

RETOUR SUR...

LES Ateliers

DES DÉPARTEMENTS DE FRANCE

Restauration collective : l'approvisionnement alimentaire de proximité et les circuits courts.

L'exemple lot-et-garonnais : « Du 47 dans nos assiettes ».



JEUDI 20 FÉVRIER 2020
– CENTRE DE CONGRÈS - AGEN

RETOUR SUR...

LES Ateliers

DES DÉPARTEMENTS DE FRANCE

**Restauration collective : l’approvisionnement alimentaire
de proximité et les circuits courts**

Les actes

JEUDI 20 FÉVRIER 2020 – CENTRE DE CONGRÈS - AGEN

– 1

L'APPROVISIONNEMENT DE PROXIMITÉ COMME POLITIQUE TERRITORIALE :
LA PLACE DES PRODUCTEURS ET DES FILIÈRES LOCALES, L'INTÉGRATION
DES ACTEURS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

**A – La genèse du programme « Du 47 dans nos assiettes » décryptée :
les bases d'un écosystème viable**

B – Les mécanismes de la mise en œuvre

C – Un modèle qui fonctionne

– 2

LE DÉPARTEMENT, UN ACTEUR INCONTOURNABLE DE LA PROXIMITÉ

A – Une action de santé publique et de lutte contre le gaspillage

**B – Un échelon de proximité comme trait d'union entre producteurs
et consommateurs**

C – Un modèle exportable

INTRODUCTION

Depuis leur lancement en septembre 2017, les Ateliers de l'Assemblée des Départements de France (ADF) valorisent chaque année les actions menées par les Conseils départementaux dans leur mission cardinale de proximité. Terre d'initiatives et territoire qualifié de « jardin de la France », le Département de Lot-et-Garonne accueillait l'ADF au Centre de congrès d'Agen le 20 février 2020, autour de son expérience originale de promotion des circuits-courts dans la restauration collective. Attirant plus de 350 personnes, 40 communes et une vingtaine de départements, cette journée fut riche en échanges et retours d'expériences sur des sujets de société qui touchent toutes les générations : le bien-manger, les circuits-courts et l'approvisionnement local, les débouchés et revenus pérennes pour les agriculteurs, la lutte contre le gaspillage alimentaire...

Autour de Sophie Borderie, présidente du Conseil départemental de Lot-et-Garonne, de Françoise de

Roffignac, représentante du président de l'ADF Dominique Bussereau et vice-présidente du Conseil départemental de la Charente-Maritime, et de Pierre Monzani, directeur général de l'Assemblée des Départements de France, élus locaux, techniciens, producteurs et publics bénéficiaires de cette démarche innovante ont présenté les mécanismes de l'écosystème lot-et-garonnais labellisé « Du 47 dans nos assiettes ». Le dispositif permet aujourd'hui de servir dans les restaurants des collèges lot-et-garonnais 100 % de produits frais issus du territoire. Une réussite plusieurs fois récompensée nationalement dont le modèle peut être dupliqué dans d'autres territoires.

Tout au long de la journée, les débats ont été animés par le journaliste-rédacteur en chef Baptiste Gay et l'enseignant-chercheur Vincent Robin. Retour sur l'événement et quelques-uns de ses enseignements...

– 1

L'APPROVISIONNEMENT DE PROXIMITÉ COMME POLITIQUE TERRITORIALE : LA PLACE DES PRODUCTEURS ET DES FILIÈRES LOCALES, L'INTÉGRATION DES ACTEURS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

A – La genèse du programme « Du 47 dans nos assiettes » décryptée : les bases d'un écosystème viable

Au cœur d'un territoire réputé pour la qualité et la diversité de son agriculture (avec plus de 6 000 exploitations et quelque 70 productions différentes), le Conseil départemental de Lot-et-Garonne s'est lancé en 2011 dans une initiative audacieuse aux objectifs multiples : la confection de repas équilibrés et de qualité, le soutien à l'agriculture lot-et-garonnaise par la priorité accordée aux circuits courts et la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Fort de sa compétence en matière de restauration collective dans les collèges (où il nourrit quotidiennement 10 200 élèves) et conscient de sa responsabilité en matière d'éducation au goût de nos enfants, le Département est donc parti d'une idée simple : comment s'appuyer sur la compétence et la qualité des produits locaux pour nourrir, et, par là-même, éduquer, les collégiens ?

Malgré les écueils inhérents à ce type de démarche pionnière, le volontarisme a permis de trouver un modèle équilibré et un rapport gagnant-gagnant avec les filières de production.

Aujourd'hui, grâce au programme « Du 47 dans nos assiettes »,



Confection de repas équilibrés et tests gustatifs



frais locaux, si possible bio. Bruno Marassé, directeur d'une PME de découpe de viande et de fabrication de charcuterie, et Xavier Delsol, responsable de la restauration collective chez Sainfruit, ont mis en avant la qualité des produits qu'ils proposent au Département. Les viandes, les fruits et légumes proviennent exclusivement de la région et sont totalement traçables.

Les chiffres partagés lors des Ateliers attestent ainsi de la réussite d'un programme qui permet à plus de 300 producteurs lot-et-garonnais de participer à l'opération, en direct, à travers les coopératives agricoles ou par le biais de distributeurs locaux et de servir 100 % de produits frais d'origine locale.



B – Les mécanismes de la mise en œuvre

Passée une période de mise en place, « Du 47 dans nos assiettes » a su trouver un équilibre de fonctionnement, grâce à l'action du Département, après un long travail de concertation et de partenariat pour faire évoluer les habitudes de consommation des enfants mais aussi celles de la collecte alimentaire. L'une des clés de la réussite exposée lors de l'atelier réside dans la mise en place d'un groupement d'achat départemental permettant aux structures locales de répondre aux appels d'offre tout en respectant les règles des marchés publics. Et les résultats parlent d'eux-mêmes : l'utilisation de produits frais est passée de 40 % en 2013 à 80 % en 2019 !



En direct des cuisines du collège Kléber Thoueillès de Monsempron-Libos

les chefs de cuisine des collèges, à l'exemple de Nicolas Tortul qui a témoigné de cette implication lors de l'atelier, servent aux enfants des repas équilibrés et de qualité. Le jeune Enzo Petitjean, collégien à Jasmin-les-Îles à Agen, a d'ailleurs confirmé la satisfaction du « consommateur ». En amont, le dispositif soutient l'agriculture locale en privilégiant les circuits courts et donc l'introduction dans les assiettes des jeunes de produits

Autre obstacle sur la route de ce projet ambitieux : le prix du repas dans les restaurants scolaires. Pour y répondre, le Conseil départemental s'est engagé en 2016 à réduire les écarts de tarifs pratiqués entre les différents collèges de Lot-et-Garonne. Poursuivant ce principe d'équité, le Département a instauré en 2017 un tarif unique pour l'ensemble des collèges dont il a la charge. Des forfaits 5 jours et 4 jours sont proposés, soit un prix de repas allant de 2,67 € à 2,92 €, en-dessous du coût réel d'un repas estimé à 4,91 €. Ainsi, chaque famille lot-et-garonnaise est soumise à une même grille tarifaire, quel que soit le collège fréquenté par son enfant.

Travaillant en étroite collaboration avec ses 62 agents sur le terrain, le Département de Lot-et-Garonne a ensuite pu s'appuyer sur leur implication dans le choix des matières premières, la visite des filières de production, l'échange de savoir-faire, le travail sur les approvisionnements et la qualité, l'évolution des techniques de cuisine, le partage d'expériences entre chefs... Malgré un changement important dans leur quotidien, les équipes en cuisine ont pu créer un lien très fort avec les fournisseurs (producteurs-éleveurs-filières de production) et revenir ainsi au cœur même de leur métier.



Analyser les habitudes de consommation pour réduire le gaspillage alimentaire

En effectuant plusieurs tests grandeur nature lors du lancement du programme, le Département de Lot-et-Garonne a également pu analyser la consommation des collégiens et identifier les raisons du gaspillage. Désormais, les choix des élèves sont mieux pris en compte et le volume servi est au plus près de la consommation réelle des convives. Des buffets d'entrées et du fromage à la coupe permettent par exemple aux collégiens de se servir selon leurs envies et leur appétit. Tous ces efforts cumulés ont notamment permis aujourd'hui de réduire la quantité de denrées perdues de près de 60 %, représentant un gain de 500 000 €, réinvestis dans la qualité des produits.

Du côté des fournisseurs, il a aussi fallu s'adapter pour répondre aux attentes du Département. Présent depuis le début de cette belle aventure, Romain Chapolard, agriculteur à Mézin et associé au GAEC des Flots Blancs dans la fabrique de yaourts BIO, a ainsi pu partager son expérience : « *Pour fournir les collèges, il faut qu'on soit aux normes européennes. C'est l'ultime échelon. Il faut en valider trois au total. Il faut surtout réussir à coordonner les livraisons pour les collèges et aujourd'hui les Ehpad. Pour les collèges, ça a mis quelques années avant que toute la logistique soit aussi bien calée*

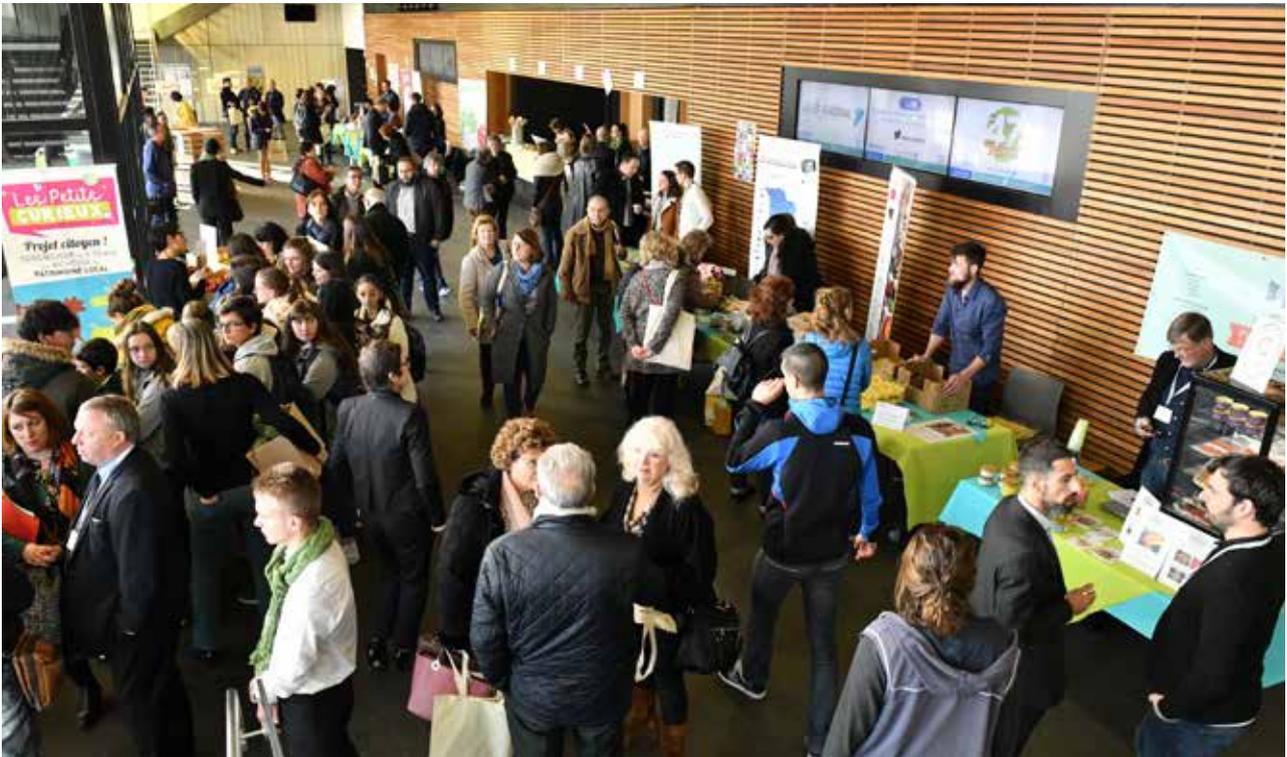
qu'aujourd'hui ». Partenaire important du programme, le groupe agenais Méricq (l'un des principaux fournisseurs en France dans les produits de la mer) a quant à lui mis en avant les nombreux avantages du dispositif qui offre une nouvelle opportunité présentant moins de contraintes. Habitué à répondre à des cahiers des charges très précis, Méricq apprécie notamment de pouvoir faire « *une offre non proportionnée et donc plus souple et plus facile à mettre en œuvre* ».

Les professionnels présents lors des Ateliers ont également tenu à souligner le rôle majeur des élus du Département (notamment Sophie Gargowitsch, vice-présidente en charge du Développement durable, Nicolas Lacombe, vice-président en charge des politiques éducatives, des collèges et de l'enseignement supérieur et Raymond Girardi, vice-président en charge de l'Agriculture, de la Forêt et de l'Environnement) qui ont soutenu ce projet contre vents et marées pour une réussite aujourd'hui unanimement reconnue. Citons également Pierre Camani, président du Conseil départemental de 2008 à 2019, qui en 2011 a impulsé le programme « Du 47 dans nos assiettes ».

C - Un modèle qui fonctionne

Les participants à cet atelier ont constaté que le modèle lot-et-garonnais, présenté par la présidente Sophie Borderie, fonctionne et intéresse grandement d'autres collectivités et organismes comme l'Association nationale des responsables de restauration collective Agores, représentée par Patrice Poirier. De son côté, la spécialiste de la performance des circuits courts de proximité sur les territoires, Nathalie Corade (maître de conférences en économie à Bordeaux Sciences Agro), a expliqué que le Lot-et-Garonne a su fédérer tous les acteurs autour de l'approvisionnement des restaurants des collèges en réunissant tous les ingrédients nécessaires : la volonté politique, un animateur très efficace avec le groupement d'achat départemental et des acteurs du terrain réceptifs.

L'une des grandes réussites du programme « Du 47 dans nos assiettes » est aussi d'avoir pu apporter une nouvelle perspective aux producteurs et filières de production de la région, comme l'a souligné Bernard Del'homme, chercheur à l'Inrae (Institut national de la recherche agronomique). Aujourd'hui, plus de 300 producteurs participent à l'opération avec une offre complète (fruits et légumes, viande, poisson, lait, œufs, miel, yaourts, légumineuses...), garantissant ainsi 100 % de produits frais d'origine locale.



Producteurs et interprofessions à la rencontre d'un public intéressé par la restauration collective et les circuits courts.

D'ailleurs, la journée du 20 février était l'occasion d'accueillir dans le hall du Centre de congrès d'Agen des producteurs, ou des interprofessions les représentant : pisciculture du Ciron, Gaec des Flots blancs, Sainfruit, GMD Fromaf fruit, Earl Philippe Martin, Sud-Ouest Légumerie, Interfel, Interbio, Interbev et France Agri Mer.

En plus d'une source de revenus importante, la participation des producteurs à l'alimentation des enfants de leur région leur apporte un réel sentiment de fierté. C'est ce qu'a expliqué le directeur de l'entreprise Sud-Ouest Légumerie, Benoît Chiambretto, qui fournit depuis 3 ans plus de 30 tonnes de pommes de terre, chaque année, aux collèves. Même ressenti de la part du producteur de kiwis Philippe Martin : *« C'est un vrai plaisir de voir les enfants manger nos kiwis. Selon les retours des chefs, les collèves en raffolent et en redemandent. Alors ça nous touche car on fait ce métier pour ça »*.

