

Compte-rendu
Réunion plénière n°4 du Projet Alimentaire Territorial
Val de l'Eyre – Bassin d'Arcachon
28 mars 2019

Lieu : La Teste de Buch

Animation et secrétariat assurées par le Collectif Aliment-Terre

Liste des participants en annexe 2

Prochaine rencontre :

Le 6 juin 2019 de 15h30 à 18h30

Andernos, salle de réunion de l'hôtel de ville

Thème choisi : installation des agriculteurs.rices sur le Bassin d'Arcachon – Val de l'Eyre

Objectifs de la réunion :

Nous souhaitons dresser un premier diagnostic des besoins et enjeux de la restauration collective en lien avec la construction du Projet Alimentaire Territorial (PAT) - dialogue entre les mairies et les acteurs de la restauration collective, animé par les membres du Collectif Aliment-Terre.

Lors de ses réunions préparatoires du 5 et du 22 mars 2019, le Collectif Aliment-Terre a établi 4 grandes questions afin de structurer l'ordre du jour de cette réunion :

- > Quelles marges de manœuvre pour répondre à la demande de produits locaux de qualité ?
- > En quoi le PAT peut répondre à vos problématiques ?
- > Comment faire remonter les demandes, besoins des usagers ?
- > Comment améliorer la participation des usagers à la décision ?

Mot d'ouverture d'Amandine Naudy,

Membre du Collectif Aliment-Terre et présidente de la FCPE du Teich

M. Naudy présente le Collectif Aliment-Terre et redonne les enjeux forts qui ont amenés le collectif citoyen à se mobiliser ; la restauration collective peut être un levier fort de relocalisation des filières agricoles et alimentaires sur le Bassin d'Arcachon Val de l'Eyre (cf. annexe 1)

Mot de bienvenue de Dominique Ducasse

Adjoint La Teste de Buch, chargé des Travaux, Environnement, Développement Durable, conseiller COBAS délégué à l'Environnement et au Développement Durable et représentant pour l'occasion le Sybarval

M. Ducasse est honoré de recevoir une assemblée de cette qualité. Il ne s'agit pas d'un retour en arrière, bien au contraire, c'est plus un retour en avant vers une agriculture de qualité, des circuits courts pour nous-mêmes et nos enfants. On compte sur vous. Merci.

RÉSUMÉ : Avancées sur la question de la restauration collective :

D'après une étude menée par les parents d'élèves de la commune du Teich à laquelle ont répondu 329 familles totalisant 438 enfants élèves, la demande en produits locaux et biologiques s'est très fortement exprimée.

1. Quelles marges de manœuvre pour répondre à la demande de produits locaux de qualité ?

Que ce soit sur les produits de la pêche ou sur les autres denrées alimentaires, il n'y a quasiment aucune marge de manœuvre. Il y a un besoin très fort d'installation, de mutualisation des productions et de création d'outils de logistique et de transformation.

- éduquer à tous les niveaux : parents, élus, cuisiniers, etc.
- déployer des médiateurs dans les cuisines

2. En quoi le PAT peut répondre à vos problématiques ?

Il peut aider à :

- favoriser l'installation de producteurs locaux donc en circuit très court
- initier la mise en place des outils de transformation des produits de la pêche et de l'agriculture
- référencer les producteurs
- travailler sur le gaspillage alimentaire (structure et composition des repas, grammage)

3. Comment faire remonter les demandes, besoins des usagers ?

- continuer les enquêtes auprès des usagers en restauration collective
- ...

4. Comment améliorer la participation des usagers à la décision ?

Base de réflexion à développer

Apports quant aux orientations du PAT :

- Le type d'agriculture souhaité est clairement biologique et paysanne.
- ...

Engagements :

- Dominique Ducasse, élu La Teste de Buch s'engage à mobiliser les autres élus au sein du Sybarval
 - ...
-

PARTIE 1 : Quelles marges de manœuvre pour répondre à la demande de qualité ?

Dans le but d'illustrer très concrètement et localement la demande de qualité, la FCPE des écoles primaires du Teich a diffusé un questionnaire aux parents d'élèves des écoles du Teich (avec demande de réponses des parents et des enfants). Amandine Naudy a présenté quelques-uns des résultats et a appelé les fédérations des parents d'élèves à se réapproprier le questionnaire. Les principaux enseignements de l'étude sont présentés en *annexe 3*. En bref, l'étude confirme la demande de qualité des parents et des élèves. Le coût des repas est énoncé comme étant un frein potentiel mais ce n'est pas la première chose qui vient en tête des parents dans les priorités quand on parle de restauration scolaire : ils demandent **plus de local** et plus de bio.

Représentant de SOGERES : Après 4 ans de travail sur les demandes locales de produits bio et locaux, nous manquons toujours de produits pour aller plus loin dans la démarche. Nous avons de bons exemples de partenariats où nous soutenons la relocalisation ; par exemple, sur la commune de Salles, un moulin fabrique de la farine en local et notre boulanger pour la restauration de La Teste travaille avec cette farine. Nous pouvons construire des synergies, nous pouvons mutualiser mais nous manquons de produits maraîchers. Il n'y a pas grand-chose de cultivé ici sur le Bassin. Nous sommes obligés d'aller chercher nos produits locaux plus loin. C'est compliqué. Ici, à part, la carotte des landes, les salades d'Eysines, les kiwis, ... il n'y a rien d'autre.

-> Quels volumes cela représente ? Quelles contraintes en termes d'approvisionnement ?

Représentant de SOGERES : une cuisine comme La Teste compte 4000 repas par jour. Pour de petites choses comme les herbes aromatiques, se fournir en local n'est pas compliqué mais pour le service d'haricots verts par exemple, il y a un problème d'approvisionnement. Sur d'autres exemples, des regroupements de producteurs sont possibles. Aujourd'hui, nous travaillons avec du bœuf, du veau de la SARL PREVOT qui regroupe une vingtaine d'agriculteurs. C'est bien de regrouper, cela fait moins de réseaux avec qui traiter. Dans le Tarn et Garonne par exemple, c'est plus facile car la production est suffisante. En 2-3 coups de fils, nous arrivons à avoir 2000-3000 pêches. Concernant le bio, aujourd'hui, on fait un produit bio tous les jours. Et, on se donne comme règle, d'essayer de faire du bio local, et français de toute façon.

