



MANGER BI & LOCAL , LABELS ET TERROIR

Les outils d'accompagnement

Conseil général des Pyrénées-Atlantiques

3AR – 9 décembre 2014 – Pessac

Manger Bio&Local, Labels et Terroir dans les Pyrénées-Atlantiques

- **Historique / contexte**

- ✓ Démarche initiée en 2010, inscrite à l'Agenda 21
- ✓ Projet transversal
Education/Agriculture/Agenda21
- ✓ 8 collèges pilotes en 2010, 36 collèges et 9 EHPAD en 2014
- ✓ En 2014 : 9,9 % de produits bio et 19,7 % de produits locaux

Manger Bio&Local, Labels et Terroir dans les Pyrénées-Atlantiques

• Plan d'actions

- ✓ **L'approvisionnement** : référencement des producteurs et mise en relation avec les établissements
- ✓ **Les équipes de cuisine** : accompagnement et formation des équipes (présentation des filières agricoles, maîtrise des coûts et actions pédagogiques, atelier cuisine)
- ✓ **Les actions éducatives** : mise à disposition d'outils pédagogiques, sensibilisation de la communauté éducative de l'établissement, subvention spécifique
- ✓ **Les achats** : aider à la rédaction de marchés pour favoriser l'accession et la réponse des petits fournisseurs locaux

Manger Bio&Local, Labels et Terroir dans les Pyrénées-Atlantiques

- **Focus axe approvisionnement**

- ✓ Enjeu : faciliter l'achat par les établissements de produits locaux et de qualité
- ✓ Rédaction d'une charte d'engagement des fournisseurs (produits locaux, de qualité, fournisseur de confiance et ouvert)
- ✓ Inscription de 160 producteurs à la base de données départementales, en mesure de livrer la restauration collective, signataires de la charte

Manger Bio&Local, Labels et Terroir dans les Pyrénées-Atlantiques

• Focus axe approvisionnement

Manger Bio, Labels et Produits d'Origine

Le Conseil Général des Pyrénées-Atlantiques a décidé d'approvisionner les centres scolaires de ses collèges en produits locaux de qualité et respectueux de l'environnement (produits biologiques, produits issus de l'agriculture).

Le Conseil Général assure ainsi agir sur le maintien et le développement d'une agriculture respectueuse de l'environnement et de la santé des collégiens tout en offrant aux produits des débouchés durables.

Il a lancé pour l'exercice 2011-2012 une charte avec lesquels il fixe le fonctionnement de cet approvisionnement local (labellisés, produits...)

Objectif : 20% en produits Bio et 20% en produits SIQO et fermiers dans les collèges.

La démarche départementale « Manger Bio, Labels et Produits d'Origine » se décline en 4 points :

1. L'approvisionnement par les producteurs : il est défini par un état d'approvisionnement appuyé sur une base de données de producteurs. Ces producteurs se sont engagés de manière volontaire en signant une charte d'affiliation.
2. L'accompagnement et la formation des équipes des collèges
3. Les actions éducatives : celles qui visent à développer l'équité, la sensibilisation de la communauté éducative et l'engagement citoyen des élèves.
4. L'accompagnement financier des producteurs et des prestataires de services.

Les Pyrénées-Atlantiques ont pu bénéficier :

- 49 contrats de collaboration avec le Conseil Général
- 2 656 000 euros par an
- 17 collèges pilotes engagés (appuyés par des conseillers départementaux) et 13 autres complétant pour un total de 30 collèges.
- 20% de produits bio et 20% de produits SIQO et fermiers.
- Depuis 2011, 6,9 € par contrat et par an
- 2009-2012 : 1 000 000 €
- 2013-2014 : 1 000 000 €
- 2015-2016 : 1 000 000 €

Producteurs, transformateurs et restaurateurs, quelle initiative pour vous ?

- Le travail de la mission collective est une opportunité grâce pour vision des productions locales.
- Les critères des collèges sont proches de ceux vus, ce qui permet de faciliter vos transports.
- Vous devez compter sur les aides locales et les associations dont lesquelles vous êtes engagés. En s'appuyant sur les outils développés par le Conseil Général, ils faciliteront et optimiseront l'approvisionnement.

Charte d'affiliation à la démarche départementale « Manger Bio, Labels et Produits d'Origine » dans les collèges publics des Pyrénées-Atlantiques

Nom de la structure : N° SIQO / N° Bio

Nom et Prénoms du représentant : Statut :

Adresse : N° d'appartement ouvrier :

CP : Adresse postale :

Ville : Code postal :

Signature :

Fournisseur et ses produits

Fournisseur	Produit	Quantité	Statut
Colège Eudora	Produit local	100 kg	Actif
Colège Eudora	Produit local	100 kg	Actif
Colège Eudora	Produit local	100 kg	Actif

MANGER BIO labels et produits d'origine

Collège Eudora

N°	Désignation	Type	Quantité	Statut
001	Produit local	100 kg	Actif	
002	Produit local	100 kg	Actif	
003	Produit local	100 kg	Actif	

Enquête



Charte



Base de données



Extractions : Listing et carte par collège / EHPAD

Manger Bio&Local, Labels et Terroir dans les Pyrénées-Atlantiques

- **Focus axe achats**

- ✓ **Faciliter l'accès au marché formalisé par le petit fournisseur local (> 15 000 €)**

Proposition de lots et de critères d'attribution du marché : fraîcheur, mode de production, labels, emballage minimal, ouverture à la visite des collégiens, etc. :

=> La charte garantie certains critères

- ✓ **Faciliter le maintien sur la durée du petit fournisseur local au sein du marché (< 15 000 €)**

Proposition de contrats « gré à gré »

Manger Bio&Local, Labels et Terroir dans les Pyrénées-Atlantiques

- Focus axe achats
- ✓ Le contrat « gré à gré »

Le collège s'engage

- Sur un montant mini/maxi par contrat
- Sur un volume mini/maxi par produit
- Sur une durée de contrat

Le fournisseur s'engage

- Sur un prix pour la durée du contrat
- Sur un respect des conditions sanitaires et logistiques de livraison
- Sur la qualité du produit