L'opération permet également de sensibiliser les collèves au « bien-manger » et à un nouveau modèle d'agriculture durable. Un argument fondamental pour Gérald Mayout, responsable Grands comptes RHD du groupe agenais Méricq. Lors de la table ronde de l'après-midi, il s'est montré très attaché au fait de pouvoir répondre aux besoins du territoire et de participer à la bonne santé des enfants tout en défendant la durabilité de la pêche. Du « petit » producteur de yaourts dans sa ferme de l'Albret au géant de la mer, le constat est unanime : *« Du 47 dans nos assiettes » ça marche !*

Face à ces bons résultats (couronnés d'un prix Territoria d'Argent en décembre 2018 et du Trophée Eco Actions en mars 2019), le programme connaît désormais un nouvel essor avec la signature, lors de l'atelier, d'un partenariat avec une vingtaine d'Établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (Ehpad) qui bénéficieront, comme les collèves, du même service. C'est Guillaume Barbosa, directeur des établissements de Castelmoron et de Clairac, qui coordonne le projet sur l'ensemble du département.

Au-delà des frontières du Lot-et-Garonne, les collèves de Gironde auront désormais accès aux fruits « Made in 47 ». En effet, dans l'après-midi du 20 février, Sophie Borderie, présidente du Conseil départemental de Lot-et-Garonne, et Dominique Fedieu, conseiller départemental du Sud-Médoc (représentant Jean-Luc Gleyze, président du Conseil départemental de Gironde) ont signé une convention de partenariat. Concrètement, elle intégrera le référencement des coopératives et des producteurs de fruits du Lot-et-Garonne en capacité de fournir les collèves girondins afin que les gestionnaires puissent les commander et les proposer à leurs collèves. Elle facilitera l'échange de compétences et de bonnes pratiques entre les institutions afin qu'elles se voient proposer des produits toujours plus qualitatifs et que les producteurs puissent trouver des débouchés au plus près de leurs exploitations. Enfin, il est prévu une formation-accompagnement à l'installation et une mise en réseau des agriculteurs des deux départements.

— 2 —

LE DÉPARTEMENT, UN ACTEUR INCONTOURNABLE
DE LA PROXIMITÉA – Une action de santé publique et de lutte
contre le gaspillage

En proposant dans les restaurants des collèges des produits issus des circuits courts, « Du 47 dans nos assiettes » atteint l'un de ses premiers objectifs : mieux nourrir nos enfants en servant des repas équilibrés et de qualité à l'aide de produits frais, la plupart du temps bio et dont la traçabilité est certifiée. Le programme participe ainsi à la promotion d'une alimentation saine et locale. Il répond à la demande croissante des familles soucieuses de la santé des enfants. Par ailleurs, dans chaque collège, le plan alimentaire et les menus sont validés par une diététicienne. Pour renforcer son action de santé publique, le Conseil départemental de Lot-et-Garonne privilégie dès que possible, via le groupement d'achat, des produits issus de l'agriculture biologique.



Du 47 dans nos assiettes : une communication vantant le « direct producteur »

Apportant une importante ressource financière aux filières de productions locales (avec 1,87 million d'euros injectés au profit des producteurs-éleveurs locaux), le programme éduque les adolescents à la notion de « bien-manger » et ouvre des perspectives plus lointaines pour les producteurs : « Nous utilisons les restaurants des collèges pour faire manger du local aux enfants. Ils goûtent nos produits fabriqués à la ferme et ensuite lorsqu'ils seront acheteurs, ils les reconnaîtront », témoignait le producteur de yaourts, Romain Chapolard.

Autre avantage, la démarche a eu des effets considérables dans la lutte contre le gaspillage en s'appuyant sur une formule

simple : « bien manger signifie moins jeter ! ». Partant du principe qu'un repas génère en moyenne 150 g de biodéchets dont 100 g de restes et avec près de 1,45 million de repas servis chaque année, le coût de ce gaspillage pour la collectivité représentait, en 2014, environ 900 000 €. Aussi, le Département a réalisé de grandes actions pédagogiques pendant le temps du repas afin de diminuer les quantités partant à la poubelle. Au menu : information sur l'origine et la qualité des aliments, sensibilisation au travail des producteurs, valorisation du travail des cuisiniers... Après plusieurs tests, il a ensuite, avec l'aide des chefs de cuisine, été proposé des menus se rapprochant au maximum de la consommation réelle des collégiens. Dans les restaurants des 24 collèges publics de Lot-et-Garonne, des buffets d'entrées et du fromage à la coupe permettent par exemple aux jeunes de se servir selon leurs envies et leur appétit. Par ailleurs, d'autres ajustements ont été réalisés, en lien avec les équipes des cuisines, pour des résultats tout aussi positifs : travail sur les approvisionnements et la qualité, évolution des techniques de cuisine, partage d'expériences entre chefs...

Avec des produits de qualité aux conditionnements adaptés et des quantités servies selon les appétits, le Département a donc trouvé la recette pour réduire le gaspillage et faire des économies.

Tous ces efforts ont permis aujourd'hui de réduire la quantité de denrées perdues de près de 60 %, représentant un gain de 500 000 €. La dimension très vertueuse de la démarche consiste à réinvestir cet argent dans l'assiette en privilégiant des denrées de qualité, bio et locales.

B – Un échelon de proximité comme trait
d'union entre producteurs et consommateurs

L'atelier a donc permis de partager cette expérience née en Lot-et-Garonne et qui, après les collèges, s'étend aujourd'hui aux Ehpad tout en créant de nouveaux liens forts avec les départements limitrophes. L'échelon départemental joue ainsi pleinement son rôle en matière de solidarité sociale et territoriale, mais aussi d'éducation. Représentant Dominique Bussereau, président de l'Association des Départements de France, Françoise de Roffignac, vice-présidente du Conseil départemental de Charente-Maritime, soulignait ainsi l'aspect pédagogique du programme.


Mise en place au collège Kléber Thoueillès de Monsempron-Libos

Selon elle, il répond à plusieurs questions au cœur de l'action des Départements : comment approvisionne-t-on nos restaurants scolaires ? Comment lutte-t-on contre le gaspillage alimentaire ? Comment forme-t-on les jeunes à la nutrition ?

En étant à la fois organisateur, facilitateur et promoteur des circuits courts, l'échelon départemental joue donc un rôle pivot dans la concrétisation d'un programme relevant à la fois de l'aménagement du territoire, du soutien économique aux filières et de la prise en compte des enjeux environnementaux. Ajoutons également que la collectivité départementale met en valeur dans le même mouvement le travail quotidien des producteurs et renforce le lien entre les fournisseurs et les chefs de cuisine comme le résumait Philippe Huvé, chef du service Restauration collective au Conseil départemental de Lot-et-Garonne : « Notre bonne vieille saumonette a, en effet, laissé la place à six variétés de poissons différents et toujours du frais ».

C – Un modèle exportable

Comme le rappelait Françoise de Roffignac : « Ce sont plus de deux millions de collégiens qui sont nourris dans toute la France ». L'une des questions posées lors de l'Assemblée des Départements de France tenait autour de l'exportabilité d'un tel projet, sachant que certains Départements ont, eux aussi, lancé des opérations du même type (à l'image de « Plus de 17 dans les assiettes »). D'ailleurs, Dominique Dupuis, en charge de la politique d'approvisionnement de proximité à la

Communauté d'agglomération Rochefort Océan, a mis en avant son expérience sur la question.

Pour l'heure, l'atelier a atteint son objectif en permettant au Lot-et-Garonne de partager son expérience, ses bonnes pratiques et sa réussite. « Ce ne fut pas toujours facile, mais nous y sommes parvenus. Avec l'expérience des collèges, on se tourne désormais vers les maisons de retraite. C'est cette expérience que nous souhaitons désormais partager avec les autres départements », soulignait la présidente Sophie Borderie dans son propos conclusif.

L'universitaire Nathalie Corade (responsable du programme de Performance des circuits courts de proximité et territoires) rappelait d'ailleurs avec pertinence : « Ce qu'on voit c'est qu'il y a des territoires très urbains qui disent "moi je veux que ma population puisse reconsommer local et sain". C'est bien mais l'emprise résidentielle fait qu'il n'y a plus de terres agricoles. Ils vont donc regarder ce que font les territoires ruraux environnants en matière de production agricole. À l'inverse, on a des territoires ruraux qui disent "eh bien moi je veux remettre de l'agriculture et soutenir l'agriculture, le problème c'est que je n'ai pas pléthore de consommateurs". A partir de là, ou bien cela conduit à de la complémentarité, à la reconstruction de territoires alimentaires où villes et campagnes vont se réconcilier, ou bien cela crée de la tension parce qu'aujourd'hui on a des territoires ruraux qui disent "vous


Collège Joseph Kessel de Monflanquin

êtes gentils les métropoles et les aggloms mais nous aussi nous voulons nourrir nos populations locales avec nos ressources alimentaires que vous voulez nous prélever". Si l'enjeu est de faire du développement territorial, il faut faire attention aux compétitions qui peuvent se jouer entre les territoires. On a le même questionnement sur le foncier, entre l'agriculture et le résidentiel. »

En tout état de cause, cet atelier de l'ADF a d'ores et déjà conforté ou convaincu bien des Départements sur le fait que l'approvisionnement alimentaire de proximité et les circuits courts en matière de restauration collective viennent plus que jamais confirmer le rôle des Départements, collectivités territoriales d'avenir qui célèbrent leurs 230 ans cette année !

RETOUR SUR...

LES Ateliers

DES DÉPARTEMENTS DE FRANCE

Restauration collective : l'approvisionnement alimentaire
de proximité et les circuits courts

Annexes

- Le film des Ateliers
- La revue de presse
- Rappel du programme

JEUDI 20 FÉVRIER 2020 – CENTRE DE CONGRÈS - AGEN

LE FILM DES ATELIERS



<https://youtu.be/QYmY9-qhdXE>



LOCALE

CIRCUITS COURTS ET CANTINES : LES ATELIERS DE L'ADF AU CENTRE DES CONGRÈS D'AGEN, LE 20 FÉVRIER

Le 47 et l'ADF essaient leurs bonnes pratiques Dominique Bussereau, président de l'ADF Sophie Borderie, présidente du Lot-et-Garonne

Qu'est-ce qui a motivé le conseil départemental de Lot-et-Garonne dans l'accueil des Ateliers de l'ADF ?

Nous trouvons intéressant de pouvoir valoriser une action de notre collectivité, de mettre en avant ce que sait faire un département rural comme le nôtre. Nous avons envie de partager ce que nous avons réussi à mettre en place en termes de circuits courts auprès de la restauration collective, qu'il s'agisse des collèges depuis quelques années et désormais des maisons de retraite.

Quel regard vous portez sur les attentes de nos concitoyens à l'égard d'une alimentation de proximité ?

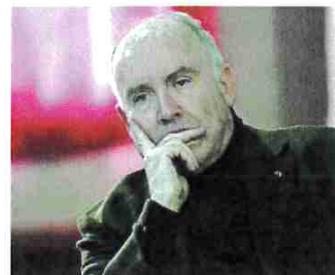
La question du « bien manger » est désormais plus qu'un effet de mode, c'est un enjeu de société. C'est donc un acte fort de s'en emparer avec de nombreuses questions, très importantes, qui en découlent, comme celle de la santé publique. Le travail mené auprès des collégiens et celui que l'on réalise auprès de nos aînés ont permis de lever des réticences. Ce n'était pas forcément une exigence des fournisseurs de ceux formes de restauration collective de faire appel aux circuits courts. Ils ne voyaient pas l'intérêt de se tourner vers des producteurs locaux qui pratiquent l'agriculture raisonnée. C'est bien de faire changer les mentalités, en démontrant par l'exemple.

L'action « Du 47 dans nos assiettes » a été compliquée à mettre en œuvre ?

Ce fut surtout long, car ce n'est pas une mince affaire. Cela ne se décrète pas d'un claquement de doigts. C'est un travail de longue haleine qui demande beaucoup de concertation, de partenariats, de faire évoluer les habitudes de consommation des enfants, mais aussi celles de la collecte alimentaire. Un gros chantier a été mené à bien avec les équipes de cuisine des collèges, en lien avec le groupement d'achat du conseil départemental, tout en respectant les règles des marchés publics. Ce ne fut pas toujours facile, mais le Lot-et-Garonne y est parvenu. Avec l'expérience des collèges, on se tourne désormais vers les maisons de retraite. C'est plus simple car nous avons du recul désormais sur notre première action. C'est cette expérience que nous souhaitons désormais partager avec les autres départements.

Fort de cette expérience justement, vous auriez des conseils à donner au législateur pour qu'il facilite les choses ?

Il faudrait donner les moyens aux collectivités territoriales de répondre plus vite à leurs objectifs. Je ne parle pas forcément de moyens financiers. On peut soutenir les initiatives locales en les relayant, en les partageant, en les expérimentant.



C'est justement ce que devrait autoriser la future loi 3D.

La possibilité d'expérimenter doit s'inscrire dans la décentralisation, mais il y a encore trop d'injonctions contradictoires de la part de l'Etat. On donne une forme de liberté d'un côté et on la reprend de l'autre, en quelque sorte. C'est la raison pour laquelle il faut commencer par échanger, pour partager les bonnes pratiques. Les Ateliers de l'ADF s'inscrivent pleinement dans cette idée.

(question de Dominique Bussereau)
Dans la future loi 3D, il y a la différenciation. On a demandé aux Départements dans quels domaines ils souhaitent être « expérimentateurs ». Est-ce qu'il y en a un qui intéresse le Lot-et-Garonne ?

Pourquoi l'Assemblée des Départements de France (ADF) organise ses Ateliers de façon déconcentrée sur les territoires ?

C'est quelque chose que l'on fait depuis 2017. Cela consiste à organiser un rendez-vous conjoint entre l'ADF et un département pour montrer concrètement une politique menée par ce dernier et qui pourrait intéres-

ser les autres. D'autres départements sont donc invités à participer et, à l'issue de la journée, nous réalisons un dossier complet pour faire des échanges de bonnes pratiques. Le rôle de l'ADF est double. Il est à la fois de défendre les départements et les représenter devant le gouvernement et le parlement, et puis de travailler en commun, de progresser, d'échanger les bonnes idées. Les Ateliers de l'ADF ont cet objectif.

Le fait de venir en Lot-et-Garonne, à Agen, cela représente quoi pour l'ADF ?

Personnellement, je ne pourrais malheureusement pas être là, parce que je dois subir une petite opération au genou quelques jours auparavant. Cela me fait très plaisir que ces Ateliers se déroulent à Agen car c'est la même Région que la mienne, la Nouvelle-Aquitaine. On a beaucoup travaillé avec Pierre Camani, qui travaillait sur les départements ruraux et qui a fait un gros travail sur la solidarité financière entre les départements. Il a été remplacé par Sophie Borderie, avec laquelle on travaille bien également. Il y a plein de bonnes raisons de venir en Lot-et-Garonne, d'autant que c'est l'un des trois départements qui a posé sa candidature pour accueillir le 91^e congrès de l'ADF. Il a fait un travail de promotion de sa candidature très important auprès des autres départements. Les choses ne sont pas encore fixées mais le Lot-et-Garonne s'est bien mobilisé sur cette candidature.

Les Ateliers de l'ADF du 20 février porteront sur la relation entre les circuits courts d'approvisionnement et la restauration collective. Quel regard vous portez sur les attentes de nos concitoyens à l'égard d'une alimentation de proximité, peut-être davantage plébiscitée encore que le bio ?