Représentante de la Chambre d'agriculture de Gironde : il y a deux sujets :

- Le besoin de recréer des filières, des coopérations. Pour mutualiser, il faut travailler sur 1/ la visibilité des demandes, 2/ la planification, 3/ la logistique et 4/ l'engagement.
- Le besoin de définir le local... quelle vision en a-t-on ? Local issu de sa commune, du département ? A savoir que dans les sociétés de restauration collective, en gestion concédée, vous n'êtes pas soumis à la définition du local (notion « anti-concurrentiel » dans le cadre du code des marchés public).

Représentant de SOGERES : nous agissons sur plusieurs volets :

- fonction achat : notre service achat travaille en direct avec les producteurs (récupération de la marchandise) ou en contrat avec les distributeurs (prestation logistique),

- fonction logistique : mise en place de la logistique ou partenariat. Besoin de connaissance des clients,

Cela fait 10 ans qu'on observe l'émergence de produits locaux, l'offre locale se structure. Nous avons l'habitude de répondre aux cahiers des charges de nos clients mais nous nous inscrivons dans des « plans progrès » des collectivités (la commune peut avoir un plan déjà acté ou elle peut nous demandé de proposer des scénarios de progressivité : avec une qualification des familles de produits sur lesquels travailler le pourcentage).

Pour cela, il faut bien connaître la production locale. L'information est structurée par les Chambres, et le Conseil Départemental est un bon interlocuteur (en Gironde : Anne Hermann). On s'appuie donc sur les acteurs existants pour construire la projection. Les menus sont établis généralement sur 6 mois à 1 an pour bien chiffrer nos propositions commerciales.

Nous travaillons aussi avec « les opérationnels » pour faire des produits locaux. Par ex., nous avons challenger un moulin pour faire la qualité qu'on souhaite, on pousse à expérimenter.

Nous travaillons sur la France entière. Sur le local, pas de définition figée sauf quand le client nous demande de privilégier des produits à 100-150km, ou ne dépassant pas les départements limitrophes. Je ne sais pas s'ils ont droit mais cela se fait. Les commerciaux prospectent. Ils essaient d'avoir une image de la définition du local que peuvent avoir nos clients. Quand la définition n'existe pas, on arrive avec une définition par cercles excentriques. Nous faisons en sorte que nos clients aient une vision cohérente, réaliste vis-à-vis des ressources du territoire.

En termes de référencement, avec notre recul de 10 ans, nous pouvons dire qu'aucune cuisine n'a le même portefeuille de fournisseurs. Pas les mêmes clients donc pas les mêmes exigences au début. Au niveau des exigences, nous avons une liste de familles à risque : la viande et les ovoproduits, par exemple, sur lesquels on déclenche des audits de qualification à la charge de la SOGERES.

Témoignage de représentants de Bègles

Nous servons 1500 repas par jour, en liaison chaude. Depuis 2002, nous avons une montée en qualité en direction du bio, et depuis 10 ans, en direction du local. Tous les jours, il y a un repas alternatif végétarien et, pour tout le monde, 1 fois par semaine. En 2002, c'était un désert en termes de capacité d'approvisionnement (une plateforme à Agen uniquement). Le développement est très progressif, ils augmentent petit à petit leur capacité à répondre à nos demandes, le référencement est de plus en plus complet et la logistique est de moins en moins un problème.

Les choses ont beaucoup évolué sous la pression du pouvoir politique. Cela est notamment lié à l'arrivée au Conseil Régional des premiers élus verts qui ont fait le choix de soutenir des petites associations.

Dans un premier temps, il faut un référencement des producteurs car il y a ne myriade de petits producteurs. Et fournir 200 repas / jour, c'est compliqué. En Gironde, il y a une prédominance du vin, un peu d'élevage et un peu de maraîchage auprès de la métropole de Bordeaux.

Dans la commune, nous avons la volonté de travailler sur le local et l'ultra-local pour cultiver les friches sur le territoire urbain de la métropole. Mais, 4-5 ha ne sont pas suffisants pour répondre aux cuisines. Nous travaillons donc avec le marché de Brienne, sur de l'allotissement.

Les points noirs sont : le poisson et l'ultra-local. Petit à petit certains producteurs d'Eysines se reconvertissent mais ce n'est pas suffisant.

-> Même le poisson, nous ne sommes pas capables de le fournir à nos enfants, alors que nous sommes sur une ville côtière...

Représentant de SOGERES : la pêche qui sort de la criée n'est pas forcément ce dont nous avons besoin. J'ai appris récemment que le nouveau directeur de la criée jetait l'éponge ; cela a l'air compliqué de faire vivre ces filières-là. Il y a un manque de produits. Mais plus globalement, c'est toute la filière qui est en panne. Malgré ce que peuvent nous dire les représentants de la filière, il y a un constat de quasi-impuissance face aux faibles quantités de poisson à la vente et l'irrégularité de l'approvisionnement.

Le Label MSC demande juste de pêcher dans les bonnes zones mais il ne garantit pas que l'utilisation du chalut ou de la pêche électrique soit évitée (en cours d'interdiction sauf aux Pays-Bas).

Nous avons beau être inventif, les enfants perdent le rapport au poisson. Nous avons fait quelques services avec l'esturgeon, mais même avec une sauce agrume, le goût reste un peu vaseux. Aujourd'hui, les critères de goût des enfants sont un peu des critères « Findus ».

Amandine Naudy, Collectif Aliment-Terre : il y a un besoin de rééducation et c'est aussi là le rôle du collectif.

Représentant de Bègles : oui, le souci éducatif doit faire partie de nos motivations.

Représentant de SOGERES : et puis sur le Bassin, il y a un gros souci de transformation

Justine Bosredon, Agenda 21 (CD33) : il y a eu une expérience en lien avec la criée d'Arcachon, financée par le FEAMP et coordonnée par Aline Delamarre.

Représentant de SOGERES : oui, l'expérience était intéressante mais il n'y a eu que 2 expérimentations, avec l'utilisation d'un tunnel de surgélation. La poursuite de l'expérience est difficile.

