



La bio locale, entre volontés et réalités territoriales.

Jeux d'acteurs autour de l'approvisionnement de la restauration collective en Sarthe (France)

Amandine GATIEN-TOURNAT

Post-doctorante en géographie
UMR CITERES 7324-CNRS
Université François-Rabelais de Tours

amandine.gatien-tournat@univ-tours.fr

Julien NOEL

MCF contractuel en géographie
ESO-Angers, ESO UMR 6590-CNRS,
Université d'Angers

julien.noel@univ-angers.fr

Frédéric FORTUNEL

MCF en géographie
ESO-Le Mans, ESO UMR 6590-CNRS,
Université du Maine

frederic.fortunel@univ-lemans.fr



Projet de recherche ValparESO
pôle alimentation et nutrition (PONAN) 2012–2014

Valorisation des productions alimentaires ligériennes et réseaux d'acteurs

Premiers entretiens avec acteurs de la SCIC Bio d'Ici en Sarthe en 2012

FOCT, FORMES D'ORGANISATION COLLECTIVES TERRITORIALISÉES

Jeux d'acteurs autour de la proximité et de la qualité en Sarthe

Quelle appropriation de la proximité par les acteurs agri-alimentaires et par les collectivités territoriales ?

Suivi "en direct" de l'initiative bio et locale

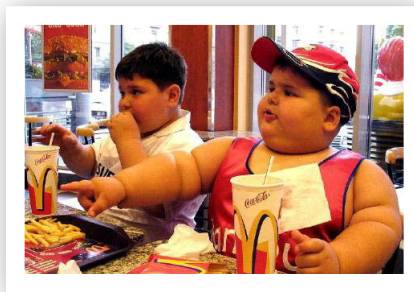
Quelles amorces de transformation des systèmes agricoles vers le "produire autrement" ?

Changements de perceptions sur les systèmes alimentaires – territorialisés

(transformation des représentations associés aux métiers de l'agriculteur et du rapport à l'alimentation : SYAL)

Engouement des acteurs institutionnels (Le Velly, 2012; Praly, 2012)

L'agroécologie en toile de fond (Ernesto Méndez et al., 2013 ; Stassart, 2012)



Le contexte de la montée des ambitions politiques sur le « 20 % » de bio dans la restauration collective

Objectifs repris par de nombreuses collectivités

Restauration scolaire : « Mettre l'accent sur les circuits courts »

Les produits locaux étaient à la fête hier au collège Vieux-Chêne de la Flèche. Les élèves ont rencontré Marylise Vovard, agricultrice sarthoise qui approvisionne le restaurant scolaire de l'établissement.

Pauline MARTREAU
agence.lafleche@maire-livre.com

Avec son chapeau de paille et son tablier estampillé « Bienvenue à la ferme », impossible de la manquer. Hier, à l'heure du déjeuner, Marylise Vovard était au centre de l'attention, au restaurant scolaire du collège du Vieux-Chêne. Productrice de porcs fermiers à Chantenay-Villedieu, elle fournit l'établissement scolaire, ainsi que 17 autres collèges sarthois en viande de porc. « Aujourd'hui, les élèves mangent des produits de mon exploitation. Je suis venu pour connaître leur ressenti, savoir ce qu'ils en pensent », explique l'agricultrice.

« Savoir d'où vient ce que l'on mange »

Au menu donc, des produits locaux : une terrine de pâté de campagne, suivie d'un plat de purée de carottes fait-maison, accompagnée de saucisses venant tout droit de la ferme Chauvet, la ferme de Marylise. Et à première vue, les produits de l'agricultrice rencontrent un franc succès. Presque toutes les assiettes sont vides.

Les élèves ne semblent pas se rendre compte que ce qu'ils viennent d'avaler provient d'un élevage situé seulement à une quarantaine de kilomètres du collège. Pour susciter leur intérêt, Marylise, en compagnie de Sylvia Menand, la chef de cuisine de l'établissement, ont concocté un petit quiz avec un petit cadeau à la clé pour le gagnant du tirage au sort. Les questions tournent autour du plat qu'ils ont dégusté : origine de la viande, élaboration du plat, connaissance de l'animal.

