



un nouvel **art de vivre** en Provence

Restauration collective et
circuits courts –
*L'expérience de Salon de
Provence*

La Restauration collective à Salon-de-Provence

- Une restauration en régie directe, en liaison froide, assurant des livraisons 7j/7, 365j/365
- Une équipe technique de 20 agents
- Production: 3 000 repas jours (écoles, crèches, portage, foyers seniors, restaurant municipal, ALSH)
- Un approvisionnement couvert par des marchés à bons de commande, issus d'appel d'offres européens (16 lots)

Les actions de la Commune en matière de Santé Publique

- **Plan Local de Santé Publique :**
Axe fort sur l'hygiène de vie et les habitudes alimentaires
- **Projet de ville « manger autrement à la cantine »**
établi de façon participative (en cours)
- **Actions poursuivies tout au long de l'année :**
dans les crèches, les écoles, les collèges, les lycées :
Semaine Fraich'attitude, Petits déjeuners pédagogiques, Semaine du Goût, Ateliers cuisine...
- **Ville labellisée « Ville Santé OMS » depuis 2008**

Les actions de la Commune en matière de développement durable

- **Une volonté politique forte de la municipalité :**
 - Mise en place d'un Agenda 21 Local
 - Une formation de tous les cadres de la Commune sur le Développement Durable
- **Une mobilisation des citoyens en cours**
 - Par des forums articulés avec des ateliers thématiques dans les différents quartiers de la Ville

L'émergence du développement durable pour le service de la Restauration

- **Sur la plan politique :**
 - Une élue à la Restauration Collective et à la Santé Publique porteuse de la mise en œuvre du PNNS
- **La traduction pour la Restauration Collective au niveau des denrées alimentaires :**
 - La mise en place d'un repas « bio » par mois depuis 2008 avec un budget spécifique alloué (+0,80 € *par repas*)
 - La volonté de favoriser l'utilisation de produits en « circuits courts »

L'achat de fruits et légumes « de saison » en circuits courts

- **Finalités :**

- Participer activement à la dynamisation de l'économie locale, au maintien des terres agricoles du territoire et à la diminution des rejets polluants directement liés aux transports.
- Proposer des services de fruits et légumes frais de saison, de bonne qualité organoleptique par le service de la restauration collective à tous ses convives

L'achat de fruits et légumes « de saison » en circuits courts

- **Déroulement du programme (en cours)**
 - Mise en place d'un groupe de travail, piloté par les élues et réunissant des représentants d'agriculteurs, la chambre d'agriculture.
 - Participation à un groupe de travail sous l'égide de la Commune de Martigues, avec Istres, Aubagne, Fos sur Mer
 - Décision sur une montée en puissance progressive concernant en priorité les produits de saison

L'achat de fruits et légumes « de saison » en circuits courts

- **Déroulement du programme (en cours)**

- Sur le plan administratif : application du code des marchés publics avec le recours à l'article 27-III du CMP (notion de petit lot) :

- * un cahier des charges simplifié,

- * une publicité adaptée diffusée à la Ch. d'Agriculture et à l'ARPE,

- * un objet du marché rattaché au DD, au Grenelle de l'environnement et au PNNS ,

- * des conditions d'exécution en lien avec le développement durable : *saisonnalité, intervention auprès des établissements scolaires,*

- * des critères de choix spécifiques : *traçabilité, fraîcheur des produits, limitation des emballages, méthodes de production, indice transport.*

L'achat de fruits et légumes « de saison » en circuits courts

- **Déroulement du programme (en cours)**

- Sur le plan technique :

un plan d'investissement en matériels de production pour la cuisine centrale, rendu nécessaire pour travailler des fruits et légumes bruts sur une structure actuellement dépourvue de légumerie.

- Sur le plan humain :

une sensibilisation des équipes de restauration et de service sur l'origine, la saisonnalité des fruits et légumes frais et l'équilibre nutritionnel des repas adapté aux besoins des différents convives

Les contraintes observées aux circuits courts

- Pas de structure actuelle (groupement, plateforme) susceptible de répondre à l'ensemble des besoins de la Collectivité
- Méconnaissance des acteurs à l'environnement des marchés publics
- Les volumes en jeu (environ 90 000 € HT) de fruits et légumes soumettent la Commune à des procédures plus contraignantes
- L'impossibilité de prendre en compte le localisme géographique
- La nécessité pour la Cuisine d'assurer la garantie des approvisionnements

Les obligations liées aux circuits courts et au bio

=> Nécessaire adaptation des méthodes de travail en cuisine centrale

- Adaptation du fonctionnement à l'utilisation de produits frais et modification des habitudes de travail / procédures
- Développement de nouvelles recettes
- Acquisition de matériel pour le développement de produits frais (programme d'investissement validé)
- La formation de l'équipe de cuisine à ces nouvelles pratiques

Bilan et perspectives

- La consultation pour les produits de saison a été lancée (en cours). Il est souhaité, si la procédure fonctionne, un effet levier.
 - Il est souhaité que la démarche participe aux changements de comportement alimentaire des familles
 - La multiplication des réflexions et des expériences menées par de nombreuses collectivités pourra y participer.
- La chambre d'agriculture du 13 en collaboration avec le groupe de travail « inter communes » réfléchit aux possibilités de groupement des agriculteurs en tenant compte des contraintes de la restauration collective (activité « saisonnière »)