Dominique Ducasse, élu La Teste de Buch : la Côte Atlantique n'est pas assez riche en poisson. Il faut se rapprocher de la Rochelle pour des quantités régulières.

Jean-Marc Louvet, Collectif Aliment-Terre : on fait même venir du Hoki d'Amérique du sud, on choisit la facilité en important des poissons.

Représentant de SOGERES : et ici sur le Bassin, la plupart des poissons partent aux restaurateurs.

Cyril Perpina, Collectif Aliment-Terre : nos enfants ne sont pas prioritaires...

Dominique Ducasse, élu La Teste de Buch : pas des clients qui nous intéressent, vendre au mieux

Marie Mellac, Université Bordeaux Montaigne : il faut aussi se dire que ce n'est pas grave si les enfants ne mangent pas tous les jours ou régulièrement du poisson ; c'est quelque chose d'assez récent de manger du poisson et nous en mangeons trop de toute façon.

Amandine Naudy, Collectif Aliment-Terre : oui, le comportement de manger du poisson local a appauvri nos océans.

Hervé Georges, maraîcher, président de l'AGAP : c'est simple, nous payons les conséquences d'une politique de la pêche des 40 dernières années. On a pollué les océans, les sols. Il faut reposer les pieds sur terre. Il faut se bouger pour réinstaller les gens correctement. Ça fait 30 ans qu'on nous apprend de manger des choses qui n'ont pas de goût. Pour les cantines scolaires, il faut recréer de la production. Pour les producteurs, 300 repas, c'est facile. Il faut arrêter de tout centraliser.

Jean-Roland Barthélémy, Collectif Aliment-Terre : pour connaître l'approvisionnement en poisson pour des personnes qui sont en graves difficultés financières ; à certaines époques, on obtient du poisson très peu cher (5€ du kilo) ; est-ce qu'il ne faudrait pas aller vers un outil de transformation pour les périodes de surproduction ?

Représentant de SOGERES : il y en a mais ce n'est pas viable. En 4 ans, j'aurais vu 4 directeurs de la criée. Ils ont tous jeté l'éponge. C'est infernal à faire tourner ce truc-là. Nous les avons aidés, nous avons mis à disposition notre service qualité mais c'est compliqué de faire vivre cette structure au milieu des élus, des pêcheurs...

Jean-Roland Barthélémy, Collectif Aliment-Terre : pourquoi ces problèmes ? Est-ce un manque de financement ?

Représentant de SOGERES : il faut qu'on se regroupe, qu'on se parle ; c'est à cela que ça sert aujourd'hui. Dans la tête des gens, il y a des habitudes de consommation bien ancrées, "on voudrait bien changer mais en gardant nos habitudes de consommateurs". Education. Réexpliquer, travail de terrain. Il faut expliquer notre métier, nous ne sommes pas que dans les cuisines, et nos cuisines sont ouvertes ! Il faut communiquer, ne pas se cacher, et fixer des nouvelles règles. Il y a un besoin d'être plus flexible, se faire confiance (par exemple, afficher nos menus longtemps à l'avance – environ 8 semaines).

-> Quelle est la dynamique d'installation face à cette demande de la restauration collective ?

Thérèse, Collectif Aliment-Terre : on cultive beaucoup de carottes dans les landes, avec l'emploi de gaz. Il faut être informé sur ce qui se fait. Et cela va dans les petits pots pour bébés.

Cécile Gravier, Agrobio Gironde : en maraîchage, nous sommes un des PAIT (Point Accueil Installation Transmission) les plus dynamiques de la Nouvelle-Aquitaine. Il y a chaque année beaucoup de porteurs de projets agricoles qui souhaitent s'installer mais il y a toujours une faible disponibilité de terres ; les terres ne sont pas forcément de bonne qualité. Les candidats à l'installation recherchent souvent des petites surfaces. Et, les producteurs vendent là où c'est le plus rémunérateur mais ce n'est pas la restauration collective qui est le plus rémunérateur. Donc, c'est normal que ce soit complexe car c'est une logique de marché. Aujourd'hui, je suis à la coordination régionale et il n'y a pas un jour où je n'ai pas des appels de restaurants ou d'AMAP qui cherchent du produit. Même

si on installe un peu plus en Gironde (en comptant les 3000 ha de friche en Gironde), on ne va pas aller bien loin. Notamment avec la prédominance de la vigne.

Le temps que la Gironde remonte en production nourricière, il y a donc une solidarité départementale à mettre en place avec le Lot et Garonne, la Dordogne, la Charente Maritime, les Landes. On avance mais jamais très vite : il y a un véritable problème structurel.

On peut travailler avec Local'halle bio mais ce n'est qu'un des maillons qui demande des produits bio et ce n'est pas le maillon qui paie le mieux. Aujourd'hui, toutes les collectivités gèrent du produit bio et local. On accompagne 9 territoires en Gironde. Vous cherchez tous du produit !

Et puis, autre élément, on installe des gens qui ne restent pas.

Représentant de Bègles : oui, on a connu 2 expériences de gens qui ne restent pas.

Cyril Perpina, Collectif Aliment-Terre : mais si la restauration collective n'est pas la priorité en termes de prix, c'est peut-être sur la flexibilité, la souplesse qu'il faut jouer...

Jean-Marc Louvet, Collectif Aliment-Terre : ce qui est sûr, c'est que les installations doivent être soutenues par les institutions, avec un suivi régulier. Sur la question de l'ultra-local, c'était le thème de notre précédente plénière. Jean-Roland Barthélémy (Collectif Aliment-Terre) avait fait un constat du désert agricole et les étudiants de géographie, qui ont fait une étude des friches avaient comptabilisé 382 ha de friches sur les 4 communes au sud du Bassin. Il y a une forte urbanisation mais il y a de la place pour l'agriculture. Justement, le Collectif aborde les élus vis-à-vis des PLU et du futur nouveau SCOT. Nous misons beaucoup d'espoir sur ce dernier mais nous avons peur du manque d'ambition possible, avec seulement une réactualisation du dernier diagnostic agricole du précédent SCOT.

Justine Bosredon, Agenda 21 (CD33) : de mon côté, j'ai eu des échos plutôt positifs, le volet prospectif ne sera pas abandonné.