Les collégiens s'empressent de répondre aux questions, avec parfois, des touches fatalistes. Ainsi à la question « Cite les deux ingrédients qui composent la recette du plat », un petit malin tente la réponse « du



La Flèche, hier, venue présenter ses produits cuisinés par Sylvia Menand. Marylise Vovard a su susciter l'intérêt des élèves.

lait et des pisselites ». Mais, dans l'ensemble, les réponses sont justes. « J'espère que je vais gagner », lance une collégienne en remettant le petit papier à Marylise.

« En venant à leur rencontre, j'essaie de leur apprendre à reconnaître la qualité et ce qui est bon », ajoute l'agricultrice.

« Au départ, les élèves sont un peu étonnés. Certains sont surpris, ils ne s'attendent pas à ce que des saucisses soient fabriquées en Sarthe. Mais ils semblent très satisfaits. Certains en ont même redemandé ».

Une réussite pour cette première rencontre organisée en amont par Sylvia Menand. « L'idée, c'est de mettre l'accent sur les circuits courts. Nous avons des formations au Conseil général. Au collège, on travaille au maximum avec des producteurs locaux qui nous fournissent de la viande, du pain, des légumes, des produits laitiers. Pour moi, c'est important de savoir d'où vient ce que l'on mange et de sensibiliser les

enfants à cette question », souligne la chef de cuisine. La démarche se veut aussi pédagogique. « Nous voulons leur montrer que tous les aliments ne sont pas sous-vide comme dans les supermarchés et qu'ils comprennent comment les plats sont arrivés dans leur assiette », complète

Nathalie Fontaineaux, gestionnaire du collège. Aujourd'hui, Sylvia Menand ne compte pas en rester là. Elle est déjà à la recherche des futurs fournisseurs sarthois qui viendront présenter leurs produits locaux de qualité aux quelque 330 jeunes demi-pensionnaires du collège.

À SAVOIR

Visiter les cuisines du collège

Arrivée l'année dernière au collège Vieux-Chêne, Sylvia Menand a à cœur d'approfondir la démarche des circuits courts et de sensibiliser toujours davantage les élèves. « Avec les collègues des autres établissements, on se parle beaucoup. On se rencontre lors de formations. On échange sur les différents producteurs que nous connaissons. Il faut se mettre en réseaux pour connaître ceux qui travaillent près de chez nous ». Après la visite des producteurs, Sylvia veut aller encore plus loin. À la rentrée prochaine, elle a pour projet de mettre en place une visite des cuisines du restaurant scolaire avec les collégiens, pour montrer aux jeunes que les produits n'arrivent pas tout prêts et que nous les cuisinons pour le midi ».

Grenelle 1 sur le bio (6% SAU en bio en 2012, 20 % en 2020)

circulaire sur l'exemplarité de l'Etat en bio et local (JORF n°0116 du 20 mai 2008)



L'Etat se donne pour objectifs :

*De recourir, pour l'approvisionnement de ses services de restauration collective, à des produits biologiques pour une part représentant 15 % des commandes en 2010 et **20 % en 2012** ainsi que, **pour une part identique**, à des produits saisonniers, des produits à faible impact environnemental eu égard à leurs conditions de production et de distribution, des produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine ou des produits issus d'exploitations engagées dans une démarche de certification environnementale*



**LOI n° 2009-967 du 3 août 2009 de programmation relative à la mise en œuvre du Grenelle de l'environnement
Titre IV, Article 48, point e).**

Contexte régional consensuel sur le thème local, bio et « resto co »

Manger Bio en Vendée

Bio Loire Océan

DESTINÉ AUX ACTEURS DE LA
**RESTAURATION
COLLECTIVE**



**Mettons l'Isère
dans nos assiettes!**

Lancer une plate-forme
d'approvisionnement
local pour la
restauration collective.