Je tiens à souligner que nous soutenons déjà, au travers de l'ADF, une association qui s'appelle Agrilocal. C'est un groupement de départements qui fait la promotion des circuits courts, en particulier dans la restauration collective. La plupart des départements aident déjà les producteurs à s'équiper, dans le cadre de conventions passées avec la Région, pour les circuits courts. Et puis il y a les stratégies de marque comme l'est « Du 47 dans nos assiettes ». Nous faisons la même chose dans mon département, la Charente-Maritime, avec « Plus de 17 », avec l'autorisation de Lot-et-Garonne. Les départements ont deux fonctions : la solidarité sociale et la solidarité territoriale. Dans le cadre social, nous avons des actions de lutte contre la précarité alimentaire, en aidant des associations comme les Restos du Cœur et d'autres.

Il y a aussi la dimension « collèges », qui est du ressort des compétences départementales ?

Il y a aussi le gros morceau de la politique éducative où on essaie de répondre à plusieurs questions : comment on approvisionne nos cantines, comment on lutte contre le gaspillage alimentaire, comment on forme les jeunes à la nutrition ? Chaque jour, les 103 départements de France gèrent 2,2 millions de collégiens, avec un prix moyen de repas facturé aux familles à l'échelle nationale d'un peu moins de 3 euros. Notre objectif, c'est de fournir des menus de qualité, des menus issus de

circuits courts et la promotion du bio. La Dordogne voisine du Lot-et-Garonne a comme objectif des menus 100 % bios dans ses cantines. Dans un département comme le mien, c'est au moins un repas par semaine issu du bio et du bio local, pas du bio qui a fait des milliers de kilomètres. Il y a un problème que nous avons posé au gouvernement et au ministre de l'Education Nationale. Autant nous avons la main sur les moyens financiers et les personnels, autant nous ne l'avons pas sur les gestionnaires de collèges, qui sont des agents de l'Etat. Dans mon département sur 51 collèges, une dizaine de gestionnaires n'a pas voulu se lancer dans le bio. Je n'ai pas d'autorité sur eux. Dans le cadre de la future loi 3D « décentralisation, déconcentration, différenciation », on a demandé à l'Etat de récupérer ces personnels sous l'égide des Départements. C'est nous qui payons, mais nous ne pouvons pas mener les politiques alimentaires que l'on souhaite sur nos territoires.

La loi portant nouvelle organisation territoriale de la République, dite loi NOTRe, aura bientôt 5 ans. Avec le recul, elle semble donner une prééminence aux Régions et Agglomérations, ce qui n'est pas sans inquiéter les territoires ruraux qui se sentent éloignés. Quel regard portez-vous, en tant que président de l'ADF, sur la place du département ?

La loi NOTRe et le nouveau découpage régional a mis fin à de nombreuses attaques portées sur le département. Dans une grande Région comme la Nouvelle-Aquitaine, avec 12 départements et une superficie digne d'un Etat européen moyen, la Région est tellement concentrée sur les grands projets industriels et économiques que, dans le domaine de la solidarité territoriale, on a encore plus besoin qu'avant du département. Il faut organiser un travail en commun. Dans mon département, je



LOCALE

ATELIERS DE L'ADF

Romain Chapolard, agriculteur à Mézin et associé au GAEC des Flots Blancs, fabrique sa gamme de yaourts.

Romain Chapolard, agriculteur à Mézin et associé au GAEC des Flots Blancs, fabrique sa gamme de yaourts. Il fournit les collèges du département. C'est à ce titre qu'il sera présent jeudi matin à la table ronde qui évoquera l'action « Du 47 dans nos assiettes » lors des Ateliers de l'Assemblée des Départements de France (ADF) accueillis ce jeudi au centre de congrès d'Agen.

Vous proposez vos yaourts au groupement d'achat des collèges depuis longtemps. Quel était l'objectif au départ ?

Pour développer mon activité, principalement. Il y avait aussi le message de faire manger du local aux enfants. Ça s'est lancé au fur à mesure. L'idée, c'est de vendre des produits fabriqués à la ferme. Et donc utiliser

les collèges pour que les enfants les goûtent et quand ils seront acheteurs qu'ils les reconnaissent. Deux aspects qui sont intéressants pour moi.



Les normes ont-elles été un frein ?

Pour fournir les collèges, il faut qu'on soit norme européenne. C'est l'ultime échelon. Il faut en valider trois au total. Tout le monde ne peut pas le faire. C'est surtout beaucoup d'administratif. Quand je me suis installé, j'étais parti dans quelque chose spécialisé dans le produit. J'ai conçu mon laboratoire pour faire du yaourt.

Et pour être au max de la norme sur ce produit-là.

« Du 47 dans les assiettes » va être développé dans les EHPAD, allez-vous vous positionner ?

Je veux bien développer mon entreprise tant que je peux ! Il faudra voir au niveau logistique... et surtout si j'arrive à m'organiser par rapport à des tournées de référence. Il faudra réussir à coordonner les livraisons pour les collèges et les Ehpad. Pour les collèges, ça a mis quelques années avant que toute la logistique soit aussi calée qu'aujourd'hui.

Il a pu développer son activité « yaourts » grâce à « Du 47 dans nos assiettes » ■

Recueillis par G.B.



L'alimentation au menu des Ateliers des Départements

Ce 20 février, le conseil départemental de Lot-et-Garonne accueille au centre de congrès d'Agen les Ateliers de l'Assemblée des Départements de France (ADF), portant sur les liens entre les circuits courts et la restauration collective. Le Lot-et-Garonne pourra essayer ses bonnes pratiques en la matière, via l'exemple de la démarche "Du 47 dans nos assiettes", développée auprès des collèges et, désormais, des maisons de retraite. Outre le fait d'être des sujets de préoccupation forts pour notre société actuelle, l'alimentation et la proximité sont deux thèmes qui mettent en exergue le rôle des conseils départementaux en matière de solidarité sociale, de solidarité territoriale, mais aussi d'éducation. Afin d'introduire les débats, nous avons donné la parole à l'ex-ministre de l'Agriculture, Dominique Bussereau, qui préside la Charente-Maritime et l'Assemblée des Départements de France, ainsi qu'à Sophie Borderie, présidente du Lot-et-Garonne, en leur donnant la possibilité de se poser chacun une question.

"Il faut qu'on mette en place une solidarité financière entre les départements"

Pourquoi l'Assemblée des Départements de France (ADF) organise ses Ateliers de façon déconcentrée sur les territoires ?

"C'est quelque chose que l'on fait depuis 2017. Cela consiste à organiser un rendez-vous conjoint entre l'ADF et un département pour montrer concrètement une politique menée par ce dernier et qui pourrait intéresser les autres. D'autres départements sont donc invités à participer et, à l'issue de la journée, nous réalisons un dossier complet pour faire des échanges de bonnes pratiques. Le rôle de l'ADF est double. Il est à la fois de défendre les départements et les représenter devant le gouvernement et le parlement, et puis de travailler en commun, de progresser, d'échanger les bonnes idées. Les Ateliers de l'ADF ont cet objectif."

Le fait de venir en Lot-et-Garonne, à Agen, cela représente quoi pour l'ADF ?

"Personnellement, je ne pourrais malheureusement pas être là, parce que je dois subir une petite opération au genou quelques jours auparavant. Cela me fait très plaisir que ces Ateliers se déroulent à Agen car c'est la même Région que la mienne, la Nouvelle-Aquitaine. On a beaucoup travaillé avec Pierre Camani, qui travaillait sur les départements ruraux et qui a fait un gros travail sur la solidarité financière entre les départements. Il a été remplacé par Sophie Borderie, avec laquelle on travaille bien également. Il y a plein de bonnes raisons de venir en Lot-et-Garonne, d'autant que c'est l'un des trois départements qui a posé sa candidature pour accueillir le 91e congrès de l'ADF. Il a fait un travail de promotion de sa candidature très important auprès des autres départements. Les choses ne sont pas encore fixées mais le Lot-et-Garonne s'est bien mobilisé sur cette candidature."

Les Ateliers de l'ADF du 20 février porteront sur la relation entre les circuits courts d'approvisionnement et la restauration collective. Quel regard portez-vous sur les attentes de nos concitoyens à l'égard d'une alimentation de proximité, peut-être davantage plébiscitée encore que le bio ?

"Je tiens à souligner que nous soutenons déjà, au travers de l'ADF, une association qui s'appelle Agrilocal. C'est un groupement de départements qui fait la promotion des circuits courts, en particulier dans la restauration collective. La plupart des départements aident déjà les producteurs à s'équiper, dans le cadre de conventions passées avec la Région, pour les circuits courts. Et puis il y a les stratégies de marque comme l'est "Du 47 dans nos assiettes". Nous faisons la même chose dans mon département, la Charente-Maritime, avec "Plus de 17", avec l'autorisation de Lot-et-Garonne. Les départements ont deux fonctions : la solidarité sociale et la solidarité territoriale. Dans le cadre social, nous avons des actions de lutte contre la précarité alimentaire, en aidant des associations comme les Restos du Cœur et d'autres."

Il y a aussi la dimension "collèges", qui est du ressort des compétences départementales ?

"Il y a aussi le gros morceau de la politique éducative où on essaie de répondre à plusieurs questions : comment on approvisionne nos cantines, comment on lutte contre le gaspillage alimentaire, comment on forme les jeunes à la nutrition ? Chaque jour, les 103 départements de France gèrent 2,2 millions de collégiens, avec un prix moyen de repas facturé aux familles à l'échelle nationale d'un peu moins de 3 €. Notre objectif, c'est de fournir des menus de qualité, des menus issus de circuits courts et la promotion du bio. La Dordogne voisine du Lot-et-Garonne a comme objectif des menus 100 % bios dans ses cantines. Dans un département comme le mien, c'est au moins un repas par semaine issu du bio et du bio local, pas du bio qui a fait des milliers de kilomètres. Il y a un problème que nous avons posé au gouvernement et au ministre de l'Education Nationale. Autant nous avons la main sur les moyens financiers et les personnels, autant nous ne l'avons pas sur les gestionnaires de collèges, qui sont des agents de l'Etat. Dans mon département sur 51 collèges, une dizaine de gestionnaires n'a pas voulu se lancer dans le bio. Je n'ai pas d'autorité sur eux. Dans le cadre de la future loi 3D "décentralisation, déconcentration, différenciation", on a demandé à l'Etat de récupérer ces personnels sous l'égide des Départements. C'est nous qui payons, mais nous ne pouvons pas mener les politiques alimentaires que l'on souhaite sur nos territoires."

La loi portant nouvelle organisation territoriale de la République, dite loi NOTRe, aura bientôt 5 ans. Avec le recul, elle semble donner une prééminence aux Régions et Agglomérations, ce qui n'est pas sans inquiéter les territoires ruraux qui se sentent éloignés. Quel regard portez-vous, en tant que président de l'ADF, sur la place du département ?

"La loi NOTRe et le nouveau découpage régional a mis fin à de nombreuses attaques portées sur le département. Dans une grande Région comme la Nouvelle-Aquitaine, avec 12 départements et une superficie digne d'un Etat européen moyen, la Région est tellement concentrée sur les grands projets industriels et économiques que, dans le domaine de la solidarité territoriale, on a encore plus besoin qu'avant du département. Il faut organiser un travail en commun. Dans mon département, je vois tous les six mois les présidents d'in-

tercommunalité. Il y a des réunions de travail entre nos services et les directeurs d'intercommunalité. On voit souvent les maires. Ce qu'on attend de la loi 3D, c'est qu'elle assouplisse la loi NOTRe. Si, par exemple, la Région Nouvelle-Aquitaine accepte de nous déléguer une compétence économique, qu'on puisse le faire. Si, a contrario, un Département veut déléguer une de ses compétences à une intercommunalité, qu'il puisse le faire."

(question de Sophie Borderie) Au moment où nous célébrons les 230 ans des Départements, comment voyez-vous l'avenir des Départements ruraux en particulier ?

"Il faut qu'on mette en place une solidarité financière entre les départements. Je suis très heureux de ce qui s'est passé en 2019. Pierre Camani avait été un des acteurs de tout cela. Nous avons mis en place avec l'ADF une solidarité volontaire d'1,5 milliards d'euros, entre grosso modo les dix départements les plus à l'aise, style Alpes-Maritimes, Hauts-de-Seine, ou un département comme le mien, et les autres départements. Cela nous permet de répartir cette somme vers les départements ruraux qui en ont besoin et les grands départements urbains en difficulté. Nous avons joué entre nous la carte de la solidarité financière. L'avenir des Départements est assuré. J'en veux pour preuve un dossier très important pour l'avenir de nos territoires, celui de la fibre optique. Dans la quasi-totalité des territoires, sauf dans les grandes villes et agglôs, ce sont les Départements qui déploient la fibre optique."

L'évolution de la fiscalité des Départements, qu'en pensez-vous ?

"On a très mal perçu l'année 2019. Nous étions en révolte contre le fait qu'on nous supprime à partir de 2021 notre part d'impôt foncier, remplacé par une recette fondée sur la perception de la TVA. Dans les mesures que nous proposons, c'est une loi de finances annuelle pour les collectivités et qu'on revoit complètement la fiscalité locale. Nous ne devons pas dépendre de ressources octroyées par l'Etat mais nous devons avoir le maximum de ressources propres. On nous en a volé une, celle de l'année prochaine, et on ne l'a toujours pas digéré."

Qu'est-ce qui a motivé le conseil départemental de Lot-et-Garonne dans l'accueil des Ateliers de l'ADF ?

"Nous trouvions intéressant de pouvoir valoriser une action de notre collectivité, de mettre en avant ce que sait faire un département rural comme le nôtre. Nous avons envie de partager ce que nous avons réussi à mettre en place en termes de circuits courts auprès de la restauration collective, qu'il s'agisse des collègues depuis quelques années et désormais des maisons de retraite."

Quel regard vous portez sur les attentes de nos concitoyens à l'égard d'une alimentation de proximité ?

"La question du "bien manger" est désormais plus qu'un effet de mode, c'est un enjeu de société. C'est donc un acte fort de s'en emparer avec de nombreuses questions, très importantes, qui en découlent, comme celle de la santé publique. Le travail mené auprès des collégiens et celui que l'on réalise auprès de nos aînés ont permis de lever des réticences. Ce n'était pas forcément une exigence des fournisseurs de ceux formes de restauration collective de faire appel aux circuits courts. Ils ne voyaient pas l'intérêt de se tourner vers des produc-

teurs locaux qui pratiquent l'agriculture raisonnée. C'est bien de faire changer les mentalités, en démontrant par l'exemple."

L'action "Du 47 dans nos assiettes" a été compliquée à mettre en œuvre ?

"Ce fut surtout long, car ce n'est pas une mince affaire. Cela ne se décrète pas d'un claquement de doigts. C'est un travail de longue haleine qui demande beaucoup de concertation, de partenariats, de faire évoluer les habitudes de consommation des enfants, mais aussi celles de la collecte alimentaire. Un gros chantier a été mené à bien avec les équipes de cuisine des collèges, en lien avec le groupement d'achat du conseil départemental, tout en respectant les règles des marchés publics. Ce ne fut pas toujours facile, mais le Lot-et-Garonne y est parvenu. Avec l'expérience des collèges, on se tourne désormais vers les maisons de retraite. C'est plus simple car nous avons du recul désormais sur notre première action. C'est cette expérience que nous souhaitons désormais partager avec les autres départements."

Fort de cette expérience justement, vous auriez des conseils à donner au législateur pour qu'il facilite les choses ?

"Il faudrait donner les moyens aux collectivités territoriales de répondre plus vite à leurs objectifs. Je ne parle pas forcément de moyens financiers. On peut soutenir les initiatives locales en les relayant, en les partageant, en les expérimentant."

C'est justement ce que devrait autoriser la future loi 3D.

"La possibilité d'expérimenter doit s'inscrire dans la décentralisation, mais il y a encore trop d'injonctions contradictoires de la part de l'Etat. On donne une forme de liberté d'un côté et on la reprend de l'autre, en quelque sorte. C'est la raison pour laquelle il faut commencer par échanger, pour partager les bonnes pratiques. Les Ateliers de l'ADF s'inscrivent pleinement dans cette idée."