Sophie Piquemal, conseillère départementale : et concernant la réflexion sur la possibilité d'installer dans les ENS ; nos services y réfléchissent. Ça peut se faire plutôt sur des petites unités, autour d'un collège par exemple, par produit.

Cette question de la restauration collective est compliquée parce que les parents sont exigeants ; ils veulent telles pommes plutôt que telles poires, etc...

Amandine Naudy, Collectif Aliment-Terre : c'est justement un point qui revient souvent : l'éducation des parents. En tant que présidente de FCPE, je suis bien incapable de savoir ce qu'ils veulent. Chez nous, c'est écrit « fruit de saison ». On sent une prise de conscience des parents. Le constat que vous formulez est un constat d'il y a 15-20 ans où 3-4 parents d'élèves demandaient des pommes à la place des poires, mais maintenant les gens sont un peu exigeants, parfois. Ceci dit, nous sommes partis du constat du manque de culture, d'esprit critique pour créer le collectif... on s'instruit, on discute, et on crée une réunion comme aujourd'hui. Je trouve que la dynamique actuelle est relativement positive.

Concernant le repas bio. Quand on propose 1 repas bio par semaine, avec du bio industriel, je me dis qu'ils n'ont rien compris. Les élus continuent de faire croire aux gens

que les parents d'élèves veulent tout, tout de suite. Mais non. Il faut freiner, expliquer, se redonner une culture commune. Oui, je l'avoue, on a peur de l'industriel.

Représentant de SOGERES : il y a un mot que j'aime beaucoup : durable.

Diététicienne, commune de Bègles : je suis au contact des enfants, je reçois assez facilement leur écho, je sens que c'est important d'avoir des agents qui soient auprès d'eux, et notamment pour faire de la médiation avec les parents et surtout, avec les agents.

Amandine Naudy, Collectif Aliment-Terre : au Teich, nous avons organisé des pesées de déchets sur les différentes composantes du repas. Les résultats sont intéressants. Exemple. Un agent me dit après un repas, « Ah non, les courgettes ils n'aiment pas ». Mais, après pesage du gaspillage, nous nous sommes rendu compte que les enfants jetaient moins de courgettes que de pâtes. En fait, il faut le dire, les courgettes étaient mal cuisinées. Mais il est difficile de faire avouer à l'agent qu'il les a mal cuisinés. Ils peuvent être mis en porte-a faux par rapport à cela en commission des menus. Personne ne dit rien et donc le sujet est bloqué ; il part d'une mauvaise analyse du goût des enfants.

Représentant de Bègles : de même à Bègles, concernant les haricots plats. Les agents nous avaient dit que les enfants n'aimaient pas les haricots plats alors qu'ils les aimaient ; c'est la première fois qu'ils en mangeaient d'ailleurs, et certains se sont même resservis). Mais il en restait dans l'assiette de la plupart, donc les agents l'ont interprété en se disant qu'ils n'aimaient pas. Il y a donc la question de la représentation de l'assiette ; en effet, les enfants mangent les quantités nécessaires à leur besoin nutritionnel.

Je suis d'accord sur l'idée qu'il faudrait un personnel spécifique autour de la restauration = un médiateur. C'est un coût en plus, mais c'est pour accompagner la qualité.

Attention à la centralisation pour l'approvisionnement en légume, on peut tout à fait avoir des légumeries dans les cuisines pour traiter les légumes bruts.

Représentant de SOGERES : oui il peut y avoir de la création des emplois.

Représentant de Bègles : les parents font pression sur les élus pour la qualité alimentaire mais il devrait aussi le faire pour la production, la médiation, etc.

Représentant de SOGERES : il est difficile d'installer une culture du produit brut quand on ne le traite pas, quand on ne le lave pas dans la cuisine. Je suis persuadée que pour travailler davantage des produits locaux, il faut de nouveau travailler avec des produits terreux, pour redonner le sens. Cela fait partie de la satisfaction du chef et des équipes.

Représentant de SOGERES : concernant l'étude de la FCPE du Teich, il faudrait classer les retours des parents par couche sociale par ex. Certaines couches sont suffisamment informées : ceux qui sont prêts à payer. Ceux qui sont défavorisés ont des préoccupations qui sont différentes. On le voit de moins en moins mais tout de même la préoccupation première, c'est que mon enfant mange. Quand on parle qualité, certains nous disent "donner leur des pâtes, du jambon". Ce sont deux types d'attentes de la restauration différentes et donc deux retours différents auprès des agents. Sur un même territoire, pas la même attente. La restauration à un caractère sociale.

Amandine Naudy, Collectif Aliment-Terre : sur la restauration collective, c'est un choix politique. Si pour certains enfants, cela peut être le seul de repas équilibré de la journée, autant choisir qu'il soit bio, qualitatif.

Représentant de SOGERES : c'est facile de mettre la pression à un élu ; mais si c'est pour se retrouver avec des galettes soja bio tous les jours... il faut aller plus loin, et cela passe par le dialogue. Et finalement, il faut reprendre tout à la base, revenir à des fondamentaux, du terreux, des produits bruts.

PARTIE 2 : En quoi le Projet Alimentaire Territorial peut répondre à vos problématiques ?

Hervé Georges, maraîcher, président de l'AGAP : en 5-6 ans, nous avons perdu un quart des agriculteurs. Il faut travailler sur l'installation, la formation, le foncier, le renouvellement agricole ; la vigne c'est fini. Il faut trouver des financements pour tout cela.

Les structures qui s'installent sont petites car il y a une impossibilité d'endettement ; celui-là même qui pousse au suicide bon nombre d'agriculteurs. On ne peut plus continuer comme ça. De plus en plus, nous nous dirigeons vers, d'un côté, la petite agriculture et, de l'autre, l'industrie. Les collectivités doivent se donner les moyens pour reprendre les choses en main. La dernière fois, le responsable de la SAFER disait qu'il faut mettre en réserve du foncier. Pour le PAT, il faut faire ce travail. Dans notre société aujourd'hui, à part dans l'agriculture, où peut-on créer de l'emploi ?

Les collectivités qui ont réussi à avoir 100% bio et moins cher, c'est qu'elles ont travaillé avec les agriculteurs. Les restaurateurs cherchent même du foncier, les AMAPs aussi.