**Trucs, astuces
et bonnes recettes
du Périgord, des Pyrénées,
et d'ailleurs.**

<http://www.agriproxi.net>



**Manger bio
en restauration collective
C'est possible!**



Restauration
Collective
Biologique



Restaurationbio.org



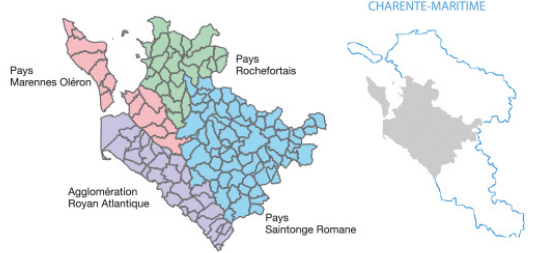
MANGER BIO LIMOUSIN
Du producteur à l'assiette, le chemin est court.

Nous contacter  Plan du site  Agenda du Limousin  Liens 

(Terroirs au menu

Projet de coopération interterritorial leader

Depuis 2011, la CARA est impliquée dans le projet interterritorial leader "Terroirs au menu" projet conduit en partenariat avec les territoires des Pays Rochefortais, de Saintonge Romane et de Marennes-Oléron. Il s'inscrit dans les nouveaux défis et touche aux enjeux alimentaires de demain.



CHARENTE-MARITIME

Cette coopération vise à mutualiser les moyens pour :

- valoriser les produits locaux de saison et de qualité dans la restauration collective (circuits courts) ;
- organiser et mettre en place un système de distribution cohérent des denrées entre producteurs et points de consommation en circuit court ;
- accompagner les producteurs agricoles de proximité en amont des débouchés ;



**TERROIRS
44**

Un projet de territoire autour du bio local sarthois ?



Une ambition sur la restauration collective limitée à 9 collèges.

Ambition on the school catering limited at 9 sites.

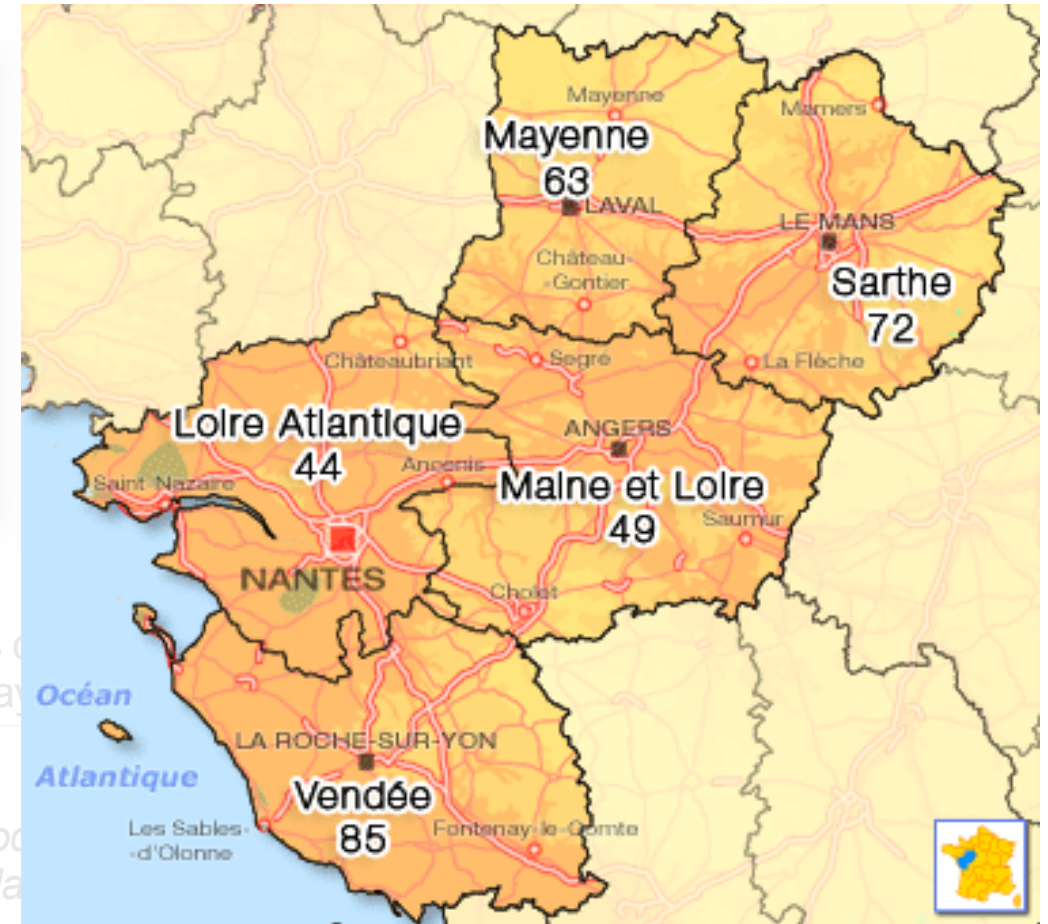
Conseil général de la Sarthe, 2011.
Department council.