(question de Dominique Bussereau) Dans la future loi 3D, il y a la différenciation. On a demandé aux Départements dans quels domaines ils souhaitent être "expérimentateurs". Est-ce qu'il y en a un qui intéresse le Lot-et-Garonne ?

"Il pourrait y en avoir trois. J'aimerais qu'on investisse le champ de l'économie sociale et solidaire. Je viens de prendre part à un colloque très intéressant en Gironde sur le sujet des solutions solidaires. L'économie sociale et solidaire s'inscrit dans la perspective de la transition écologique et énergétique mais il y a un problème, ce sont les régions et les agglos qui ont la compétence économique. Pourtant, c'est bien le Département qui est le chef de file des solidarités sociales. Il doit avoir un rôle à jouer dans l'économie sociale et solidaire qui est une véritable valeur ajoutée pour les territoires. Autre champ à investir, la santé et la démographie médicale. Nous l'avons constaté avec les médecins Buzyn, annoncés en plein milieu de notre réflexion départementale. Une meilleure concertation en amont aurait permis de mieux appréhender le problème. Enfin, je voudrais que le Lot-et-Garonne puisse se saisir de la prise en charge de l'aide sociale à l'enfance. Face aux situations d'enfants en grand danger, qui sont bien réelles, le Département peut être le bon échelon pour proposer de nouvelles structures innovantes."

> Sophie Borderie, présidente du Lot-et-Garonne

> Dominique Bussereau, président de l'Assemblée des départements de France

"La possibilité d'expérimenter doit s'inscrire dans la décentralisation"



Agen : l'assiette locale ravit les producteurs

Le Lot-et-Garonne accueille les Ateliers des Départements de France (ADF) sur le thème de l'approvisionnement alimentaire de proximité et les circuits courts, mettant en avant l'opération "du 47 dans nos assiettes"

Dans le département, ce sont 300 producteurs de fruits, légumes, yaourts locaux qui participent à "Du 47 dans nos assiettes", nourrissant chaque jours les milliers de collégiens dans le Lot-et-Garonne. Les Ateliers des départements de France, ce jeudi 20 février, est l'occasion pour Sophie Borderie, présidente du Conseil département, non seulement de mettre cette opération en avant, mais également de la faire changer de dimension : une vingtaine d'Etablissement d'hébergement de personnes âgées dépendantes rejoignent les collèges.

Et une convention, avec la Gironde, prend forme pour fournir aux collégiens du département voisin des fruits en circuit-court. De quoi donner le sourire aux producteurs locaux, qui y voient un débouché supplémentaire. "Il y a beaucoup d'agribashing aujourd'hui, ces actions mettent en avant la qualité".

"Si ce bio est importé, l'impact sur l'environnement n'est pas le même que s'il est local"

Au delà de la vitrine agricole du département, accueillir ces Ateliers, c'est mettre autour de la table les problèmes de tous les départements sur ce sujet.

"Ce sont plus de deux millions de collégiens qui sont nourris dans toute la France", rappelle Françoise de Roffignac, vice-présidente du conseil départemental de Charente Maritime, qui représentait Dominique Bussereau, président de l'Association des départements de France. Le 17 d'ailleurs, a aussi lancé son opération "plus de 17 dans les assiettes", sans connaître, au début des travaux, l'existence de l'initiative Lot-et-Garonnaise. "C'est également pour cela que ces ateliers ont été lancés il y a deux ans et demi" : faire remonter les états d'avancement des différents projets.

Et ce jeudi 20 février, il était donc question d'alimentation. "La loi sur l'alimentation va nous imposer 50% de bio d'ici 2022. Mais si ce bio est importé, l'impact sur l'environnement n'est pas le même que s'il est local". C'est tout l'enjeu des tables rondes de ce jour. Certains départements, en effet craignent de ne pas y arriver, "alors que ici, les produits frais, dans les collèges, c'est du 100% local. Et ça, cela nous fait rêver", souligne Françoise de Roffignac.



<https://images.sudouest.fr/2020/02/20/5e4e720866a4bdd567fac490/widescreen/1000x500/sophie-borderie-a-presente.jpg>

Sophie Borderie a présenté Du 47 dans nos assiettes à ses homologues des autres départements lors des Ateliers autour de l'approvisionnement local © Crédit photo: Anne Gresser.



<https://assets.sudouest.fr/img/unes/small.jpg>



Ateliers des Départements de France : pari tenu pour le Lot-et-Garonne

Comme nous vous l'avons expliqué dans nos précédentes éditions, les Ateliers des Départements de France organisés hier par le conseil départemental de Lot-et-Garonne au centre de congrès d'Agen avaient pour objectif premier de mettre en valeur et de faire partager à d'autres territoires l'action "Du 47 dans nos assiettes". Il faut reconnaître que, dans les rangs des élus comme des services du Département, on avait une autre petite idée derrière la tête. Celle de marquer des points aux yeux de l'Assemblée des Départements de France (ADF) en vue d'obtenir l'organisation de son congrès en 2021. Au regard de l'excellence de la journée d'hier, sur laquelle nous reviendrons plus en détail demain avec une double page spéciale, tout le monde croise les doigts. Tout avait été pensé au millimètre pour l'accueil des 350 personnes qui ont pris place dans la salle de conférences comme dans les différents points de rendez-vous d'un centre de congrès qui a démontré combien sa modularité était un véritable atout pour organiser ce type d'événement. Par ailleurs, les représentants de l'ADF ont été étonnés, pour ne pas dire plus, par le côté très innovant du rendez-vous d'hier qui a mêlé un public averti d'élus et de techniciens, venu parler d'approvisionnement alimentaire de proximité, avec le public bénéficiaire de la démarche en Lot-et-Garonne, à savoir des collégiens et des aînés. On comprend dès lors le grand sourire affiché par la présidente du conseil départemental, Sophie Borderie, au moment de conclure cette journée.



<https://images.petitbleu.fr/api/v1/images/view/5e4f5bab8fe56f4f0c5142d4/large/image.jpg?v=1>



Foulayronnes. Pari tenu pour le Lot-et-Garonne

Les Ateliers consacrés hier aux circuits courts dans la restauration collective ont attiré 350 personnes hier au centre de congrès d'Agen. / Photo DDM, Morad Cherchari

Comme nous vous l'avons expliqué dans nos précédentes éditions, les Ateliers des Départements de France organisés hier par le conseil départemental de Lot-et-Garonne au centre de congrès d'Agen avaient pour objectif premier de mettre en valeur et de faire partager à d'autres territoires l'action "Du 47 dans nos assiettes". Il faut reconnaître que, dans les rangs des élus comme des services du Département, on avait une autre petite idée derrière la tête. Celle de marquer des points aux yeux de l'Assemblée des Départements de France (ADF) en vue d'obtenir l'organisation de son congrès en 2021. Au regard de l'excellence de la journée d'hier, sur laquelle nous reviendrons plus en détail demain avec une double page spéciale, tout le monde croise les doigts. Tout avait été pensé au millimètre pour l'accueil des 350 personnes qui ont pris place dans la salle de conférences comme dans les différents points de rendez-vous d'un centre de congrès qui a démontré combien sa modularité était un véritable atout pour organiser ce type d'événement. Par ailleurs, les représentants de l'ADF ont été étonnés, pour ne pas dire plus, par le côté très innovant du rendez-vous d'hier qui a mêlé un public averti d'élus et de techniciens, venu parler d'approvisionnement alimentaire de proximité, avec le public bénéficiaire de la démarche en Lot-et-Garonne, à savoir des collégiens et des aînés. On comprend dès lors le grand sourire affiché par la présidente du conseil départemental, Sophie Borderie, au moment de conclure cette journée.



<https://images.ladepeche.fr/api/v1/images/view/5e4f5bab8fe56f4f0c5142d4/large/image.jpg?v=1>

par Jean-Luc Mélenchon, Morgane Boutin, Gaec De Martinat





LOCALE

ATELIERS DES DÉPARTEMENTS DE FRANCE

Pari tenu pour le Lot-et-Garonne

Comme nous vous l'avons expliqué dans nos précédentes éditions, les Ateliers des Départements de France organisés hier par le conseil départemental de Lot-et-Garonne au centre de congrès d'Agen avaient pour objectif premier de mettre en valeur et de faire partager à d'autres territoires l'action « Du 47 dans nos assiettes ». Il faut reconnaître que, dans les rangs des élus comme des services du Département, on avait une autre petite idée derrière la tête. Celle de marquer des points aux yeux de l'Assemblée des Départements de France (ADF) en vue d'obtenir l'organisation de son congrès en 2021. Au regard de l'excellence de la journée d'hier, sur

laquelle nous reviendrons plus en détail demain avec une double page spéciale, tout le monde croise les doigts. Tout avait été pensé au millimètre pour l'accueil des 350 personnes qui ont pris place dans la salle de conférences comme dans les différents points de rendez-vous d'un centre de congrès qui a démontré combien sa modularité était un véritable atout pour organiser ce type d'événement. Par ailleurs, les représentants de l'ADF ont été étonnés, pour ne pas dire plus, par le côté très innovant du rendez-vous d'hier qui a mêlé un public averti d'élus et de techniciens, venu parler d'approvisionnement alimentaire de proximi-

té, avec le public bénéficiaire de la démarche en Lot-et-Garonne, à savoir des collégiens et des aînés. On comprend dès lors le grand sourire affiché par la présidente du conseil départemental, Sophie Borderie, au moment de conclure cette journée. ■



par B.g., Christophe Hérault





LOCALE

ATELIERS DES DÉPARTEMENTS DE FRANCE AU CENTRE DES CONGRÈS

« Il faut faire attention aux compétitions entre les territoires... » Réglé comme une horloge? du Lot-et-Garonne

Philippe Huvé, « Monsieur Plus » du Lot-et-Garonne

Romain Chapolard a revissé son béret sur la tête et, après avoir laissé un grand sourire s'afficher sur son visage, a lâché : « Ben vous voyez, moi, l'idée que les grands groupes ça les chagrine un peu qu'on s'organise localement pour faire manger mieux nos collégiens en privilégiant nos exploitations, ça me fait plutôt plaisir. » En une phrase de ce jeune gérant du Gaec des Flots Blancs, installé à Mézin et distribuant ses yaourts bio aux collègues lot-et-garonnais dans le cadre de la démarche « Du 47 dans nos assiettes », la sentence venait de tomber.

Et Pierre Monzani, le directeur général de l'Assemblée des Départements de France (ADF), qui représentait son président, Dominique Bussereau, absent en raison d'une récente intervention chirurgicale à un genou, de comprendre que l'ADF avait fait le bon choix en décidant de venir planter le barnum de ses Ateliers décentralisés en Lot-et-Garonne, jeudi dernier, au centre des congrès d'Agen, pour évoquer la question des circuits courts dans la restauration collective.

« Ce que fait le Lot-et-Garonne, ça nous fait rêver... »

Sous ses faux airs de maquignon des temps modernes, le Layracais Bruno Marassé, qui fournit, pour sa part, un délice de Blonde d'Aquitaine aux établissements scolaires, n'avait plus

qu'à réajuster sa belle veste pour porter l'estocade : « On est vachement fier de faire tout cela et on remercie le Département. » Lors de la conférence de presse qui avait précédé les tables rondes, Françoise de Roffignac, la vice-présidente en charge de l'agriculture du conseil départemental de Charente-Maritime, avait, il faut le dire, déjà assuré le service après-vente pour « Du 47 dans nos assiettes » : « Ce que fait le Lot-et-Garonne, ça nous fait tous rêver les autres départements... »

Fermez le ban pour l'opération satisfaction. On peut vous assurer toutefois que cette unanimité dans les félicitations a été particulièrement bien accueillie, par les élus lot-et-garonnais qui ont successivement représenté le 47 à la tribune (Raymond Girardi pour l'agriculture, Nicolas Lacombe pour l'éducation et Sophie Gargowitsch pour le développement durable) et par les trois personnes qui composent la cellule « restauration collective » au sein de l'administration du Département.

Un système d'une précision horlogère

Il faut reconnaître que, dans le sillage de leur responsable, Philippe Huvé, ils ont mis en place une mécanique horlogère pour parvenir à leurs fins dignes des plus grands maîtres franc-comtois ou suisses pour arriver à leurs fins et créer un système à nul autre pareil. Il a fallu prendre son bâton de pèlerin à d'innombrables reprises pour convaincre tous les ac-

teurs, gestionnaires des collèges, cuisiniers, producteurs, professionnels de l'alimentation, distributeurs, on en passe et des meilleurs.



Et mettre en place des outils jusque-là inconnus, comme la création d'un groupement d'achat départemental ou encore l'élaboration de marchés publics d'une durée de trois ans pour rassurer les fournisseurs. On ose à peine évoquer également les tests sur les produits, les actions contre le gaspillage, l'accompagnement et la formation des chefs cuisiniers, l'élaboration des plannings, la définition de l'équilibre des matières et des quantités dans les assiettes... Pour donner un autre exemple de la complexité de la démarche, face à l'absence de logiciel de gestion et de suivi adéquat, le Lot-et-Garonne a développé Eezy-trace (hygiène et traçabilité) et Easilys (gestion des achats). Tout cela s'est fait dans une dimension éducative avec plan alimentaire, éducation au goût des élèves, animations dans les collèges.

Les Ehpads vont multiplier par trois? le nombre de repas

Si le résultat est à la hauteur des espérances, avec aujourd'hui 100 % de produits frais qui viennent de l'éche-

lon local dans les cantines des collèges du Lot-et-Garonne, c'est parce que « Du 47 dans nos assiettes » a bien réussi à créer son propre écosystème grâce à un territoire qui bénéficie de la diversité de ses 70 productions. Et cette approche systémique, pour ne pas dire cette horloge lot-et-garonnaise, le Département compte bien continuer à la faire tourner trois fois plus vite avec la prise en compte désormais des Ehpad. La signature de déploiement du programme en direction des maisons de retraite a eu lieu jeudi. Si tout se passe bien, cela devrait permettre de tripler le nombre de repas, de 1,5 million de repas par an avec les collèges, on devrait passer à 4,5 millions de repas grâce aux Ehpad. On n'a pas fini de mettre de l'huile dans les rouages « Du 47 dans nos assiettes ».

Maître de conférences en économie à Bordeaux Sciences Agro (Ecole nationale supérieure de sciences agronomiques), Nathalie Corade était une des six intervenantes de la table ronde matinale des Ateliers des Départements de France organisés, jeudi au centre de congrès d'Agen. Spécialiste de la performance des circuits courts de proximité sur les territoires, elle a accepté de jouer le rôle de grand témoin pour, d'une part, faire le bilan de cette journée d'échanges, et, d'autre part, ouvrir des pistes de réflexion pour l'avenir. Autant vous dire tout de suite que son avis est très éclairant.

Vous êtes une spécialiste du sujet de l'approvisionnement de proximité qui était au cœur des Ateliers des Départements de France, jeudi, au centre de congrès d'Agen, qu'avez-vous pensé de cette journée ?

« C'est plutôt une super journée. Déjà, pour ma part, j'ai découvert la démarche du conseil départemental de Lot-et-Garonne « Du 47 dans nos assiettes ». C'est une extraordinaire ex-

périence. Ils ont réussi ce que plein de collectivités territoriales essaient de mettre en place, c'est-à-dire de fédérer tous les acteurs autour de l'approvisionnement des cantines des collèges. Je ne connais pas beaucoup d'endroits où tout réussit aussi bien. J'ai bien compris que tous les ingrédients ont été réunis : la volonté politique, un animateur très efficace, les acteurs du terrain réceptifs. Ce n'est pas le cas de partout. La journée a donc été éclairante, du fait qu'on peut réussir. L'autre constat, c'est qu'on a senti jeudi que plein de territoires étaient très attirés à l'idée de pouvoir faire pareil. »



On a souvent entendu parler d'un « système » durant cette journée, comment on peut traduire cette idée ?