Jean-Roland Barthélémy, Collectif Aliment-Terre : on a accueilli 17 porteurs de projets d'installation agricole qui cherchaient à s'installer sur le Bassin ; aucun ne s'est installé sauf 1 mais hors Bassin. Souvent il y a un manque de coopération entre propriétaires et élus. Et cela n'est pas suivi par les Chambres d'agriculture. Il y avait du foncier mais les processus de décisions étaient trop longs. Récemment, il y en avait un sur La Teste, mais il est parti en Dordogne. On pourrait avoir des installations.

Cyril Perpina, Collectif Aliment-Terre : pour la prochaine plénière, on pourrait organiser une table ronde avec les porteurs de projets pour trouver des réponses concrètes.

Les participants de la plénière soutiennent cette idée.

Représentant de SOGERES : les PAT qui fonctionnent sont ceux qui ont une gouvernance collaborative, participative.

Hervé Georges, maraîcher, président de l'AGAP : et le PAT pourrait être initiateur d'un espace test agricole pour travailler sur du concret. Pour montrer que ça marche (**cf. compte-rendu de la plénière du 10 décembre 2018 avec le témoignage de l'association Porte-Greffe**) ; on peut aussi penser aux Jardins de Cocagne.

Porteuse de projet d'installation agricole sur Andernos : l'installation, c'est une galère au quotidien. Par exemple, pour construire la bergerie sur la parcelle, c'était une vraie bataille. Nous n'avons pas l'autorisation pour construire un bâtiment afin de mettre à l'abri les animaux. Pourtant, au niveau de la mairie, nous avons été bien accueillis mais quand

nous avons discuté de la parcelle, la location, les bâtiments ; il y a beaucoup d'administratif, et beaucoup de lenteurs. Alors que, tant que je n'ai pas ces papiers, les autres étapes ne peuvent pas avancer. On tourne en rond, on me promène, c'est usant. Puis, j'ai trouvé une terre communale de 5ha à Andernos où l'on m'autorise à construire la bergerie derrière le centre équestre. Tout est compliqué même je reste quand même motivée.

Une deuxième porteuse de projet d'installation agricole sur Andernos : moi je vise 27 ha en maïs depuis plusieurs années, l'agriculteur veut partir à la retraite. C'est un travail de longue haleine, je travaille dessus tous les jours.

Représentant de Biocoop : de notre côté, on finance des projets... (cf. **compte-rendu de la plénière du 10 décembre 2018 avec le témoignage de Biocoop**).

Porteuse de projet d'installation agricole sur Andernos : avance sur plusieurs plans : banques, assurances. Nous sommes en attente de la Commission Départementale d'Orientation Agricole (CDOA), et le permis de construire va être déposé. J'attends le bail qui est entre les mains du juriste de la mairie d'Andernos mis c'est apparemment galère pour le rédiger. Je le relance très souvent.

Hervé Georges, maraîcher, président de l'AGAP : normalement, c'est une délibération du conseil municipal qui fait office de bail

Porteuse de projet d'installation agricole sur Andernos : oui, c'est prévu pour avril prochain.

Jean-Roland Barthélémy, Collectif Aliment-Terre : certaines proposent des Autorisations d'Occupation Temporaire (AOT).

Porteuse de projet d'installation agricole sur Andernos : ils voulaient faire une Convention d'Occupation Temporaire (COT) mais la Chambre d'agriculture et d'autres personnes m'ont dit de ne pas signer.

Jean-Roland Barthélémy, Collectif Aliment-Terre : et ici, qu'en pensent les élus ?

Dominique Ducasse, élu La Teste de Buch : les élus sont très contraints par la Loi littoral.

Jean-Roland Barthélémy, Collectif Aliment-Terre : mais, on ne peut pas bloquer par la loi littoral la construction de bâtiments agricoles.

Dominique Ducasse, élu La Teste de Buch : oui, dans un but de réhabilitation agricole, on pouvait construire pour nécessité agricole, mais on n'a plus de surface agricole à La Teste. Il faudrait aller voir des communes voisines.

Jean-Marc Louvet, Collectif Aliment-Terre : il faut une forte collaboration entre élus. Il faut se rappeler l'objectif central : l'autonomie alimentaire. Que va-t-on manger demain ? Les stocks de conserves représentent 1 repas en restauration collective. Sans parler de la qualité sanitaire. Nous attendons les élus pour qu'ils s'interpellent en vue des prochaines échéances municipales.

Dominique Ducasse, élu La Teste de Buch : au sein du Sybarval, je m'engage à leur faire une piqûre de rappel et notamment auprès des communes de Biganos et Gujan-Mestras...

Justine Bosredon, Agenda 21 (CD33) : sur l'exemple de régie communale agricole à Cussac Fort Médoc, le Conseil Départemental de la Gironde (CD33) peut soutenir financièrement les communes. Ce n'est pas forcément connu. Le CD33 a fait évoluer son règlement d'intervention suite à l'expérience réussie de Cussac.

Il y a aussi à disposition du site internet du CD33, le « kit PNA », c'est-à-dire un guide méthodologique à destination des collectivités pour améliorer l'approvisionnement en local et bio pour la restauration collective. Il y a des diaporamas tout fait pour sensibiliser les élus et des fiches techniques. Et puis, Anne Hermann est mobilisable, c'est une ressource humaine importante pour accompagner des collectivités.

Jean-Roland Barthélémy, Collectif Aliment-Terre : peut-on avoir le sentiment des représentants de Bègles ?

Représentant de Bègles : Nous avons des territoires soumis à forte pression foncière, surtout avec cette ambition d'atteindre le million d'habitants. L'enjeu est à la redensification du tissu urbain. Mais cela pose un double problème :

- sur la relation entre la commune et la métropole qui détient du foncier au sein des communes. Le foncier est surement disponible mais d'autres enjeux qui nous dépassent le concernent.
- sur la pression des promoteurs qui développent des projets pour des familles de la région parisienne ; ils mettent sur la table des arguments très lourds et sur lesquels on a très peu de capacité à intervenir.

Au total, depuis 3 ans, on doit avoir 6 ha de dispo dont directement 2,5-3ha de directement disponible.