Une charte en faveur des circuits de proximité sur le territoire du Pays du Mans

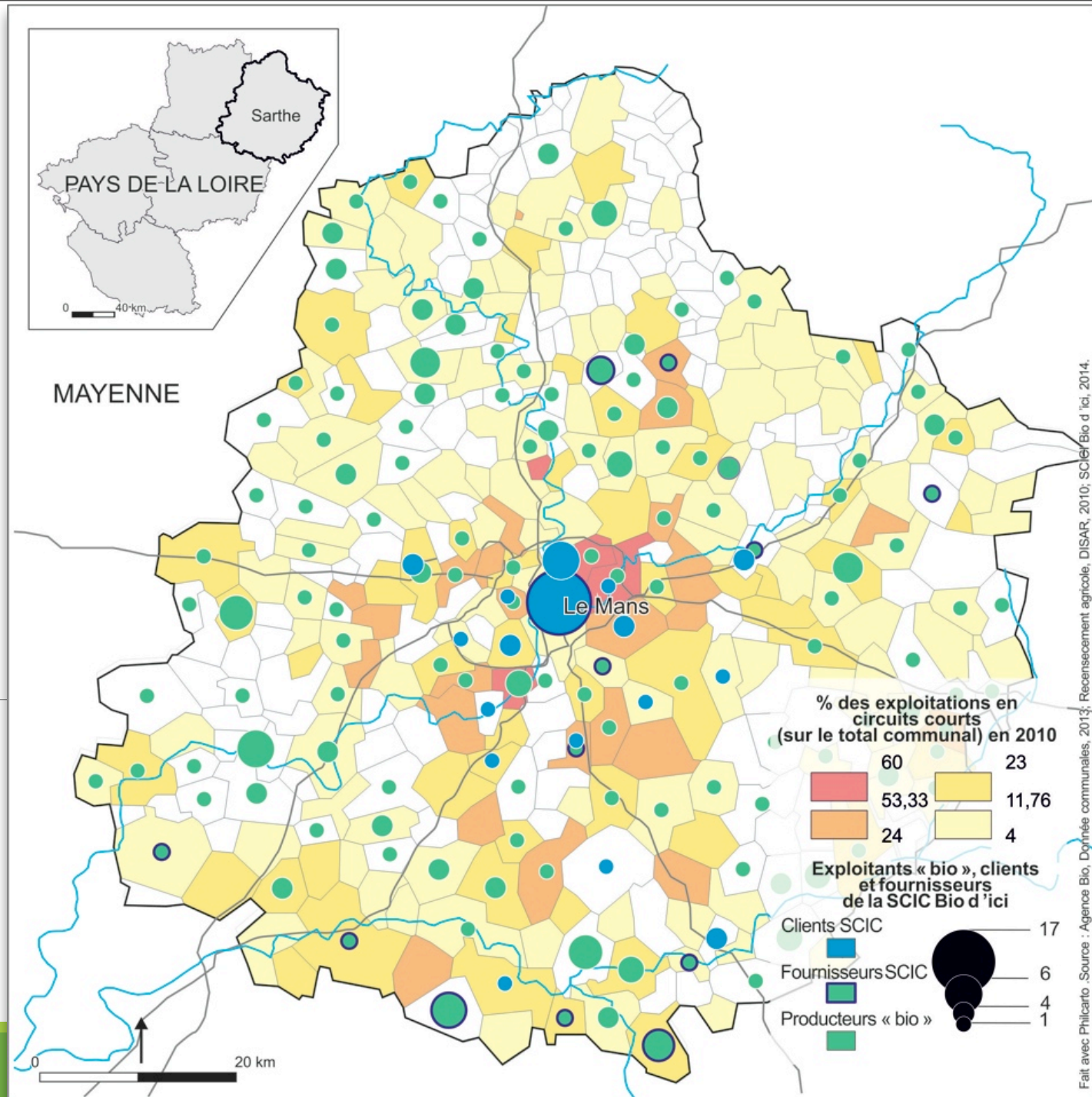
A commitment to promote the food supply within the territory of Le Mans county