(sourire) « On est dans la pensée complexe là. Pour faire bref, c'est comment faire qu'aujourd'hui on puisse s'alimenter avec des produits agricoles dans nos territoires ? On est dans la pensée « systémique », parce que le modèle que nous avons connu jusqu'à présent, c'est de dire « on va nourrir nos populations, locales ou pas, peu importe, à partir de la production agricole nationale ou internationale, peu importe également ». On a longtemps dédouané le consommateur de la question d'où vient le produit que je consomme ? De la même façon qu'on a dédouané le producteur de l'interrogation sur son mode de production et pour qui ? Il y a eu une espèce de distance mise entre le producteur et le consommateur. Aujourd'hui, on est dans l'idée qu'il faut arrêter avec cela, ou tout au moins ralentir. Il faut passer à un

modèle qui redonne de la place à un agriculteur qui nourrit et à un consommateur à qui l'on dit « il faut te nourrir un petit peu mieux avec une attention à ceux qui produisent à proximité de chez toi ».

Le changement est en marche ?

« Bien sûr ! Le point de départ est venu de la société civile, des consommateurs qui ont dit leur ras-le-bol par rapport à une alimentation à laquelle ils ne font plus confiance. Petit à petit, les agriculteurs n'ont pas été de reste, le monde agricole a bougé lui aussi. Et puis ce sont les acteurs publics qui ont dit : « Ah oui, il faut faire attention à la façon dont on nourrit nos populations. » On ne peut pas changer cela, si on ne change pas du bout à bout, c'est pour cela qu'on parle de système. Si on ne fait que changer les agriculteurs en disant « produisez sainement... » et qu'au bout le consommateur n'en veut pas et qu'il préfère encore manger des produits fabriqués par une industrie dégueulasse, le producteur pourra toujours faire des efforts, ça ne servira à rien. On ne peut pas changer qu'un seul maillon, il faut changer tous les autres. Il faut changer l'ensemble du système. »

Jeudi, on a vu aussi un débat s'instaurer entre les partisans d'une alimentation locale et ceux d'une alimentation bio, qu'en pensez-vous ?

« L'idéal c'est de manger local et biologique au sens que cela ne nuit pas à l'environnement. Aujourd'hui, il y a ceux qui disent « moi je mets en place ce système mais si mes producteurs veulent en être il faut qu'ils fassent du bio », c'est la posture d'un des départements qui s'est exprimé jeudi. Et d'autres disent « non, moi je sais qu'en faisant du local, au bout d'un moment je vais attirer mes producteurs vers des pratiques plus respectueuses de l'environnement ». Ce

sont plutôt des postures. De toute façon, à terme, je ne vois pas comment on va pouvoir continuer à nuire à l'environnement. »



Et ces questions de territoires, entre les grandes Agglos urbaines qui disent « on voudrait améliorer l'alimentation de nos populations » mais qui n'en ont pas les moyens localement et les territoires ruraux qui ont ses moyens, comment faut-il les aborder ?

« C'est ma grande préoccupation, car je travaille beaucoup sur les territoires. Ce qu'on voit c'est qu'il y a des territoires très urbains qui disent « moi je veux que ma population puisse reconsommer local et sain ». C'est bien mais l'emprise résidentielle fait qu'il n'y a plus de terres agricoles.

Donc qu'est-ce qu'ils font ? Ils vont regarder ce que font les territoires ruraux environnants en matière de production agricole. À l'inverse, on a des territoires ruraux qui disent « eh bien moi je veux remettre de l'agriculture et soutenir l'agriculture, le problème c'est que je n'ai pas pléthore de consommateurs ».

Tout le monde peut y trouver son compte alors ?

« C'est plus complexe. Ou bien cela conduit à de la complémentarité, à la reconstruction de territoires alimentaires où villes et campagnes vont se réconcilier. On commence à voir des choses autour de cela. Ou bien cela crée de la tension parce qu'aujourd'hui on a des territoires ruraux qui disent « vous êtes gentils les métropoles et les agglos mais nous aussi nous voulons nourrir nos populations locales avec nos ressources alimentaires que vous voulez nous prélever. » Je suis très attentive à ce risque de tensions sur la ressource alimentaire des territoires. »

On ne peut pas aller vers de la solidarité plutôt, où les territoires riches diraient aux ruraux : « On a besoin de vous pour notre projet alimentaire, on va vous aider financièrement » ?

« ça, c'est l'approche territoriale, des collectivités, de dire « on va faire de la solidarité entre nous », mais après il y a les acteurs économiques. Je me mets à la place de l'agriculteur qui est dragué à la fois par des métropoles qui veulent ses produits et d'autres territoires. Il y a de grandes chances qu'il se tourne vers le mieux disant financièrement, c'est la loi du marché. C'est là que l'approche systémique est intéressante. Si l'enjeu est de faire du développement territorial, il faut faire attention aux compétitions qui peuvent se jouer entre les territoires. On a le même questionnement sur le foncier, entre l'agriculture et le résidentiel. » ■

par Baptiste Gay, Propos Recueillis Par?baptiste Gay

ENCADRÉS DE L'ARTICLE

Il existe « un risquesur la ressource alimentaire des territoires»

« L'idéal,c'est de manger local et biologique »



PANORAMIQUE

L'EXEMPLE. DERRIÈRE « DU 47 DANS NOS ASSIETTES » SE CACHE UN SYSTÈME DE HAUTE PRÉCISION.

Réglé comme une horloge du 47 Ateliers des Départements de France – 20 février 2020 Centre de congrès d'Agen Alimentation de proximité, un enjeu de société

Philippe Huvé, « Monsieur Plus » du Lot-et-Garonne

Romain Chapolard a revissé son béret sur la tête et, après avoir laissé un grand sourire s'afficher sur son visage, a lâché : « Ben vous voyez, moi, l'idée que les grands groupes ça les chagrine un peu qu'on s'organise localement pour faire manger mieux nos collégiens en privilégiant nos exploitations, ça me fait plutôt plaisir. » En une phrase de ce jeune gérant du Gaec des Flots Blancs, installé à Mézin et distribuant ses yaourts bio aux collègues lot-et-garonnais dans le cadre de la démarche « Du 47 dans nos assiettes », la sentence venait de tomber. Et Pierre Monzani, le directeur général de l'Assemblée des Départements de France (ADF), qui représentait son président, Dominique Bussereau, absent en raison d'une récente intervention chirurgicale à un genou, de comprendre que l'ADF avait fait le bon choix en décidant de venir planter le barnum de ses Ateliers décentralisés en Lot-et-Garonne, jeudi dernier, au centre des congrès d'Agen, pour évoquer la question des circuits courts dans la restauration collective.

« **Ce que fait le Lot-et-Garonne, ça nous fait rêver...** »

Sous ses faux airs de maquignon des temps modernes, le Layracais Bruno Marassé, qui fournit, pour sa part, un délice de Blonde d'Aquitaine aux établissements scolaires, n'avait plus qu'à réajuster sa belle veste pour porter l'estocade : « On est vachement

fier de faire tout cela et on remercie le Département. » Lors de la conférence de presse qui avait précédé les tables rondes, Françoise de Roffignac, la vice-présidente en charge de l'agriculture du conseil départemental de Charente-Maritime, avait, il faut le dire, déjà assuré le service après-vente pour « Du 47 dans nos assiettes » : « Ce que fait le Lot-et-Garonne, ça nous fait tous rêver les autres départements... »

Fermez le ban pour l'opération satisfaction. On peut vous assurer toute fois que cette unanimité dans les félicitations a été particulièrement bien accueillie, par les élus lot-et-garonnais qui ont successivement représenté le 47 à la tribune (Raymond Girardi pour l'agriculture, Nicolas Lacombe pour l'éducation et Sophie Gargowitsch pour le développement durable) et par les trois personnes qui composent la cellule « restauration collective » au sein de l'administration du Département.

Un système d'une précision horlogère

Il faut reconnaître que, dans le sillage de leur responsable, Philippe Huvé, ils ont mis en place une mécanique horlogère pour parvenir à leurs fins digne des plus grands maîtres franc-comtois ou suisses pour arriver à leurs fins et créer un système à nul autre pareil. Il a fallu prendre son bâton de pèlerin à d'innombrables reprises pour convaincre tous les acteurs, gestionnaires des collèges, cuisiniers, producteurs, professionnels

de l'alimentation, distributeurs, on en passe et des meilleurs.

Et mettre en place des outils jusqu'à inconnus, comme la création d'un groupement d'achat départemental ou encore l'élaboration de marchés publics d'une durée de trois ans pour rassurer les fournisseurs. On ose à peine évoquer également les tests sur les produits, les actions contre le gaspillage, l'accompagnement et la formation des chefs cuisiniers, l'élaboration des plannings, la définition de l'équilibre des matières et des quantités dans les assiettes... Pour donner un autre exemple de la complexité de la démarche, face à l'absence de logiciel de gestion et de suivi adéquat, le Lot-et-Garonne a développé Eezytrace (hygiène et traçabilité) et Easilyls (gestion des achats). Tout cela s'est fait dans une dimension éducative avec plan alimentaire, éducation au goût des élèves, animations dans les collèges.

Les Ehpad vont multiplier par trois le nombre de repas

Si le résultat est à la hauteur des espérances, avec aujourd'hui 100 % de produits frais qui viennent de l'échelon local dans les cantines des collèges du Lot-et-Garonne, c'est parce que « Du 47 dans nos assiettes » a bien réussi à créer son propre écosystème grâce à un territoire qui bénéficie de la diversité de ses 70 productions. Et cette approche systémique, pour ne pas dire cette horloge lot-et-garonnaise, le Département compte bien continuer à la faire tourner trois

fois plus vite avec la prise en compte désormais des Ehpad. La signature de déploiement du programme en direction des maisons de retraite a eu lieu jeudi. Si tout se passe bien, cela de-

vrait permettre de tripler le nombre de repas, de 1,5 million de repas par an avec les collègues, on devrait passer à 4,5 millions de repas grâce aux Ehpad. On n'a pas fini de mettre de

l'huile dans les rouages « Du 47 dans nos assiettes ». ■

par Baptiste Gay



Maître de conférences en économie à Bordeaux Sciences Agro (Ecole nationale supérieure de sciences

Maître de conférences en économie à Bordeaux Sciences Agro (Ecole nationale supérieure de sciences agromomiques), Nathalie Corade était une des six intervenantes de la table ronde matinale des Ateliers des Départements de France organisés, jeudi au centre de congrès d'Agén. Spécialiste de la performance des circuits courts de proximité sur les territoires, elle a accepté de jouer le rôle de grand témoin pour, d'une part, faire le bilan de cette journée d'échanges, et, d'autre part, ouvrir des pistes de réflexion pour l'avenir. Autant vous dire tout de suite que son avis est très éclairant.

Vous êtes une spécialiste du sujet de l'approvisionnement de proximité qui était au cœur des Ateliers des Départements de France, jeudi, au centre de congrès d'Agén, qu'avez-vous pensé de cette journée ?

C'est plutôt une super journée. Déjà, pour ma part, j'ai découvert la démarche du conseil départemental de Lot-et-Garonne « Du 47 dans nos assiettes ». C'est une extraordinaire expérience. Ils ont réussi ce que plein de collectivités territoriales essaient de mettre en place, c'est-à-dire de fédérer tous les acteurs autour de l'approvisionnement des cantines des collègues. Je ne connais pas beaucoup d'endroits où tout réussi aussi bien. J'ai bien compris que tous les ingrédients ont été réunis : la volonté politique, un animateur très efficace, les acteurs du terrain réceptifs. Ce n'est pas le cas de partout. La journée a donc été éclairante, du fait qu'on peut réussir. L'autre constat, c'est

qu'on a senti jeudi que plein de territoires étaient très attirés à l'idée de pouvoir faire pareil.

On a souvent entendu parler d'un « système » durant cette journée, comment on peut traduire cette idée ?

(sourire) On est dans la pensée complexe là. Pour faire bref, c'est comment faire qu'aujourd'hui on puisse s'alimenter avec des produits agricoles dans nos territoires ? On est dans la pensée « systémique », parce que le modèle que nous avons connu jusqu'à présent, c'est de dire « on va nourrir nos populations, locales ou pas, peu importe, à partir de la production agricole nationale ou internationale, peu importe également ». On a longtemps dédouané le consommateur de la question d'où vient le produit que je consomme ? De la même façon qu'on a dédouané le producteur de l'interrogation sur son mode de production et pour qui ? Il y a eu une espèce de distance mise entre le producteur et le consommateur. Aujourd'hui, on est dans l'idée qu'il faut arrêter avec cela, ou tout au moins ralentir. Il faut passer à un modèle qui redonne de la place à un agriculteur qui nourrit et à un consommateur à qui l'on dit « il faut te nourrir un petit peu mieux avec une attention à ceux qui produisent à proximité de chez toi ».

Le changement est en marche ?



Bien sûr ! Le point de départ est venu de la société civile, des consommateurs qui ont dit leur ras-le-bol par rapport à une alimentation à laquelle ils ne font plus confiance. Petit à petit, les agriculteurs n'ont pas été de reste, le monde agricole a bougé lui aussi. Et puis ce sont les acteurs publics qui ont dit : « Ah oui, il faut faire attention à la façon dont on nourrit nos populations. » On ne peut pas changer cela, si on ne change pas du bout à bout, c'est pour cela qu'on parle de système. Si on ne fait que changer les agriculteurs en disant « produisez sainement... » et qu'au bout le consommateur n'en veut pas et qu'il préfère encore manger des produits fabriqués par une industrie dégueulasse, le producteur pourra toujours faire des efforts, ça ne servira à rien. On ne peut pas changer qu'un seul maillon, il faut changer tous les autres. Il faut changer l'ensemble du système.

Jeudi, on a vu aussi un débat s'instaurer entre les partisans d'une alimentation locale et ceux d'une alimentation bio, qu'en pensez-vous ?

L'idéal c'est de manger local et biologique au sens que cela ne nuit pas à l'environnement. Aujourd'hui, il y a ceux qui disent « moi je mets en place ce système mais si mes producteurs

veulent en être il faut qu'ils fassent du bio », c'est la posture d'un des départements qui s'est exprimé jeudi. Et d'autres disent « non, moi je sais qu'en faisant du local, au bout d'un moment je vais attirer mes producteurs vers des pratiques plus respectueuses de l'environnement ». Ce sont plutôt des postures. De toute façon, à terme, je ne vois pas comment on va pouvoir continuer à nuire à l'environnement.

Et ces questions de territoires, entre les grandes Agglos urbaines qui disent « on voudrait améliorer l'alimentation de nos populations » mais qui n'en ont pas les moyens localement et les territoires ruraux qui ont ses moyens, comment faut-il les aborder ?

C'est ma grande préoccupation, car je travaille beaucoup sur les territoires. Ce qu'on voit c'est qu'il y a des territoires très urbains qui disent « moi je veux que ma population puisse reconommer local et sain ». C'est bien mais l'emprise résidentielle fait qu'il

n'y a plus de terres agricoles. Donc qu'est-ce qu'ils font ? Ils vont regarder ce que font les territoires ruraux environnants en matière de production agricole. À l'inverse, on a des territoires ruraux qui disent « eh bien moi je veux remettre de l'agriculture et soutenir l'agriculture, le problème c'est que je n'ai pas pléthore de consommateurs ».