A ces problèmes liés à la redensification, s'ajoutent ceux de l'installation, ceux du financement, etc. Et quand bien même tous les paramètres sont réunis, il faut une majorité municipale, car les élus se tiraillent, même au sein des groupes d'élus.

Cela fait 3-5 ans, que des expériences démarrent mais cela ne prend pas. Parce qu'il y a des propositions ailleurs : c'est un milieu très concurrentiel. Les porteurs de projet vont vers les communes qui vont les aider le plus et le mieux.

J'ai une question pour votre PAT ; avez-vous envisagé ces deux points :

- comment s'outiller (transformation, légumerie, etc.) avec la raréfaction des deniers publics, car la qualité ça se paie.
- Comment faire avec les obligations réglementaires ? Traitement des déchets alimentaires dans les cuisines centrales, les restaurants scolaires. A Bègles, nous pensons à la méthanisation, au compostage. Il faut se poser des questions sur les conséquences du déploiement d'un PAT.

Représentant de SOGERES : est-ce que pour interpeller, la clé d'entrée ne serait-ce pas la question de qualité ? Discuter recette, produits (pertinence du soja bio par ex. ?), zéro gaspillage. Il y a surement un inventaire des qualités à faire. Sur ce territoire circonscrit, quels sont les paramètres de la qualité ? Il faut construire un référentiel des qualités.

Hervé Georges, maraîcher, président de l'AGAP : ma définition de la qualité : il faut que ça nourrisse et que cela ne rende pas malade.

Amandine Naudy, Collectif Aliment-Terre : tout le monde n'a pas la même définition ; on touche ici à la notion de culture commune qu'il faut développer. Le PAT doit servir à cela.

Représentant de SOGERES : oui, et cela permettra d'identifier les actions.

Marie Mellac, Université Bordeaux Montaigne : Mais tout de même, l'une des pierres angulaires du PAT, ce sont les installations des agriculteurs.

Mayté Banzo, Université Bordeaux Montaigne : oui et je reviens sur le référentiel ; le problème est que ça normalise. Pour le PAT, c'est difficile de savoir comment ça va se passer. Si un agriculteur s'installe en lien avec la restauration collective, cela va « produire de la qualité » mais ce serait sûrement bien différent dans un autre contexte (autre porteur de projet, autres ateliers de production, autres lieux sur le Bassin, etc.). La qualité passe par des rouages d'actions mais il faut sûrement plus se focaliser sur ces rouages d'actions justement ; l'installation est fondamentale dans certains territoires et dans d'autres ce n'est pas fondamentale. Et en créant des formes de gouvernance, des plateformes de dialogue, cela ira vers de la qualité. Je dirais qu'il faudrait plutôt un « panorama » des qualités plutôt qu'une grille de qualité : si ça n'est pas incarnée, ça restera figée, poussiéreuse.

Cyril Perpina, Collectif Aliment-Terre : oui, ce serait plus une feuille de route, des points de vigilance globale.

Représentant de SOGERES : oui, ce n'est l'idée d'imposer un référentiel mais d'aborder toutes les dimensions de la qualité, et déjà de se poser la question.

Jean-Roland Barthélémy, Collectif Aliment-Terre : qu'en pense M. Nadeau, des Q-terreux .

Thierry Nadeau, président des Q-terreux (Biganos) : sur nos 74 adhérents, nous n'avons que des producteurs. Notre définition du local est la Nouvelle-Aquitaine. Nous avons indéniablement un besoin de quantité de légumes mais je suis persuadé, depuis 40 ans que j'y suis, que si on vient dire à un producteur qu'on a besoin de 500kg de carottes, il nous ouvrira grand les portes. Mais à condition d'engagement. Nous avons essayé de développer l'approvisionnement en restauration collective mais le prix est trop bas pour certains. A noter aussi que les producteurs peuvent vous sortir de la qualité mais pas forcément en bio.

Concernant les écoles, on a fait venir beaucoup de classes. Sur 20 enfants, 60% ne savent pas ce que c'est que certains légumes. Education. Par exemple, à l'école de Lanton, ils ont proposé de la viande d'Aubrac. C'est un peu plus cher mais c'est de qualité. Les parents nous ont dit qu'ils étaient prêts à payer un peu plus du moment tant qu'ils ont la preuve que les produits sont de qualité.

Quand j'entends parler de terres agricoles, j'ai l'impression qu'il faudrait que les élus fassent la différence entre agriculteur et promoteur. Avec les citoyens, il faut taper du poing sur la table. Je serais le premier (j'en fais travailler un à Lacanau de Mios). Dans

notre magasin, on n'arrive pas à fournir. Alors on essaie d'aller vers « l'agriculture responsable et raisonnée ».

Thérèse, Collectif Aliment-Terre : attention, le raisonné est un concept promu par la FNSEA !

Thierry Nadeau, président des Q-terreux (Biganos) : c'est au consommateur de faire le choix. C'est comme le sujet du glyphosate, certains ne peuvent pas s'en passer, notamment les productions pour l'industrie agro-alimentaire qui nourrissent la France.

Hervé Georges, maraîcher, président de l'AGAP : ne dites pas ça, on peut s'en passer. L'industrie agro-alimentaire c'est pour faire du fric ! Ça rend malade les gens. Et, arrêter de dire nourrir la France, nourrir la planète entière... commençons déjà par nous nourrir.

Thierry Nadeau, président des Q-terreux (Biganos) : oui, non mais c'est vrai, on a déjà du mal à nourrir les cantines locales.

Hervé Georges, maraîcher, président de l'AGAP : l'agriculture ici, c'est pour charger des bateaux pour l'étranger. Nous, on veut de l'alimentation saine et locale !

Cyril Perpina, Collectif Aliment-Terre : on peut produire des légumes sur des grandes surfaces, mais la plupart des nouvelles installations sont sur du petit.

Hervé Georges, maraîcher, président de l'AGAP : pour la carotte, il y a un exemple flagrant. Il y a des années, il y avait 40 000 agriculteurs dans le pays nantais et ici, ils étaient 3. Aujourd'hui, même production voire plus et il n'y a beaucoup moins d'agriculteurs dans le pays nantais et toujours si peu d'agriculteurs chez nous. Mais, ce n'est pas de l'agriculture, c'est de l'exploitation. Si on veut remettre une agriculture paysanne, il faut une volonté politique !