Pays du Mans, 2013.



Chambres d'agriculture PdL, 2012.
Local agriculture council.

Circuits courts en Sarthe et échanges Bio d'ici



Fait avec Phlicarto - Source : Agence Bio, Données communales, 2013; Recensement agricole, DISAR, 2010; SCIC/Bio d'ici, 2014.

Un projet de territoire autour du bio local sarthois ?



Un projet de territoire autour du bio local sarthois ?



Conseil général de la Sarthe (CG72).



Pays du Mans.



Chambre d'agriculture 72.



Groupement des Agriculteurs biologiques.



Association départementale de parents et amis de personnes handicapées mentales



Association pour Adultes et Jeunes Handicapés



Ville d'Allonnes



Association de collecte de papier

Les initiatives collectives en Sarthe, pour des débouchés économiques



Une ambition sur la restauration collective de 45 collègues.

Conseil général de la Sarthe, 2011.



Une charte en faveur des circuits courts de proximité sur le territoire du Pays du Mans

Pays du Mans, 2013.



Un site internet de localisation des exploitations inscrites (payant en Sarthe)

Chambres d'agriculture PdL, 2012.

Un projet de territoire autour du bio local sarthois.



Une société coopérative d'intérêt collectif SCIC « le bio d'ici »

353 SCIC en activité en France en 2014

L'ambition

Une coopérative qui intègre tous les maillons de la chaîne alimentaire, en AB, en vue de la fourniture à la resto co.

Projet d'installation sur des terres agricoles de la ville d'Allonnes.



