



GT n°2/3 Métiers de bouche et alimentation durable / Qualité et proximité en restauration collective **Pistes opérationnelles**

Date/lieu réunion : Lundi 18 novembre matin : 9h30-12h30 Hévéa 107, rue de Marseille Lyon 7

Animation OXALIS : Hervé Chaygneaud-Dupuy

Animation Métropole : Anne-Laure Garcin /Camille Tedesco

Référent(s) Métropole : Nicolas Frango, Laureline Bourit / Emmanuelle Gueugneau

Chantier n°1 : Comment mieux relier l'offre des agriculteurs en produits bio/locaux, la demande en restauration collective et les métiers de bouche ?

Animateur : Hervé Chaygneaud-Dupuy **Secrétaire** : Paul-Emile Aguerre **Support enregistrement** : tél PEA

Piste d'action opérationnelle travaillée le 18 novembre 2019 : **Amorcer une démarche de « club appros » par des chantiers concrets autour de régulations offre/demande pour des filières précises (ex légumineuses) et d'encouragements aux modifications de pratiques d'achat dans la restauration au-delà de la seule formation**

Le constat partagé : les efforts de coordination entre l'offre et la demande ne sont pas aujourd'hui suffisants pour réorienter efficacement les productions et disposer des quantités suffisantes pour les marchés de la restauration et des métiers de bouche. Pour dépasser la seule production en maraîchage et passer en grande culture, les débouchés sont encore souvent trop incertains. Pour acheter en restauration collective l'offre est aujourd'hui trop dispersée et soumise à aléa. Même si les différentes plateformes permettent un début d'adéquation entre offre et demande, les questions en amont sont trop complexes et nombreuses pour être traitées seulement via des plateformes. En revanche il pourrait être utile que celles-ci soient intégrées en aval comme un outil utile.

Un « club appros », même si la dénomination reste à affiner, apparaît nécessaire pour

- **aider acheteurs et producteurs à mieux comprendre** les contraintes de production ou d'achat de leurs interlocuteurs, mais aussi les ressources peu connues du territoire
- permettre d'**anticiper la demande**, condition de mise en production de productions nouvelles répondant aux enjeux de qualité de la stratégie alimentaire,
- **définir collectivement cahiers des charges et prix** pour assurer à la fois un revenu décent aux producteurs, rémunérer les étapes de conditionnement / transformation / acheminement, respecter des budgets d'achat contraints en faisant évoluer la composition des menus.

Le groupe de travail a fait apparaître deux façons complémentaires d'appréhender la mise en œuvre de ce projet. L'une organisationnelle a consisté dans un premier temps, à élaborer les contours de ce que pourrait être ce « club des appros », ses objectifs, ses participants, ses initiateurs. Dans un second temps, afin de créer l'envie d'avancer, une approche pragmatique a permis d'imaginer les actions prioritaires sur lesquelles travailler dans le cadre de ce « club appros ».

Premiers principes d'organisation d'un « club appros »

Objectifs : Le Club (le réseau) doit pouvoir toucher de proche en proche les professionnels, à la fois côté offre et côté demande en changeant d'échelle par rapport à ce qui est fait aujourd'hui de manière non coordonnée. Pour y parvenir un consensus se fait sur la nécessité de **mobiliser des intermédiaires qui assureront eux-mêmes auprès de leurs publics le partage d'information**. Ces intermédiaires (**clubs, groupements, coopératives, consulaires, collectivités...**) doivent **inclure des pionniers et des acteurs de terrain** souhaitant s'engager pour concevoir une programmation au plus près des besoins concrets.

Ce groupement aurait ainsi pour mission de mutualiser les initiatives prises dans chaque réseau afin d'apporter des réponses à deux types de besoins :

- Permettre aux acteurs de terrain via **un programme coordonné de sensibilisation/formation/mobilisation**, de comprendre les enjeux de la stratégie alimentaire, de découvrir des bonnes pratiques locales, d'engager leur propre évolution en étant mis en relation avec des porteurs de projet, en faisant remonter leurs besoins d'accompagnement...
- Mettre en place sur des questions collectives qui émanent du quotidien des bénéficiaires, **des groupes de travail inter-institutions pour construire des réponses partenariales** (voir ci-dessous les premiers sujets qui pourraient être traités)

Portage : Ce « club », ce fonctionnement en réseau doit être porté simultanément par les **acteurs institutionnels/consulaires** (CCI, CMA, CA, Métropole, ...) et par des **réseaux d'acteurs de terrain** (association des producteurs bio (Ardab), centre de développement de l'agroécologie (CDA), réseau des acheteurs de la restauration collective, associations de commerçants,...).

