes

- 1999 : Aide à l'acquisition de matériel agricole
- 2004 : Réflexion sur un projet éducatif pour une alimentation saine
- 2005 : Projet pilote « Manger mieux, manger bio »
- 2006 et 2009 : Soutien de trois points de vente (« Biasse Paysanne » à Nyons et « Au Plus Près » à La Laupie, « Court Circuit » à Chabeuil)
- 2010 : Extension de l'opération « Manger mieux, manger bio » à l'ensemble des collèges publiques.

Acteurs impliqués

- Conseil général de la Drôme
- Responsables d'établissements scolaires – collèges
- Equipes pédagogiques, cuisiniers, infirmières et documentalistes
- Chambre d'agriculture
- Agribiodrôme, INTERFEL
- Producteurs « bio » de la Drôme
- Diététiciens
- Elus
- Adolescents et leurs parents, grand public

Contact

Conseil général de la Drôme
Claire TORTORELLA
Chargée de communication du service agriculture
26026 VALENCE Cedex 9
04 75 79 81 65 / ctortorella@ladrome.fr

Aller plus loin...

- Site du CG26 : <http://www.ladrome.fr>
- Guide pratique pour l'achat de produits bio, locaux et équitables en restauration collective - Equi'sol / ADABIO
- « Comment introduire durablement des produits biologiques dans un restaurant scolaire » - guide d'accompagnement à l'attention des gestionnaires et des cuisiniers des collèges et des lycées d'Ile-de-France - Août 2009 FNAB idf, GAB.
- Guide « Commande publique et développement durable » - RAEE – 2008 www.raee.org et page « commande publique » du site www.ddrhonealpesraee.org

Quelques réalisations et indicateurs clés

■ Une opération « Manger mieux manger bio » :

- L'opération touche à la production de repas, l'approvisionnement en produits « bio », et l'éducation des élèves et des équipes de cuisine sur des aspects de santé et de nutrition. Elle s'appuie sur une démarche volontaire d'une équipe pluridisciplinaire d'établissements secondaires. Près de 170 000 € ont été financés par le Département (unique financeur) pour la réalisation de cette action qui assure un suivi régulier des établissements :

- **Etape 1 :** Sensibilisation des équipes de cuisine et formation technique
 - Appui diététique toute l'année, formation pratique à la connaissance des produits et à la cuisine « bio ».
 - Appui organisationnel aux équipes de cuisine pour dégager du temps et préparer plus de produits frais. Travail sur la notion de service.
- **Etape 2 :** Introduction de denrées bio dans les repas
 - Aide à l'introduction progressive et régulière des produits « bio ».
- **Etape 3 :** Montage du projet pédagogique en direction des élèves
 - Interventions sur l'équilibre alimentaire, tables de découvertes sur les fruits et légumes et sur le pain, interventions en classe sur l'agriculture « bio », interventions de producteurs en classe.
- **Etape 4 :** Travail sur la gestion des coûts (aucune aide financière du CG).
 - Travail sur les grammages, gaspillage, repas semi-alternatifs, nombre et choix des composantes, saisonnalité, fluides dans la cuisine, circuits courts, commandes collectives par bassin de consommation.
 - Appui pour l'approvisionnement auprès des gestionnaires et/ou des magasiniers (réunions avec les producteurs locaux).

■ Une communication sur de nouveaux modes de consommation :

élèves, parents, personnels des établissements sont encouragés à changer leurs pratiques de consommation.

- En 2009-2010, 26 établissements scolaires secondaires participent à la démarche, et plus de 13 000 demi-pensionnaires et pensionnaires sont concernés et informés sur une alimentation saine. En 2010 – 2011, l'ensemble des collèges publics seront dans la démarche soit 8 établissements supplémentaires.
- Une 60aine de personnes des établissements sont formées.
- Une implication des parents par le biais des commissions « menus », une implication permanente des établissements.

■ L'implication d'acteurs de l'économie locale :

- Agribiodrôme, association départementale de producteurs « bio » assure l'appui à l'approvisionnement. INTERFEL, interprofession des fruits et légumes intervient sur l'agriculture biologique en classe de 6^{ème} et 5^{ème}. Un cabinet de diététique travaille au quotidien dans les collèges et intervient dans la formation des cuisiniers restaurants scolaires.
- Des producteurs « bio » eux-mêmes (réseau de fermes éducatives) peuvent intervenir en classe.
- Le marché d'approvisionnement du Conseil général prévoit des lots « bio » dans l'idée de recourir à des producteurs « bio » et locaux.

■ La promotion du « bio » de la production à la consommation :

compétent en matière de restauration dans les collèges, le Département en montant cette opération fait lever sur le développement de la filière « bio ».

- 650 emplois agricoles créés ou stabilisés dans la filière « bio ».
- Le département intervient ponctuellement auprès des agriculteurs « bio ».
- Il est à l'initiative d'événements de communication grand public (« bio en fête... ») ou destinés aux prescripteurs de restauration collective (colloque national « manger mieux, manger bio » en déc. 2009). Il soutient aussi des événements organisés par la profession agricole (« Tech and bio »...).

■ La coordination des services de la collectivité et entre collectivités :

- Plusieurs services du CG26 sont impliqués : agriculture, enseignement, bâtiments, laboratoire d'analyse et de la santé, service juridique.
- Le Département travaille pour l'approvisionnement des 31 collèges en partenariat avec le Département de l'Ardèche (2 collèges) et la Région Rhône-Alpes (ensemble des lycées) à travers le groupement d'achat.



Fiche téléchargeable sur : www.ddrhonealpesraee.org (moteur de recherche : Economie durable - Initiatives)

Document réalisé par :

RHONALPENERGIE
Environnement

10 rue des Archers - 69002 Lyon
Téléphone : 04 78 37 29 14
Courriel : rae@raee.org
Internet : www.raee.org

Avec le soutien de :

Rhône-Alpes Région