plants bio
maraîchers



production



Le Bio d'Ici
SCIC SARL



logistique et distribution



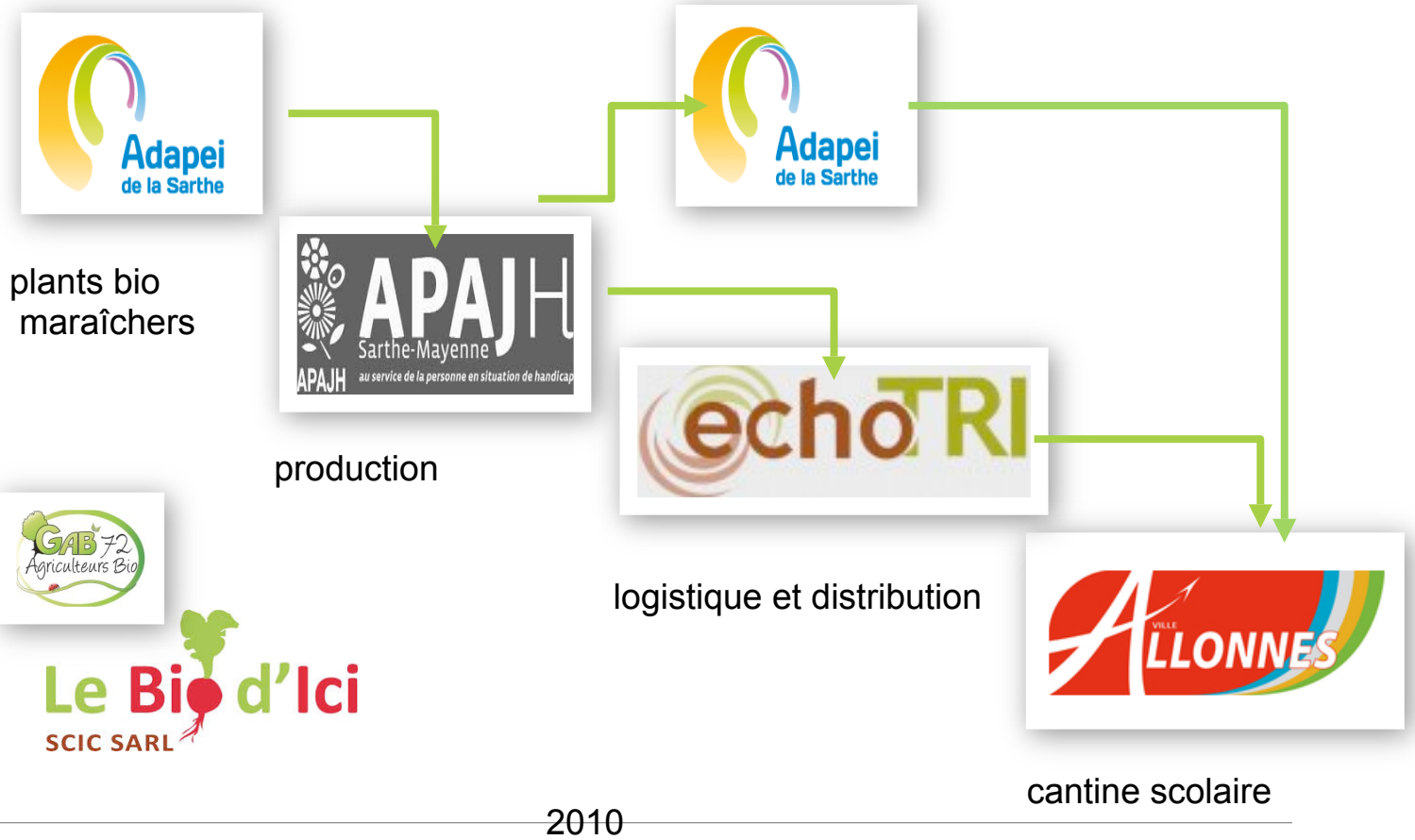
cantine scolaire

2010

L'ambition

Une coopérative qui intègre tous les maillons de la chaîne alimentaire, en AB, en vue de la fourniture à la resto co.

Projet d'installation sur des terres agricoles de la ville d'Allonnes.