Cyril Perpina, Collectif Aliment-Terre : nous n'avons pas le choix de nous y mettre. L'orientation du PAT est très clairement sur la bio et le paysan. Le raisonné, c'est du conventionnel déguisé.

Service civique au CD33 : on peut produire sur des petites parcelles des quantités assez grandes ; il existe plein d'agricultures. A quels labels vous pensez ?

Thierry Nadeau, président des Q-terreux (Biganos) : et ce serait intéressant de savoir quelles quantités sont nécessaires ?

Représentant de SOGERES : Par exemple, à La Teste, ce sont des petits grammages chez les enfants : 500 kg légumes par jour pour 4000 repas.

Et il faut parler durabilité. Sur d'autres départements, comme dans le Tarn et Garonne, nous rencontrons des agriculteurs ; l'important est de garder l'équilibre économique et ne pas être en sur-promesse. Il faut aussi les accompagner dans les moments difficiles. Nous travaillons aussi sur les calibres pour changer les mentalités.

Amandine Naudy, Collectif Aliment-Terre : il faut que chacun de nous soit bien ancré dans nos objectifs. Nous voulons des produits bons pour l'intérêt collectif. Tant pis pour les remarques de ces parents qui ne comprennent peut-être pas l'intérêt.

Je suis d'accord pour augmenter un peu le prix mais à condition de ne jamais oublié les gens les plus faibles pour qui 10 centimes c'est énorme. Il faut trouver un système équitable.

Vu dans la région dans laquelle on est, les familles ont plutôt les moyens.

Jean-Roland Barthélémy, Collectif Aliment-Terre : les outils existent, on peut arriver à une péréquation.

Amandine Naudy, Collectif Aliment-Terre : sur l'enquête menée par la FCPE du Teich, on a globalement des gens favorables.

Représentant de SOGERES : en général, le coût des repas porté par les parents est d'environ 2€, sur les 8€ qu'il coûterait d'après une moyenne donnée par le CD33.

Sophie Piquemal, conseillère départementale : bio, local, c'est beaucoup de contraintes. Il n'y a pas que la fourniture, il y a beaucoup de travail derrière.

Représentant de SOGERES : sur la question des 2€, quelle restauration on peut faire ? En effet, on veut faire croire aux gens que cela ne coûte pas plus cher. Il y a d'autres leviers :

- éduquer
- déployer des « médiateurs » dans les cuisines
- inverser la part alimentaire par rapport à la part structurelle, par rapport aux critères de qualité justement. La part structurelle est fixe et peut diminuer plus on augmente le nombre de couvert.

Cyril Perpina, Collectif Aliment-Terre : Est-ce que le fait d'avoir une légumerie est un surcoût ?

Représentant de SOGERES : non, c'est plutôt le contraire car les produits transformés sont chers.

Chargée de mission accompagnement, Bocal local : à savoir que la réduction du gaspillage alimentaire est un levier énorme pour diminuer les quantités. Il y a une réforme profonde à demander. Même dans les structures de repas, les grammages, etc...

Représentant de SOGERES : depuis 2 ans, nous n'avons jamais autant transformé de repas en 4 composantes (entrée, viande/légumes accompagnement, fruit, fromage/dessert) au lieu des 5 habituelles. C'est un sujet sensible parce que dans la mentalité des gens, quand on retire quelque-chose, il nous manque quelque chose. Et cela crée des levés de boucliers.

Amandine Naudy, Collectif Aliment-Terre : pensez-vous que c'est un problème d'explication ? par les élus ? Par exemple, sur le bio, c'est ce que j'aurais voulu. Ils auraient pu nous dire : « on a vu les résultats de votre enquête, on va en discuter ». Cela aurait pu être vu plus sereinement.

Représentant de SOGERES : ça peut être très complexe, notre métier est régi par des textes de loi. Au final, on est obligé de fournir la quantité GEMRCN¹ puis jeter les surplus. Nous devons garantir aux élus qu'on respecte les textes (obligatoire), sur :

¹ Issues des recommandations du Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition

- la variété
- gemrcn (c'est juste un référentiel mais comme il est dans le cahier des charges, il fait partie de la norme, l'obligation)

C'est un gros frein. Par ex., pour la semoule, le grammage pour un enfant est beaucoup trop important. Résultat : beaucoup de gaspillage.

Jean-Roland Barthélémy, Collectif Aliment-Terre : mais si la collectivité ne vous confiait pas la restauration, elle se dégagerait de ces règles.

Marie Mellac, Université Bordeaux Montaigne : ce sera pareil car il se « planque » derrière.

Jean-Roland Barthélémy, Collectif Aliment-Terre : vous avez dit « il faut qu'on rende compte à nos élus » ; mais ce sont aux consommateurs qu'il faut rendre des comptes.

Sophie Piquemal, conseillère départementale : le souci c'est que s'il y a un problème, c'est l'élu le responsable.

Représentant de SOGERES : il faut travailler sur du collaboratif, c'est ce que nous sommes en train d'amorcer.

ANNEXE 1 : Mot d'introduction du Collectif Aliment-Terre

Par Amandine Naudy,

Mesdames et Messieurs,

Bienvenu à cette 4ème plénière du Projet Alimentaire Territorial du Bassin d'Arcachon Val de Leyre.

Je suis Amandine NAUDY et je représente le Collectif Aliment-Terre, collectif citoyen dont l'objet était la création même de ce projet.

Voilà maintenant un peu plus de 3 ans, nous partions du constat non satisfaisant de la restauration scolaire de notre commune, Le Teich. 1 repas bio par mois, aucune valorisation de la proximité des denrées. De la liaison froide. Bref, que du réchauffé. Conforté par une enquête suivie par près de 400 familles, nous sommes dans le juste. Puis on a élargi le spectre. Plus de bio, ok, mais du local. De la sécurité alimentaire. Les scandales sont passés par là, L'industriel fait peur, et on a peut-être raison.

Comment regagner la confiance ? Comment relocaliser la production agricole et l'emploi ? Est-ce faisable ?

Notre ambition est grande et va au-delà de la restauration collective, mais elle est notre genèse. Car, à destination des populations les plus vulnérables, elle doit rester notre 1er grand chantier.