Éléments non consensuels, encore à éclaircir :

- **La forme** que doit prendre ce projet : S'agit-il d'un programme, d'un réseau de réseau ? Doit-il s'incarner dans un lieu ou plusieurs ? S'il s'agit d'un espace, doit-il être figé ou au contraire changer régulièrement ?
- La question **de l'échelle** du projet et de la diversité des acteurs à impliquer : faut-il territorialiser ce « club/réseau » ? Les artisans bouchers/fromagers/boulangers doivent-ils être intégrés à ce regroupement
- **Quel nom** : club des appros ? centre ressource ? maisons des filières ? cluster ? réseau des appros ?

Les chantiers prioritaires dont le « Club appro » pourrait se saisir

Ce « club » ne doit pas être simplement un espace de d'échange et d'acculturation réciproque. Les acteurs de terrain doivent pouvoir trouver des modalités de travail permettant de construire des solutions collectives face à des difficultés rencontrées au quotidien. Un dispositif a ainsi servi de référence partagée à partir de laquelle pourrait être construite une démarche propre aux filières locales, la marque des consommateurs « *C'est qui le patron !?* ». Composée de 7000 sociétaires, cette SCIC permet la construction collective d'un prix qui rémunère les différentes composantes d'un progrès environnemental et social. Trois idées de chantiers ont émergé :

1- Programmation des cultures en fonction des engagements de commande de la restauration collective

La structuration des filières pourrait être facilitée en mettant en place une programmation des mises en culture en fonction d'une évaluation partagée des débouchés possibles sur l'année. En s'appuyant sur le volume des engagements de commande de la restauration collective, il serait possible de **commencer avec une légumineuse** (en s'appuyant sur le retour d'expérience du projet ARC). D'autres filières pourraient suivre (**les fruits** par exemple) toujours avec la restauration collective. D'autres filières, avec d'autres acteurs, pourront être concernées, notamment le **blé meunier**.

2- Construction des prix dans une démarche collective

Le partage de la valeur et la prise en compte des efforts réalisés en matière de qualité environnementale et sociale suppose de fixer des prix en dehors de la logique des prix de marché qui ne rémunèrent pas ces efforts. En s'inspirant d'une démarche du type de *C'est qui le patron !?*, **des groupes de travail devraient permettre de travailler à la**

construction du prix avec la chaîne des acteurs (du paysan au consommateur, en passant par la commune qui fixe le prix du repas à la cantine). Une des marges de manœuvre sera à trouver dans l'évolution de la composition des menus (prise en compte des saisons, d'une plus grande variété de produits à cuisiner, des adaptations à l'aléa,...).

3- Incitation des cuisiniers et des restaurateurs à modifier leurs pratiques

Il faut naturellement prendre en compte ce qui existe déjà sur le registre formation des **cuisiniers de la restauration collective** (ne pas réinventer l'existant) mais il faut aller plus loin en imaginant des systèmes de **rétribution/incitation** (comme c'est le cas déjà dans d'autres collectivités).

Pour la **restauration et les métiers de bouche**, les évolutions de la labellisation (loi Egalim) vont faciliter la promotion des différents signes de qualité. Une **promotion des offres locales labellisées** devra être organisée auprès de ces professionnels, afin qu'ils sachent les valoriser auprès des consommateurs.

Liste participants	GT n°2/3 Chantier 1	Date : 18/11/2019
Prénom	Nom	Structure
Adrien	FLANDRIN	Le chemin des Mûres
Magali	BONNAURE	Métropole de Lyon
Laurent	MILLAN	Centre de développement de l'agroécologie CDA
Elodie	ROLLAND	ARDAB
Charles	RONDOT	Hay-Market
Emmanuelle	GUEUGNEAU	Métropole de Lyon
Emmanuelle	BONNET	Chambre d'agriculture
Camille	TEDESCO	Agence d'Urbanisme
Nicolas	FRANGO	Métropole de Lyon
Alexandre	DA SILVA	Bio A Pro
Olivier	MICHEL	Via Terroirs / Culture Chefs
Isabelle	DESCLOZEAUX	SODEXO -SODERES
Loïc	FAYET	Lieux de Liens