Reconquête



seedling



producing



logistic

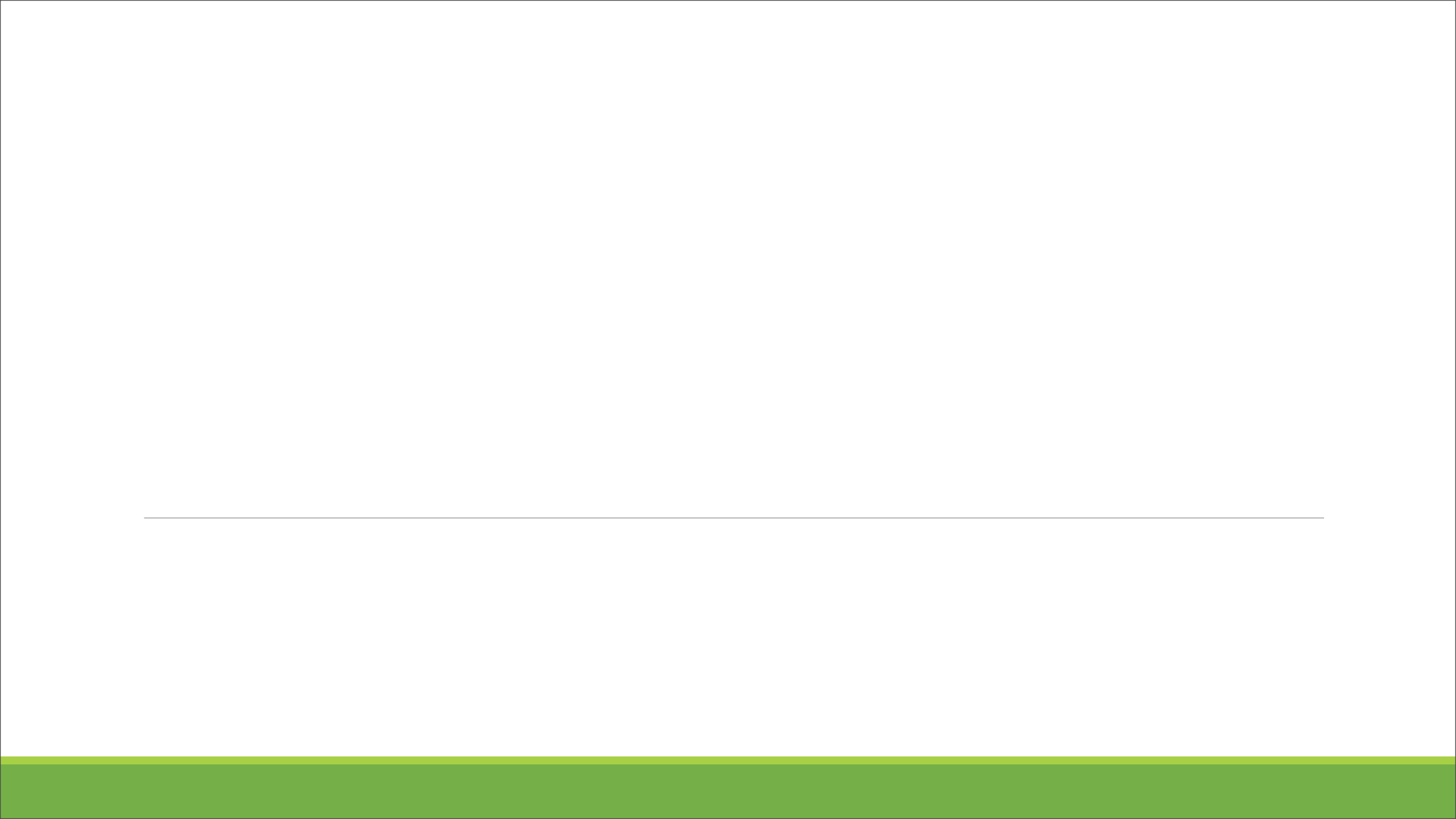


Final consumer



2013-14





Exigence bio, locale et paysanne
peu soutenue

La bio fédératrice a minima.

Fragmentation territoriale

Le projet « collectif »
a réactivé les clivages.

Exigence bio, locale et paysanne
peu soutenue

La bio fédératrice a minima.

Fragmentation territoriale

Le projet « collectif »
a réactivé les clivages.

Jeux d'acteurs à plusieurs échelles

Exigence bio, locale et paysanne
peu soutenue

La bio fédératrice a minima.

Fragmentation territoriale

Le projet « collectif »
a réactivé les clivages.

Jeux d'acteurs à plusieurs échelles

Une proximité et qualité consensuellement larges

géographique

qualités diverses

Exigence bio, locale et paysanne
peu soutenue

La bio fédératrice a minima.

Fragmentation territoriale

Le projet « collectif »
a réactivé les clivages.

La valorisation du local, objectif a priori
partagé par tous
et pour autant qui ne fédère pas.

Jeux d'acteurs à plusieurs échelles

Une proximité et qualité consensuellement larges

géographique

qualités diverses

Exigence bio, locale et paysanne
peu soutenue

La bio fédératrice a minima.

Fragmentation territoriale

Le projet « collectif »
a réactivé les clivages.

La valorisation du local, objectif a priori
partagé par tous
et pour autant qui ne fédère pas.