Tout le monde peut y trouver son compte alors ?

C'est plus complexe. Ou bien cela conduit à de la complémentarité, à la reconstruction de territoires alimentaires où villes et campagnes vont se réconcilier. On commence à voir des choses autour de cela. Ou bien cela crée de la tension parce qu'aujourd'hui on a des territoires ruraux qui disent « vous êtes gentils les métropoles et les agglos mais nous aussi nous voulons nourrir nos populations locales avec nos ressources alimentaires que vous voulez nous prélever. » Je suis très attentive à ce risque de tensions sur la ressource

alimentaire des territoires.

On ne peut pas aller vers de la solidarité plutôt, où les territoires riches diraient aux ruraux : « On a besoin de vous pour notre projet alimentaire, on va vous aider financièrement » ?

ça, c'est l'approche territoriale, des collectivités, de dire « on va faire de la solidarité entre nous », mais après il y a les acteurs économiques. Je me mets à la place de l'agriculteur qui est dragué à la fois par des métropoles qui veulent ses produits et d'autres territoires. Il y a de grandes chances qu'il se tourne vers le mieux disant financièrement, c'est la loi du marché. C'est là que l'approche systémique est intéressante. Si l'enjeu est de faire du développement territorial, il faut faire attention aux compétitions qui peuvent se jouer entre les territoires. On a le même questionnement sur le foncier, entre l'agriculture et le résidentiel. ■

Propos recueillis par Baptiste Gay



PANORAMIQUE

SOPHIE BORDERIE DRESSE LE BILAN DES ATELIERS DES DÉPARTEMENTS DE FRANCE

Voici le bilan dressé par la présidente du conseil départemental de Lot-et-Garonne, Sophie Borderie,

Voici le bilan dressé par la présidente du conseil départemental de Lot-et-Garonne, Sophie Borderie, suite aux Ateliers des Départements de France qui se sont tenus jeudi à Agen.



« Avant toute chose, je tiens à remercier les nombreuses personnes qui ont contribué à cette journée d'échanges. Les tables rondes du matin, puis celle de l'après-midi, les ateliers pour les seniors autour de la nutrition ont réuni pendant cette journée plus de 350 personnes dans ce bel écran du Centre des congrès d'Agen. Je remercie encore Christophe Conte,

son directeur, et ses équipes pour leur accueil. Que nous soyons élus, décideurs, techniciens, collégiens ou seniors, à n'en pas douter la question de l'alimentation de proximité est plus que jamais au cœur de nos préoccupations. Je suis impressionnée par la qualité des débats que nous avons eus.

Je remercie les intervenants, les animateurs, mais aussi ceux qui ont montré un intérêt pour ces Ateliers des Départements de France, en venant parfois de loin ! J'ai d'ailleurs entendu une question venant de la Seine-et-Marne, qui fait partie des 20 Départements représentés jeudi. J'ai eu la chance de vivre un moment privilégié avec les élèves du collège Jean-Moulin de Marmande, dont des éco-délégués, qui travaillent autour de la question du gaspillage alimentaire et qui s'inscrivent également dans la démarche d'une alimentation de qualité et de proximité.

Avec « Du 47 dans nos assiettes », en Lot-et-Garonne nous avons développé un modèle qui fonctionne. Je forme le vœu qu'il soit étendu à d'autres territoires, d'autres formes de restauration collective. C'est un modèle à développer, c'est un modèle pour l'avenir qui fait écho à la nécessaire transition écologique que nous devons mettre en œuvre. Sur ce sujet, notre jeunesse nous jugera sur les actes.

Je terminerai en soulignant l'intérêt de ces ateliers décentralisés. Je remercie l'Assemblée des Départements de France pour cette initiative qui démontre que les conseils départementaux sont des acteurs clés de la proximité. Nous sommes utiles à nos concitoyens, utiles au quotidien depuis l'enfance jusqu'au grand âge. Nous sommes innovants et nous construisons l'avenir. J'ai le sentiment que, jeudi, nous avons pu le démontrer. » ■



Lot-et-Garonne

L'assiette locale ravit les producteurs

RESTAURATION COLLECTIVE Le modèle lot-et-garonnais pourrait inspirer d'autres départements



Sophie Borderie a présenté aux Départements de France « Du 47 dans nos assiettes ». PHOTO A. GR.

Dans le département, ce sont 300 producteurs locaux de fruits, légumes et yaourts qui participent à « Du 47 dans nos assiettes », nourrissant chaque jour les milliers de collégiens lot-et-garonnais. Les Ateliers des départements de France (ADF), qui se tenaient jeudi 20 février, ont été l'occasion pour Sophie Borderie, présidente du Conseil départemental, non seulement de mettre cette opération en avant, mais également de la faire changer de dimension : une vingtaine d'Éhpad rejoignent, en effet, les collègues.

Et une convention avec la Gironde prend forme pour fournir aux collégiens du département voisin des fruits en circuit court. De quoi donner le sourire aux producteurs locaux, qui y voient un débouché supplémentaire. « Il y a beaucoup d'agribashing aujourd'hui, ces actions mettent en avant la qualité. » Au-delà de la vitrine agricole du département, accueillir ces Ateliers, c'est mettre autour de la table les problèmes de tous les départements sur ce sujet.

« Ce sont plus de deux millions de collégiens qui sont nourris dans toute la France », rappelle Françoise de Roffignac, vice-présidente du

Conseil départemental de Charente-Maritime, qui représentait Dominique Bussereau, président de l'Assemblée des départements de France. Le 17 d'ailleurs, a aussi lancé son opération « Plus de 17 dans les assiettes », sans connaître, au début des travaux, l'existence de l'initiative lot-et-garonnaise. « C'est également pour cela que ces ateliers ont été lancés il y a deux ans et demi » : faire remonter les états d'avancement des différents projets.

Et ce jeudi 20 février, il était donc question de restauration collective. « La loi sur l'alimentation va nous imposer 50 % de bio d'ici à 2022. Mais si ce bio est importé, l'impact sur l'environnement n'est pas le même que s'il est local. » C'est tout l'enjeu des tables rondes de ce jour. Certains départements, en effet, craignent de ne pas y arriver, « alors qu'ici, les produits frais, dans les collèges, c'est du 100 % local. Et ça, cela nous fait rêver », souligne Françoise de Roffignac.

« Pour ces ateliers, 350 personnes, 40 communes et 20 départements étaient représentés », se félicitait Sophie Borderie à la fin de la journée. **Anne Gresser**

Les champions d'hier devenus les outsiders d'aujourd'hui. Alors la sainte macule LR ou PS n'est plus l'assurance de sabrer le champagne par un soir d'élection. Le logo des deux ex-partis hégémoniques ne fait plus forcément foi. Ce département n'échappe pas à la règle. Rendez-vous compte, même le président de la fédération lot-et-garonnaise des Républicains, Jean-Louis Costes, le maire de Fumel, n'a pas demandé le soutien de son camp.

Une coquetterie d'Élu local qu'a elle-même épousée, à cinq reprises dans sa période maire de Lafox, la secrétaire départementale, la sénatrice Christine Bonfanti-Dossat. « Les municipales restent un scrutin particulier. Dans beaucoup d'endroits, et notamment les petites communes, les maires n'ont pas envie de s'afficher. Une appartenance n'est pas nécessaire, alors on laisse les élus agir avec leur bon sens. C'est l'individu qui compte dans ce scrutin... Le soutien est demandé dans des conditions particulières. Cela n'apporte rien de plus. En a-t-on vraiment besoin d'ailleurs ? »

Agen : l'assiette locale ravit les producteurs



Sophie Borderie a présenté Du 47 dans nos assiettes à ses homologues des autres départements lors des Ateliers autour de l'approvisionnement local © Crédit photo : Anne Gresser

Par Anne Gresser Publié le 20/02/2020

Le Lot-et-Garonne accueille les Ateliers des Départements de France (ADF) sur le thème de l'approvisionnement alimentaire de proximité et les circuits courts, mettant en avant l'opération "du 47 dans nos assiettes"

Dans le département, ce sont 300 producteurs de fruits, légumes, yaourts locaux qui participent à "Du 47 dans nos assiettes", nourrissant chaque jour les milliers de collégiens dans le Lot-et-Garonne. Les Ateliers des départements de France, ce jeudi 20 février, est l'occasion pour Sophie Borderie, présidente du Conseil départemental, non seulement de mettre cette opération en avant, mais également de la faire changer de dimension : une vingtaine d'Établissements d'hébergement de personnes âgées dépendantes rejoignent les collègues.

Et une convention, avec la Gironde, prend forme pour fournir aux collégiens du département voisin des fruits en circuit-court. De quoi donner le sourire aux producteurs locaux, qui y voient un débouché supplémentaire. "Il y a beaucoup d'agribashing aujourd'hui, ces actions mettent en avant la qualité".

"Si ce bio est importé, l'impact sur l'environnement n'est pas le même que s'il est local"

Au delà de la vitrine agricole du département, accueillir ces Ateliers, c'est mettre autour de la table les problèmes de tous les départements sur ce sujet.

LA DÉPÊCHE

DU MIDI
LOT-ET-GARONNE

SAMEDI 22 FÉVRIER 2020

Agence d'Agen, tél: 05 53 46 06 05 • rédaction47@ladepeche.fr

Département : les finances OK

Un peu plus de facilités budgétaires permet des initiatives ciblées. • page 22

ALIMENTATION

La proximité a un bel avenir

Jeudi à Agen, les Ateliers des Départements de France ont fait la démonstration que les territoires s'intéressaient de plus en plus aux circuits courts.

• pages 30 et 31

LOT-ET-GARONNE

Les motards du 47
au service des
enfants malades

• page 21



Un jeune collégien a été convié à dire son bonheur de goûter « Du 47 dans nos assiettes ». / Photo: EDAT, X.C.

Ateliers des Départements de France – 20 février 2020 Centre de congrès d'Agen

GRAND TÉMOIN. Nathalie Corade. Maître de conférences en économie.

IL FAUT FAIRE ATTENTION AUX COMPÉTITIONS ENTRE LES TERRITOIRES... »

Maître de conférences en économie à Bordeaux Sciences Agro (École nationale supérieure de sciences agronomiques), Nathalie Corade était une des intervenantes de la table ronde matinale des Ateliers des Départements de France organisés, au centre de congrès d'Agen. Spécialiste de la performance des circuits courts de proximité sur les territoires, elle a accepté d'évoquer le rôle de grand témoin pour d'une part, faire le bilan de cette journée d'échange, et, d'autre part, ouvrir des pistes de réflexion pour l'avenir. Autant vous dire tout ce que son avis est très éclairant.

Vous êtes une spécialiste du sujet de l'approvisionnement de proximité qui était au cœur des Ateliers des Départements France, jeudi, au centre de congrès d'Agen, qu'avez-vous pensé de cette journée ?

« C'est plutôt une super journée. Déjà, pour moi, j'ai découvert la démarche du conseil départemental de Lot-et-Garonne « Du 47 dans assiettes ». C'est une extraordinaire expérience. Ils ont réussi ce que plein de collectivités territoriales essaient de mettre en place, à savoir de fédérer tous les acteurs autour de l'approvisionnement des cantines des collèges. Je ne connais pas beaucoup d'endroits où les ingrédients ont été réunis « la volonté d'un animateur très efficace, les accès du terrain réceptifs. Ce n'est pas le cas du tout. La journée a donc été éclairante, de quoi on peut réussir. D'autre part, c'est un sentiment jeudi que plein de territoires sont très attirés à l'idée de pouvoir faire ça ».

« On a souvent entendu parler d'un « système » durant cette journée, comment peut traduire cette idée ?

« On est dans la pensée complexe là, il faut faire bref. C'est comment faire qu'aujourd'hui on puisse s'alimenter avec des produits agricoles dans nos territoires ? On est là sur la pensée « systémique », parce que le dilemme que nous avons connu jusqu'à présent, c'est de dire « on va nourrir nos populations, locales ou pas, peu importe, à partir de la production agricole nationale ou internationale, peu importe également ». On a longtemps dédouané le consommateur de la question d'où vient le produit que je consomme ? De la même façon qu'on a dédouané le producteur de l'interrogation sur son mode de production et pour quoi ? Il y a eu une espèce de distance mise entre le producteur et le consommateur. Aujourd'hui, on est dans l'idée d'arrêter avec cela, ou tout au moins d'entrer. Il faut passer à un modèle qui redonne la place à un agriculteur qui nourrit et à un consommateur à qui l'on dit « il faut te nourrir un peu mieux avec une attention à ceux qui produisent à proximité de chez toi ».

Le changement est en marche ?
« On est sûr ! Le point de départ est venu de la société civile, des consommateurs qui ont dit « il ras-le-bol par rapport à une alimentation que je ne fais plus confiance. Petit à petit, les agriculteurs n'ont pas été de reste, le monde agricole a bougé lui aussi. Et puis ce sont les acteurs publics qui ont dit : « Ah oui, il



Nathalie Corade entourée de Nicolas Lacombe et Guillaume Barbosa lors de son intervention.

« faut faire attention à la façon dont on nourrit nos populations. On ne peut pas changer cela, si on ne change pas du bout à bout, c'est pour cela qu'on parle de système. Si on ne fait que changer les agriculteurs en disant « produisez sainement... » et qu'au bout le consommateur n'en veut pas et qu'il préfère encore manger des produits fabriqués par une industrie déguisée, le producteur pourra toujours faire des efforts, ça ne servira à rien. On ne peut pas changer qu'un seul maillon, il faut changer tous les autres. Il faut changer l'ensemble du système ».

Judi, on a vu aussi un débat d'instaurer entre les partisans d'une alimentation locale et ceux d'une alimentation bio, qu'en pensez-vous ?

« L'idéal c'est de manger local et biologique au sens que cela ne nuit pas à l'environnement. Aujourd'hui, il y a ceux qui disent « moi je mets en place ce système mais si mes producteurs veulent en être il faut qu'ils fassent du bio », c'est la posture d'un des départements qui s'est exprimé jeudi. Et d'autres disent « non, moi je sais qu'en faisant du local, au bout d'un moment je vais attirer mes producteurs vers des pratiques plus respectueuses de l'environnement ». Ce sont plutôt des postures. De toute façon, à terme, je ne vois pas comment on va pouvoir continuer à nuire à l'environnement ».

Et ces questions de territoires, entre les grandes Agglo urbaines qui disent « on voudrait améliorer l'alimentation de nos populations » mais qui n'en ont pas les moyens localement et les territoires ruraux qui ont des moyens, comment faut-il les aborder ?

20 DÉPARTEMENTS ET UN RÉSEAU ACTIF

Une vingtaine de départements a fait le déplacement à Agen jeudi dernier mais ils étaient plus nombreux à suivre les débats qui étaient diffusés en direct à la demande de certains territoires. On aura pu noter aussi les nombreux commentaires apparus sur les réseaux sociaux sous le hashtag #AteliersADF.

« C'est ma grande préoccupation, car je travaille beaucoup sur les territoires. Ce qu'on voit c'est qu'il y a des territoires très urbains qui disent « moi je veux que ma population puisse reconstruire local et sain ». C'est bien mais l'emprise résidentielle fait qu'il n'y a plus de terres agricoles. Donc qu'est-ce qu'ils font ? Ils vont regarder ce que font les territoires ruraux innovants en matière de production agricole. À l'inverse, on a des territoires ruraux qui disent « eh bien moi je veux remettre de l'agriculture et soutenir l'agriculture, le problème c'est que je n'ai pas pléthore de consommateurs ».