Voilà les objectifs du Projet Aliment Terre Territorial, où évidemment, vous avez toute votre place.

Donc bienvenu !

ANNEXE 2 : Liste des participants de la plénière du 28 mars 2019 **A COMPLETER**

NOM Prénom	STRUCTURE(S)	
GEORGES Hervé	AGAP Confédération Paysanne Les Jardins Sillac Collectif Aliment-Terre	
LE POITVIN Florence	Collectif Aliment-Terre	
TOUBLANT Damien	CNRS Collectif Aliment-Terre	

ANNEXE 3 : Principaux enseignements de l'étude Cantines scolaires menée par la FCPE du Teich



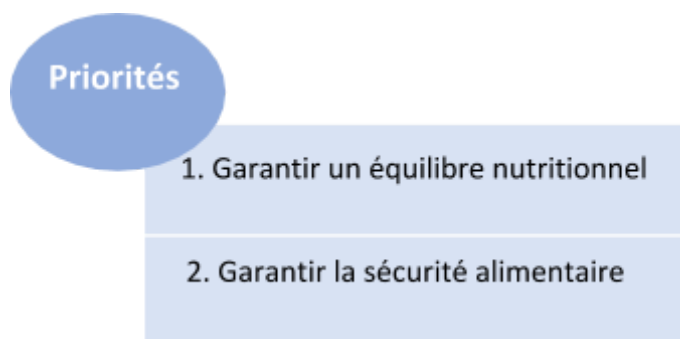
Enquête menée fin 2017 auprès des parents d'élèves et des élèves des écoles élémentaires du Teich. Les résultats leur ont été restitués ainsi qu'au service des affaires scolaires et à la société Elior.

NB : Sur la commune du Teich, la gestion des restaurants scolaires des écoles primaires est prise en charge par la municipalité. Les repas des écoles primaires du Teich sont élaborés par la société ELIOR dans une cuisine centrale située au Bouscat. Les repas sont préparés la veille et servis aux enfants le lendemain (et du vendredi pour le lundi), c'est un système de liaison froide.

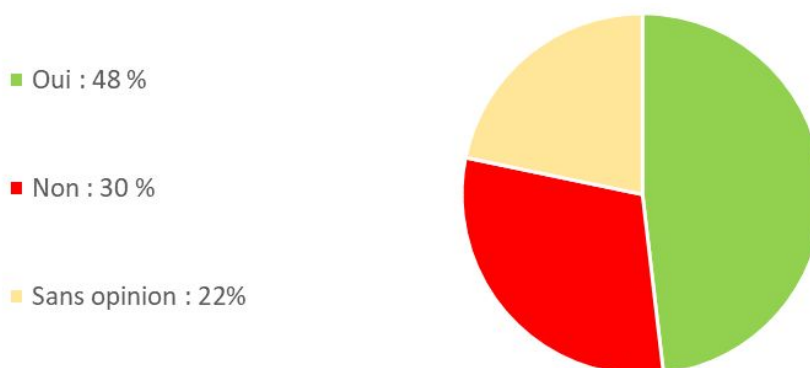
Contact : fcpeleteich@gmail.com

Nombre de réponses : 329 familles, soit 438 enfants qui déjeunent en école maternelle (141) et élémentaire (297).

REPONSES DES PARENTS (extrait)



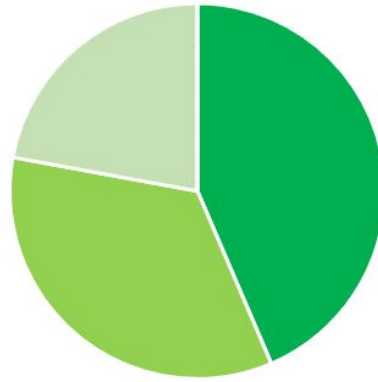
- Quasiment tous les parents (98%) pensent qu'il faut privilégier des produits locaux et de saison.
- Seriez-vous favorable à l'introduction de menus où les protéines végétales remplaceraient les protéines animales ?



- 57% des parents a connaissance de la présence d'un repas bio par mois dans la restauration scolaire des écoles primaires du Teich.

● **A quelle cadence aimeriez-vous que le bio soit introduit à la cantine ?**

- Tous les jours : 44 %
- Une fois par semaine : 34 %
- Une fois par mois : 22 %
- Autre proposition : 0 %



REPONSES DES ENFANTS (extrait)

1. Aimes-tu manger à la cantine ?

- Oui : 48 %
- Parfois : 33 %
- Non : 17 %
- Je ne sais pas : 6 %



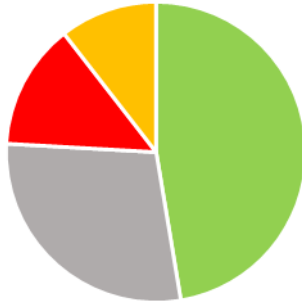
4. Trouves-tu que les repas sont bons ?

- Parfois : 60 %
- Oui : 27 %
- Non : 12 %
- Je ne sais pas : 1 %



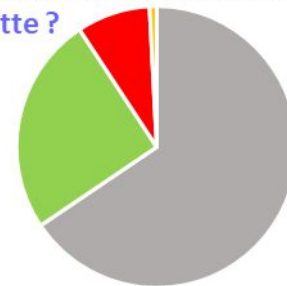
5. Les plats ont-ils assez de goût ?

- Oui : 47 %
- Parfois : 29 %
- Non : 14 %
- Je ne sais pas : 10 %



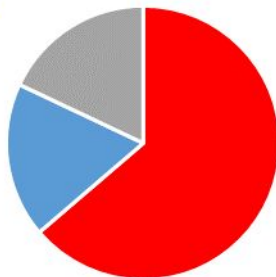
8. A la fin du repas, laisses-tu de la nourriture dans ton assiette ?

- Parfois : 66 %
- Oui : 25 %
- Non : 8 %
- Je ne sais pas : 1 %



Si oui, pourquoi ?

- Je n'ai pas aimé : 64 %
- J'en ai eu trop : 18 %
- Je n'ai pas eu le temps de finir : 18 %



Si oui, en général, laisses-tu (plusieurs réponses possibles) ?