Jeux d'acteurs à plusieurs échelles

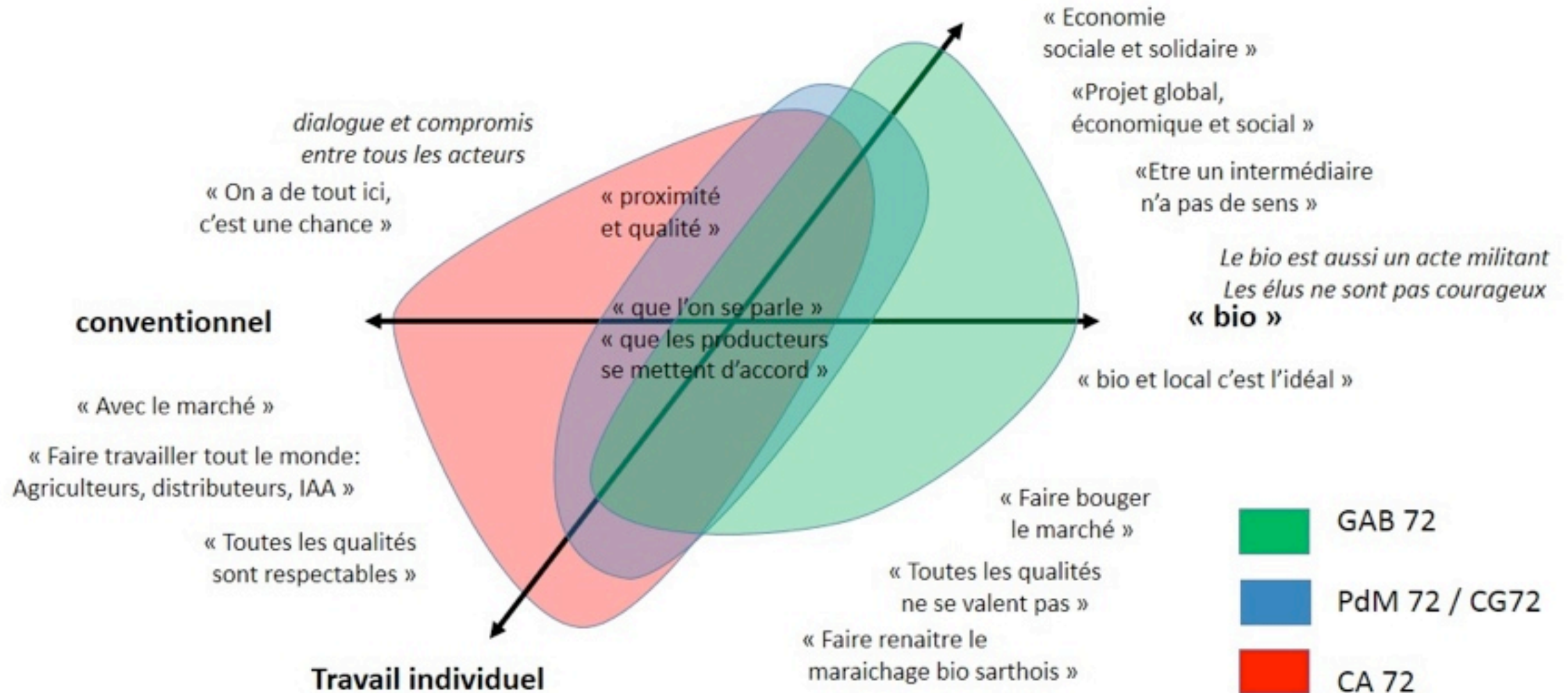
Une proximité et qualité consensuellement larges

géographique

qualités diverses

Difficultés à maintenir une offre viable
et
à soutenir une logistique de circuits de proximité

Faire collectif





La bio locale, entre volontés et réalités territoriales.

Jeux d'acteurs autour de l'approvisionnement de la restauration collective en Sarthe (France)

Amandine GATIEN-TOURNAT

Post-doctorante en géographie
UMR CITERES 7324-CNRS
Université François-Rabelais de Tours

amandine.gatien-tournat@univ-tours.fr

Julien NOEL

MCF contractuel en géographie
ESO-Angers, ESO UMR 6590-CNRS,
Université d'Angers

julien.noel@univ-angers.fr

Frédéric FORTUNEL

MCF en géographie
ESO-Le Mans, ESO UMR 6590-CNRS,
Université du Maine

frederic.fortunel@univ-lemans.fr