

## Montreuil-Bellay

# Intégrer les produits bio en restauration collective

Le lycée Pisani accueillait jeudi une journée d'échanges de pratiques sur l'intégration de produits locaux de qualité en restauration collective, organisée par le Réseau rural régional. Au menu : « Comment structurer l'offre locale ? ».

Le Réseau rural régional, copiloté par l'Etat et la Région, avait retenu un thème annuel de travail : « Une restauration collective responsable », thème décliné au cours de trois journées. La première avait permis de bénéficier de l'expérience du Groupe d'action locale de Sud-Mayenne et Haute-Mayenne tendant à favoriser l'intégration des produits locaux de qualité.

### Prendre son temps et gérer différemment

Jeudi, la réflexion se poursuivait en abordant la structuration de l'offre locale pour pouvoir répondre à



Ronan Le Velly, enseignant-chercheur à Sup Agro Montpellier, au micro, et Julien Labriet ont apporté leur expertise en première partie de journée.

la demande des collectivités. La plate-forme d'approvisionnement du Layon a pu faire valoir l'expérience des producteurs et des établissements scolaires impliqués

dans l'aventure par la voix de Gérard Bernier, de Bio Loire Océan (lire ci-dessous).

Une connaissance accrue de l'offre locale constitue de toute évidence

un prérequis incontournable à la réussite de tout projet. Par ailleurs, « le seul critère financier ne doit pas prévaloir », indique Julien Labriet, de la Fédération Nationale des Agriculteurs Biologiques, mais « il faut en introduire d'autres, tels le développement durable, la qualité des produits et l'approvisionnement direct ».

La collaboration étroite entre élus, gestionnaires et cuisiniers est également requise, sans oublier la formation des équipes aux nouvelles techniques de préparation et à des procédures d'approvisionnement différentes.

Cette journée aura permis de rendre visibles les initiatives existantes et d'en susciter de nouvelles. Un 3<sup>e</sup> colloque s'attardera sur la « sensibilisation des convives aux produits locaux », mettant en avant l'expérience du GAL Yon et Vie et Les Herbiers-Saint-Fulgent dans ce domaine.

## Les circuits courts existent déjà en Layon et Saumurois

Le développement des circuits courts et la valorisation des produits locaux, notamment l'approvisionnement des restaurants collectifs, font partie des priorités retenues par le territoire. Le Groupe d'action locale Layon et Saumurois, porté par la Région, soutient l'activité d'une plate-forme d'approvisionnement en produits locaux et bio pour les restaurants scolaires. D'abord soutenu par les fonds européens LEADER

en 2011-2012, le projet bénéficie désormais des aides financières du Conseil régional jusqu'en 2013 pour poursuivre l'expérimentation et accompagner à leur rythme les établissements qui souhaitent s'y associer.

### Bio Loire Océan et Aspire partenaires

Deux structures sont particulièrement impliquées : Bio Loire Océan, association de producteurs locaux

de fruits et légumes biologiques de la région des Pays de la Loire, et Aspire, association d'insertion du Saumurois. Le principe est simple : chaque mardi, cuisiniers ou gestionnaires consultent le site internet de Bio Loire Océan où sont listés producteurs et produits disponibles et passent commande. La livraison est assurée le lundi suivant par Aspire. Saisonnalité, qualité et prix équitables à la clé.

À ce jour, une quinzaine de restaurants collectifs du territoire (lycées, collèges, cantines municipales et crèches) commandent régulièrement. Les services de la plate-forme s'adressent également aux maisons de retraite et hôpitaux qui souhaiteraient eux aussi s'approvisionner en légumes et fruits biologiques locaux.