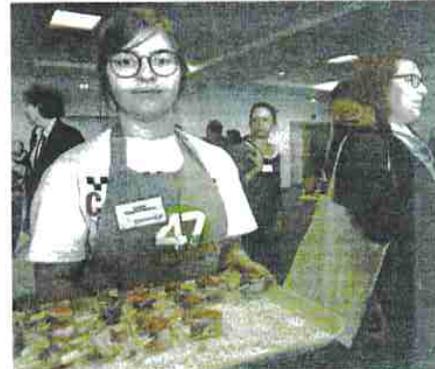
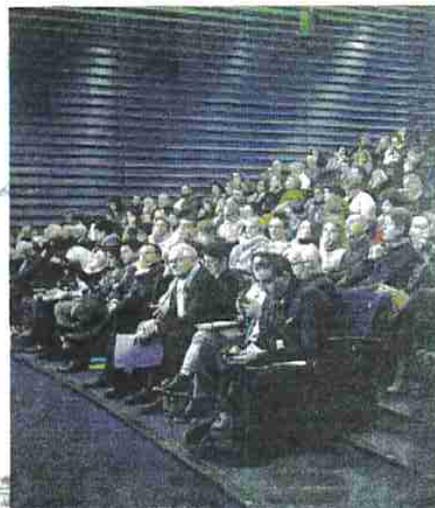
Tout le monde peut y trouver son compte alors ?

« C'est plus complexe. Ou bien cela conduit à de la complémentarité, à la reconstruction de territoires alimentaires où villes et campagnes vont se réconcilier. On commence à voir des choses autour de cela. Ou bien cela crée de la tension parce qu'aujourd'hui on a des territoires ruraux qui disent « vous êtes gentils les métropoles et les agglos mais nous aussi nous voulons nourrir nos populations locales avec nos ressources alimentaires que vous voulez nous prélever ». Je suis très attentive à ce risque de tensions sur la ressource alimentaire des territoires ».

On ne peut pas aller vers la solidarité plutôt, où les territoires riches diraient aux ruraux : « On a besoin de vous pour notre projet alimentaire, on va vous aider financièrement » ?

« Ça, c'est l'approche territoriale, des collectivités, de dire « on va faire de la solidarité entre nous », mais après il y a les acteurs économiques. Je me mets à la place de l'agriculteur qui est dragué à la fois par des métropoles qui veulent ses produits et d'autres territoires. Il y a de grandes chances qu'il se tourne vers le marché. C'est là que l'approche systémique est intéressante. Si l'enjeu est de faire du développement territorial il faut faire attention aux compétitions qui peuvent se jouer entre les territoires. On a le même questionnement sur le foncier, entre l'agriculture et le résidentiel ».

Propos recueillis par Baptiste Guy



Les Ateliers des Départements de France ont pleinement profité de la modularité du centre de congrès d'Agen. De la salle de conférences qui a réuni 200 personnes aux divers espaces ayant servi aux ateliers comme aux pauses gastronomiques, le lieu a été utilisé. Les participants à cette journée ont été aussi marqués par un intergénérationnel, échange entre les générations, comme le démontre cette jeune serveuse d'un jour en provenance du collège Théophile-de-Vitruvius ou ces personnes âgées conviées à échanger autour de la nutrition. / Photos : ROMÈE L. © ADF 2020

DU 47 DANS LES ASSIETTES, LES CHIFFRES CLÉS

Voilà quelques-uns des chiffres clés de l'opération « Du 47 dans les assiettes » qui profite aux collèges du Lot-et-Garonne : 9 000 demi-pensions, sur les 300 élèves du département, sont concernées, 1 450 repas sont réalisés dans ce cadre par an. Le plus de revenu total du repas incluant les frais de personnel, l'amortissement des investissements et le fonctionnement est de 4,91 €. Le coût moyen du repas est de 1,91 €. Le prix du repas pour les familles est de 2,77 € par repas, avec un forfait 5 jours par semaine. Plus de 300 producteurs locaux et artisans participent à l'opération, en direct, à travers les coopératives agricoles ou par le biais de distributeurs locaux. 100 % des produits sont une origine locale. Sur 20 millions d'euros d'achats, près de 80 %, soit 2 millions, sont injectés dans l'économie locale et l'agriculture. De 10 % en 2015, avant la mise en application du programme, à 10 % aujourd'hui, le gaspillage a sensiblement diminué. De 900 000 euros gaspillés à 300 000 euros aujourd'hui, les 600 000 euros économisés sont réinvestis dans la qualité des produits.

Alimentation de proximité, un enjeu de société



L'EXEMPLE. Derrière « Du 47 dans nos assiettes » se cache un système de haute précision.

Réglé comme une horloge du 47

Romain Chapolard a révisé son bécot sur la tête et, après avoir laissé un grand sourire s'afficher sur son visage, a lâché : « Ben vous voyez, moi, l'idée que les grands groupes ça les chagrine un peu qu'on s'organise localement pour faire manger mieux nos collègues en privilégiant nos exploitations, ça me fait plutôt plaisir. » En une phrase de ce jeune gérant du Gasc des Plots Blancs, installé à Mézin et distribuant ses yaourts bio aux collègues lot-et-garonnais dans le cadre de la démarche « Du 47 dans nos assiettes », la sentence venait de tomber. Et Pierre Monzani, le directeur général de l'Assemblée des Départements de France (ADF), qui représentait son président, Dominique Buisson, était allé en raison d'une requête intervention chirurgicale à un genou, de comprendre que l'ADF avait fait le bon choix en décidant de venir planter le barreau de ses Ateliers décentralisés en Lot-et-Garonne, jeudi dernier, au centre des congrès d'Agen, pour évoquer la question des circuits courts dans la restauration collective.

« Ce que fait le Lot-et-Garonne, ça nous fait rêver... »
 Sous ses faux airs de maquignon des temps modernes, le Layracais Bruno Marassé, qui fournit, pour sa part, un délice de Blande d'Aquitaine aux établissements scolaires, n'avait plus qu'à réajuster sa belle veste pour porter l'estocade : « On est vachement fiers de faire tout cela et on remercie le Département. » Lors de la conférence de presse qui avait précédé les tables rondes, Françoise de Roffignac, la vice-présidente en charge de l'agriculture du conseil départemental de Charente-Maritime, avait, il faut le dire, déjà assuré le service après-vente pour « Du 47 dans nos assiettes » : « Ce que fait le Lot-et-Garonne, ça nous fait tous rêver les autres départements... »
 Fermez le ban pour l'opération satisfaction.

On peut vous assurer toutefois que cette unanimité dans les félicitations a été particulièrement bien accueillie, par les élus lot-et-garonnais qui ont successivement représenté le 47 à la tribune (Raymond Girardi pour l'agriculture, Nicolas Lacombe pour l'éducation et Sophie Gargowitsch pour le développement durable) et par les trois personnes qui composent la cellule « restauration collective » au sein de l'administration du Département.

Un système d'une précision horlogère
 Il faut reconnaître que, dans le sillage de leur responsable, Philippe Huvé, ils ont mis en place une mécanique horlogère pour parvenir à leurs fins digne des plus grands maîtres francs-comtois du siècle pour arriver à leurs fins et créer un système à nul autre pareil. Il a fallu prendre son bâton de pèlerin à d'innombrables reprises pour convaincre tous les acteurs, gestionnaires des collèges, cuisiniers, producteurs, professionnels de l'alimentation, distributeurs, on en passe et des meilleurs. Et mettre en place des outils jusque-là inconnus, comme la création d'un groupement d'achat départemental ou encore l'élaboration de marchés publics d'une durée de trois ans pour rassurer les fournisseurs. On ose à peine évoquer également les tests sur les produits, les actions contre le gaspillage, l'accompagnement et la formation des chefs cuisiniers. L'élaboration des plannings, la définition de l'équilibre des matières et des

quantités dans les assiettes... Pour donner un autre exemple de la complexité de la démarche, face à l'absence de logiciel de gestion et de suivi adéquat, le Lot-et-Garonne a développé Eozytace (hygiène et traçabilité) et Easylys (gestion des achats). Tout cela s'est fait dans une dimension éducative avec plan alimentaire, éducation au goût des élèves, animations dans les collèges.

Les Ehpad vont multiplier par trois le nombre de repas
 Si le résultat est à la hauteur des espérances, avec aujourd'hui 100 % de produits frais qui viennent de l'échelon local dans les cantines des collèges du Lot-et-Garonne, c'est parce que « Du 47 dans nos assiettes » a bien réussi à créer son propre écosystème grâce à un territoire qui bénéficie de la diversité de ses 70 productions. Et cette approche systémique, pour ne pas dire cette horloge lot-et-garonnaise, le Département compte bien continuer à la faire tourner trois fois plus vite avec la prise en compte désormais des Ehpad. La signature de déploiement du programme en direction des maisons de retraite a eu lieu jeudi. Si tout se passe bien, cela devrait permettre de tripler le nombre de repas, de 1,5 million de repas par an avec les collèges, on devrait passer à 4,5 millions de repas grâce aux Ehpad. On n'a pas fini de mettre de l'huile dans les rouages « Du 47 dans nos assiettes ».
 Baptiste Gay

PHILIPPE HUVÉ, « MONSIEUR PLUS » DU LOT-ET-GARONNE

Pas de circuits courts dans la restauration collective sans intelligence territoriale et un bon animateur pour lever les freins des différents acteurs de la démarche.

Dans le cadre « Du 47 dans nos assiettes » l'expertise de Philippe Huvé, chef du service restauration collective au conseil départemental de Lot-et-Garonne, a été saluée.



PHILIPPE BORDERIE DRESSE LE BILAN DES ATELIERS DES DÉPARTEMENTS DE FRANCE

« LES DÉPARTEMENTS SONT UTILES À LEURS CONCITOYENS »

Ici le bilan dressé par la présidente du conseil départemental de Lot-et-Garonne, Sophie Borderie, suite aux Ateliers des Départements de France qui se sont tenus jeudi à Agen.

want toute chose. Je tiens à remercier les nombreuses personnes qui ont contribué à cette journée d'échanges. Les tables rondes du matin, puis le déjeuner, les ateliers du midi, les ateliers de la soirée ont réuni pendant la journée plus de 350 personnes dans ce bel écrin du centre des congrès d'Agen. Je remercie encore Christophe

Coite, son directeur, et ses équipes pour leur accueil. Que nous soyons élus, décideurs, techniciens, collègues ou seniors, à n'en pas douter la question de l'alimentation de proximité est plus que jamais au cœur de nos préoccupations. Je suis impressionnée par la qualité des débats que nous avons eus. Je remercie les intervenants, les animateurs, mais aussi ceux qui ont montré un intérêt pour ces Ateliers des Départements de France, en venant parfois de loin. J'ai d'ailleurs entendu une question venant de la Seine-et-Marne, qui fait partie des 20 Départements représentés

jeudi. J'ai eu la chance de vivre un moment privilégié avec les élèves du collège Jean-Moulin de Marmande, dont des éco-délégués, qui travaillent autour de la question du gaspillage alimentaire et qui s'inscrivent également dans la démarche d'une alimentation de qualité et de proximité. Avec « Du 47 dans nos assiettes », en Lot-et-Garonne nous avons développé un modèle qui fonctionne. Je forme le vœu qu'il soit étendu à d'autres territoires, d'autres formes de restauration collective. C'est un modèle à développer, c'est un modèle pour l'avenir qui fait écho à la nécessaire transition

écologique que nous devons mettre en œuvre. Sur ce sujet, notre jeunesse nous jugera sur les actes. Je terminerai en soulignant l'intérêt de ces ateliers décentralisés. Je remercie l'Assemblée des Départements de France pour cette initiative qui démontre que les conseils départementaux sont des acteurs clés de la proximité. Nous sommes utiles à nos concitoyens, utiles au quotidien depuis l'enfance jusqu'au grand âge. Nous sommes innovants et nous construisons l'avenir. J'ai le sentiment que, jeudi, nous avons pu le démontrer. »



Sophie Borderie lors de son allocution finale, jeudi, au centre des congrès d'Agen. Photo DDM, Michel Chouchani

Après les collèges, « Du 47 dans nos assiettes » investit les Ehpad

Déjà fructueux dans les collèges publics du Lot-et-Garonne, « Du 47 dans nos assiettes » va s'installer dans les établissements publics d'hébergement pour personnes âgées, début 2021.

De notre journaliste :

Charlotte Charlier

Avec la création du programme « Du 47 dans nos assiettes » en 2011 par le Conseil départemental, l'objectif était clair : proposer des repas équilibrés et de qualité à l'ensemble des établissements publics de la restauration collective. Le tout en s'appuyant sur plus de 300 agriculteurs locaux, pour mettre en avant les produits lot-et-garonnais et favoriser les circuits courts. L'initiative a commencé par les collèges, avec des résultats plus que satisfaisants. Quelques 10 000 collégiens, répartis dans les 24 collèges publics gérés par le département, peuvent apprécier les repas proposés par cette initiative locale. Désormais, le Département se lance sur un nouveau marché, celui des Ehpad. « Du 47 dans nos assiettes » va bientôt bénéficier aux établissements d'hébergement pour personnes âgées du GCSMS (Groupement de coopération sociale et médico-sociale) de Lot-et-Garonne. Le partenariat a été officialisé lors de la tenue des Ateliers des Départements de France sur le thème de la restauration collective, au Centre de congrès d'Agen.



Guillaume Barbosa, administrateur du Groupement de coopération sociale et médico-sociale (GCSMS) de Lot-et-Garonne et Sophie Borderie, présidente du Conseil départemental, ont signé le partenariat pour l'extension « Du 47 dans nos assiettes » aux EHPAD.

Des études pour reprendre le marché

Pouvoir servir les résidents des Ehpad du département ne se fait pas en un claquement de doigts. Si le partenariat a été signé publiquement, des études sont en cours, et ce jusqu'à la fin de l'année, pour proposer un service de repas le plus adapté possible. Qualité, quantités, cuissons, comportements en salle,

tout est passé au peigne fin pour être au plus près des besoins des personnes âgées, un public bien différent des collégiens. Les déchets sont également analysés, afin d'étudier en détails ce que mangent plus ou moins les résidents.

« Le marché sera officiellement repris par le Département début 2021, date à laquelle les premiers repas vont être distribués », explique Philippe Huvé, chef de service restauration collective au Conseil départemental.

Le gaspillage, cheval de bataille du Département

Si des études sont nécessaires pour adapter les repas à ce nouveau public du programme « Du 47 dans nos assiettes », c'est aussi dans un objectif de limiter au maximum le gaspillage alimentaire. « Des études montrent que 30 à 40% de ce qui est acheté n'est pas distribué » dévoile Philippe Huvé. Dans les Ehpad, la principale source de gaspillage se trouve dans les trop grandes quantités de nourriture servies aux convives. Et quand on mange bien, il y a moins de gaspillage ! Preuve en est avec son évolution dans les collèges depuis la mise en place du programme départemental. Passant de 30% à 15% aujourd'hui, le gaspillage a été réduit de moitié. Le défi va donc être de répondre le plus justement possible à l'appétit des résidents, tout en leur faisant plaisir. En plus des établissements, un service de repas à domicile est également à l'étude. Lors de la signature pour l'élargissement du programme aux Ehpad, Sophie Borderie, la présidente du Conseil départemental, s'est ravie de pouvoir « développer ce dispositif à un autre public » et espère qu'il sera aussi fructueux que pour les collèges. ■

« Des études montrent que 30 à 40% de ce qui est acheté n'est pas distribué dans les Ehpad »

2
à
3

analyses vont être effectuées jusqu'à la fin de l'année dans certaines résidences, pour répondre au mieux aux besoins des personnes âgées.

QUELQUES LIENS UTILES

Lien 47infos

<http://www.47infos.fr/du-47-dans-nos-assiettes-le-dispositif-local-qui-fait-saliver/>

Lien QUIDAM facebook

<https://www.facebook.com/quidamhebdo/videos/639519633490614/>

Lien QUIDAM

<https://cdn.flipsnack.com/widget/v2/flipsnackwidget.html?hash=fdfpfc1w&t=1582798406&fullscreen=1>

Lien ADF

<http://www.departements.fr/retour-sur-les-ateliers-des-departements-de-france-dans-le-lot-et-garonne/>

RAPPEL DU PROGRAMME

LES Ateliers

DES DÉPARTEMENTS DE FRANCE

Restauration collective : l'approvisionnement alimentaire de proximité et les circuits courts.

L'exemple lot-et-garonnais : « Du 47 dans nos assiettes ».



GUIDE DU PARTICIPANT

#ATELIERSADF47

SOMMAIRE

Pratique 4

Les Off des Ateliers 6

10h30 - 11h00

Présentation du programme « Du 47 dans nos assiettes » 9

11h00 - 12h50

Table ronde 1

L'approvisionnement de proximité comme politique territoriale : la place des producteurs et des filières locales, l'intégration des acteurs de la restauration collective 10

12h50

Signature de la convention de déploiement du programme « Du 47 dans nos assiettes » dans les Ehpad 11

14h30 - 16h00

Table ronde 2

Circuits courts et territoires : des expériences de collectivités et l'impact régional d'une métropole 12

16h00

Signature de la déclaration de partenariat entre les Départements de Lot-et-Garonne et de Gironde 13

Depuis septembre 2017, l'Assemblée des Départements de France (ADF) organise des rencontres baptisées « Les Ateliers des Départements de France », qui ont vocation à mettre en perspective et à valoriser le dynamisme des politiques départementales.

Trois années de tour de France des initiatives ont démontré la capacité d'intervention des Départements et la pertinence de cet échelon opérationnel de proximité, promoteur et garant des solidarités sociales et territoriales.

Le Département de Lot-et-Garonne a souhaité se saisir de cette opportunité en organisant un temps d'échange autour de l'approvisionnement alimentaire de proximité et des circuits courts.

Ce sujet n'a pas été choisi au hasard. Face aux scandales sanitaires et aux bouleversements climatiques mondiaux, nombre de nos concitoyens sont en quête d'une alimentation issue des circuits courts. Les produits locaux s'invitent à la table de nos foyers. Il était temps qu'ils s'invitent aussi à celle des restaurants collectifs.

En Lot-et-Garonne, territoire traditionnellement qualifié de « jardin de France » grâce à la qualité et à la diversité de ses quelque 70 productions agricoles, le Conseil départemental a impulsé une démarche globale dès 2011 pour parvenir à construire un véritable écosystème des circuits courts en restauration collective. Grâce au programme « Du 47 dans nos assiettes », présenté lors de la table ronde de la matinée, 100 % des produits frais servis aux collégiens sont désormais issus du territoire (entreprises et producteurs de Lot-et-Garonne et de départements de Nouvelle-Aquitaine).

Partout sur les territoires les expériences valorisant l'alimentation de proximité se multiplient.

La table ronde de l'après-midi sera consacrée aux témoignages de ces collectivités et des filières qui font vivre les productions locales.

Nous vous souhaitons une excellente journée d'échanges et de partages, à la rencontre des initiatives qui font la part belle à la richesse de nos territoires.



Dominique Bussereau
Ancien Ministre, Président de l'Assemblée des Départements de France, Président du Département de la Charente-Maritime



Sophie Borderie
Présidente du Conseil départemental de Lot-et-Garonne

LES « ATELIERS DES DÉPARTEMENTS DE FRANCE »

Ces ateliers s'inscrivent dans un cycle annuel de rencontres porté par l'ADF et co-construit avec un Département volontaire. Ces rendez-vous mensuels ont vocation à être l'espace de dialogue et de partage avec tous les acteurs qui concourent au développement du Département, rappelant ainsi qu'il est l'échelon opérationnel de proximité.

Le programme de chacune des rencontres est adapté aux réalités locales : politiques sociales, développement touristique, déploiement du Très Haut Débit, alimentation durable... chaque Département, qu'il soit rural ou urbain, y valorise ses initiatives au service du citoyen.

LES OFF DES ATELIERS

L'espace Producteurs

Venez découvrir les principales filières de la région Nouvelle-Aquitaine et échangez avec des prestataires du programme « Du 47 dans nos assiettes » sur leur gestion des circuits courts.

La Pisciculture du Ciron

Créée il y a trente ans, la ferme piscicole du Ciron est située en Lot-et-Garonne, dans les Landes de Gascogne, au bord de la rivière du Ciron qui prend sa source à quelques kilomètres du site aquacole avant de se jeter dans la Garonne. Les eaux claires du ruisseau alimentent 2 000 m² de bassins et permettent d'élever 100 tonnes de truites par an avec le plus grand soin et dans le respect de l'environnement.

GMD Fromafruit

Installée sur la zone Agen-Sud, GMD Fromafruit est spécialisée dans la distribution de produits alimentaires à destination de la restauration collective (hôpitaux, collèges, collectivités...) et commerciale en proposant un catalogue de plus de 10 000 produits référencés.

Entreprise familiale née en 1951 à Agen, Fromafruit a rejoint le groupe GMD (Groupe Metzge Développement) créé en 1996.

Sainfruit

Chez Sainfruit, « on joue local » annonce Denis Labarbe, son directeur. C'est que l'entreprise, qui possède un site commercial et une plate-forme logistique à Marmande, privilégie la proximité et le développement des circuits courts. Avec ses 119 collaborateurs, la plateforme régionale assure un rayon de livraison couvrant les départements de la Gironde, de la Dordogne, du Lot-et-Garonne, des Landes et une partie des Pyrénées-Atlantiques. Avec pour leitmotiv d'assurer « le plus court chemin entre le champ et l'assiette ». Et chaque étape fait l'objet d'une attention particulière afin de réduire l'impact environnemental : réduction du transport, recyclage des déchets, solutions vertes...

EARL Philippe Martin

Philippe Martin est producteur de kiwi vert (kiwis hayward - actinidia) à Fauillet depuis 1983. C'est en 2009 qu'il a converti l'ensemble de son verger en agriculture biologique. « Je ne désherbe pas sous les lianes, je n'utilise pas de traitement chimique, il n'y a pas d'apport chimique au niveau des nutriments », précise-t-il. Il respecte aussi le cycle du fruit.

« Les collégiens semblent satisfaits. C'est le but que je recherchais ! Ils y retournent... cela signifie que ça leur plaît ! »



Sud Ouest Légumerie

« Nous sommes un groupe d'artisans de la terre ». Voilà comment se définit Benoit Chiambretto. Si l'entreprise familiale, Sud Ouest Légumerie Emballage, existe depuis huit ans à Villefranche-du-Queyran, il l'a reprise il y a 3 ans. Nouvel axe, nouvelle politique... ses choix vont en direction des circuits courts - voire très courts - et du développement d'une entreprise verte. Aussi, il s'approvisionne uniquement en pommes de terre lot-et-garonnaises.

« Les champs sont situés à 5 km de mon usine de production. Les légumes sont ramassés, conditionnés et distribués dans les collèges en un temps record ! »

Interbio

INTERBIO Nouvelle-Aquitaine est une association interprofessionnelle bio régionale. Elle rassemble plus de 250 organisations et opérateurs membres représentant plus de 1,3 milliard d'euros de chiffre d'affaires en 2018.

Interbev

INTERBEV est l'Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes, fondée en 1979 à l'initiative des organisations représentatives de la filière bétail et viandes.

France Agri Mer

France Agri Mer, Etablissement national des produits de l'agriculture et de la mer, est un établissement public administratif placé sous la tutelle du ministère en charge de l'agriculture, créé en 2009. C'est un lieu d'information, d'échanges, de réflexions stratégiques, d'arbitrage et de gestion pour les filières françaises de l'agriculture et de la pêche, rassemblées au sein d'un même établissement.

ET AUSSI...

Comité Départemental du Tourisme du Lot-et-Garonne (CDT)
Doux collines, coteaux escarpés, vallées fertiles, bois sauvages, forêt de pins : d'Agén au vignoble de Duras, en passant les bastides de la vallée du Lot, les terres gasconnes de l'Albret ou les grands espaces du massif landais, le Lot-et-Garonne est un concentré de Sud-Ouest ! Venez découvrir toutes ses richesses sur le stand du Comité Départemental du Tourisme du Lot-et-Garonne (CDT).

Les petits curieux

Lucile Alet viendra présenter « Les petits curieux », un livret pédagogique de 64 pages spécialement conçu à l'attention des enfants âgés de 6 à 12 ans. Permettant à la fois de souligner la richesse du patrimoine local et de donner envie de le découvrir, cet ouvrage se veut avant tout didactique, en direction des tous et grands.

Exposition « Cuisine centrale »
Sur une proposition de l'association Pollen, l'auteur de bande-dessinée Troubs s'est immergé au fil de l'année 2019 dans la cuisine centrale de l'ESAT Montclairjolie de Sainte-Livrade-sur-Lot, (Etablissement et Service d'Aide par le Travail / Association Notre Dame de Pitié).

Son regard témoigne du quotidien d'une équipe où l'activité professionnelle se conjugue à une dynamique de groupe intense et sensible...

11H00

Table ronde 1

L'approvisionnement de proximité comme politique territoriale : la place des producteurs et des filières locales, l'intégration des acteurs de la restauration collective



Les circuits courts sont à la mode. Les produits locaux s'inscrivent à la table des restaurants collectifs, notamment scolaires, un peu partout en France. Si certaines collectivités se distinguent par l'introduction de tel ou tel type d'aliment, le travail avec telle ou telle filière ou encore l'atteinte d'un pourcentage significatif de bio, les résultats sont encore inégaux.

En Lot-et-Garonne, sur le territoire traditionnellement qualifié de « jardin de la France », appellation qu'il doit à la qualité et la diversité de ses quelque 70 productions agricoles, le Conseil départemental a impulsé une démarche globale dès 2011 pour parvenir à construire un véritable écosystème des circuits courts en restauration collective.

C'est d'abord dans les collèges publics, dont il a la compétence, que le Département a déployé son programme « Du 47 dans nos assiettes », en travaillant simultanément sur tous les

bienfaits des circuits courts, de la santé à l'environnement, en passant par le développement économique et le lien social.

« Du 47 dans nos assiettes » a été primé *Territoria d'Argent* en décembre 2018 et a reçu le *Trophée Eco Actions* en mars 2019, pour les résultats obtenus en faveur du développement des circuits courts et de proximité en restauration collective dans le cadre de la mise en place d'un groupement départemental de commandes alimentaires et d'un travail de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Parmi les résultats les plus significatifs, 100 % des produits frais servis aux collégiens sont désormais issus du territoire (entreprises et producteurs de Lot-et-Garonne et

de départements de la Nouvelle-Aquitaine). Ce résultat dépasse largement les objectifs fixés par le gouvernement dans le cadre de la loi alimentation.



Baptiste Gay
Journaliste - Responsable de l'édition de la *Dépêche du Midi* en Lot-et-Garonne

12H50

Signature de la convention de déploiement du programme « Du 47 dans nos assiettes » dans les Ehpad

Par *Sophie Borderie, Présidente du Conseil départemental de Lot-et-Garonne et Guillaume Barbosa.* Après avoir implanté le dispositif « Du 47 dans nos assiettes » dans les collèges, le Département entame, cette année, une série d'études de consommation dans 20 Ehpad volontaires. Pour quelque 1600 résidents, 2020 sera une année culinaire test. Objectifs : déterminer leurs besoins et leurs envies alimentaires pour adapter au mieux les futurs approvisionnements.

INTERVENANTS



Nicolas Lacombe
Vice-président du Conseil départemental en charge des politiques éducatives, collèges et enseignement supérieur



Guillaume Barbosa
Directeur d'EPHAD, coordonnateur du groupement de commandes pour « Du 47 dans nos assiettes » - Administrateur du Groupement de coopération sociale et médico-sociale de Lot-et-Garonne



Nathalie Corade
Maître de conférences en économie à Bordeaux sciences Agro - Responsable du programme de recherches « PERFECTO » [Performance des circuits courts de proximité et territoires]



Bruno Marassé
Directeur de la SAS Marassé, PME artisanale de découpe de viande et de fabrication de charcuterie



Xavier Delsol
Responsable restauration collective société Sainfrut, fruits et légumes, conventionnels et bio



Romain Chapolard
Gérant de l'entreprise Gasc des Flots Blancs, produits laitiers de qualité : yaourts BIO au lait entier, natures, sucrés, ou aromatisés

10

11

14H30

Table ronde 2

Circuits courts et territoires : des expériences de collectivités et l'impact régional d'une métropole

Concilier agriculture et alimentation constitue, sur un territoire, une véritable politique publique locale.

La promotion des circuits courts dans la chaîne d'achat alimentaire relève, en effet, à la fois de l'aménagement du territoire, du soutien économique aux filières et de la prise en compte des enjeux environnementaux.

De plus en plus de collectivités s'engagent de manière volontaire sur la question

alimentaire, dans l'élaboration d'actions, de Projets alimentaires territoriaux (PAT issus de la loi de la modernisation de l'agriculture et de la pêche de 2014) et contribuent à la construction de nouvelles politiques transversales.

Ainsi, chaque territoire construit sa voie, sa propre gouvernance, à son rythme, pour imaginer un système alimentaire plus durable. Ce chemin n'est pas pour autant bien balisé et

nombreux sont les obstacles auxquels doivent faire face les collectivités pour intégrer les circuits courts dans la chaîne de production alimentaire.



ANIMÉE PAR



Vincent Robin
Enseignant-chercheur à l'Institut national supérieur du professorat et de l'éducation (INSPE) d'Agen - Maître de conférences à l'Université de Bordeaux et membre du Laboratoire IMS

16H00

Signature de la convention de partenariat entre les Départements de Lot-et-Garonne et de Gironde pour l'approvisionnement en fruits des collèges girondins

Par *Sophie Borderie, Présidente du Conseil départemental de Lot-et-Garonne et Dominique Fedieu, conseiller départemental du Sud-Médoc, représentant Jean-Luc Gleyze, Président du Conseil départemental de la Gironde.*

Si le Département de Gironde accompagne l'installation de maraichers sur son territoire, la production de fruits de table est aujourd'hui relativement peu importante. Avec pour objectifs de développer des approvisionnements en circuits courts, le Département de Gironde se tourne notamment vers celui de Lot-et-Garonne tout proche.

Les deux Départements ont souhaité prolonger ces relations par la conclusion d'un véritable partenariat qui portera sur le référencement des coopératives et de producteurs de fruits du Lot-et-Garonne, l'échange de compétences entre les institutions et la mise en réseau des agriculteurs girondins et lot-et-garonnais.

INTERVENANTS



Sophie Gargowitsch
Vice-présidente du Conseil départemental en charge du développement durable



Dominique Fedieu
Conseiller départemental du Sud-Médoc - Président de la commission agriculture, mer et forêt - Maire de Cussac-Fort-Médoc



Patrice Poirier
Administrateur AGORIS (Association nationale des responsables de restauration collective territoriale)



Bernard Del'homme
Maître de conférences en Gestion à Bordeaux sciences Agro, chercheur associé INRAE



Françoise de Roffignac
Conseillère départementale du canton Saintonge Estuaire - Vice-présidente du Département de la Charente-Maritime en charge de l'agriculture



Dominique Dupuis
Chargée de mission à la Communauté d'agglomération Rochefort-Décou (CARO) - En charge de la politique d'approvisionnement de proximité



Charlotte Abadie
Directrice générale de Merçq SAS



Gérald Mayou
Responsable « Grands comptes » BIO chez Merçq SAS

12

13