

Extrait

RÉGION DES PAYS DE LA LOIRE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Nantes, le 26 février 2016

Crise agricole – Session du Conseil

**UN PLAN D' ACTIONS PRIORITAIRES
ADOPTÉ PAR LE CONSEIL REGIONAL**

4- Développer l'approvisionnement local dans la restauration collective

Depuis plusieurs années, le citoyen redécouvre l'importance du lien de proximité entre le consommateur et les agriculteurs qui produisent des aliments de qualité et qui façonnent le paysage de son quotidien. A travers la crise agricole actuelle, cette attitude s'est amplifiée. Le « **manger français** » ou « **manger local** » doit devenir un **réflexe citoyen** dont chacun, consommateur, agriculteur, collectivité locale ou acteur économique, doit s'emparer.

Ce chantier de **l'approvisionnement local** est stratégique car :

- en privilégiant un approvisionnement français et de proximité, à un prix rémunérateur pour tous les acteurs de la filière, on contribue à **ouvrir des débouchés** aux produits agricoles et agro-alimentaires ligériens ;
- cette mesure est positive pour les agriculteurs de la région mais aussi pour les entreprises de transformation régionale, donc pour **l'emploi régional** au sens large ;
- il réconcilie **toutes les agricultures** en s'adressant à **tous les modes de production de la région** : **filières longues tracées comme filières courtes, production de masse comme productions spécifiques, productions conventionnelles, sous signes de qualité et productions biologiques** ;
- en raccourcissant potentiellement les temps de transport ou en diminuant la part des produits importés, il s'inscrit dans une démarche de **transition énergétique régionale** qui est une préoccupation commune du Conseil régional et de la profession agricole comme le démontre la démarche CLIMAGRI en cours ;
- il permet de développer des actions concrètes et pédagogiques pour **lutter contre le gaspillage alimentaire** ;
- il contribue à la réappropriation par le citoyen-consommateur du **lien avec les terroirs régionaux** et apporte de la reconnaissance au métier d'agriculteur ;

Depuis quelques années, de **nombreuses initiatives** ont vu le jour, souvent au niveau des départements, sous l'impulsion des chambres d'agriculture et des interprofessions, pour initier une dynamique autour de l'approvisionnement local. L'Etat, et en particulier la DRAAF, a également initié des travaux qui, pour devenir pleinement opérationnels, supposent l'adhésion des collectivités locales.

Le Conseil régional n'entend pas, au nom d'un fait régional mal compris, poursuivre une démarche solitaire qui dupliquerait, sans grande cohérence ni plus-value décisive, le travail effectué au plus près du terrain. Dans la ligne défendue tout au long de la campagne des élections régionales, il entend au contraire s'appuyer et s'inspirer des meilleures initiatives locales et offre de **mettre en cohérence au niveau régional** l'ensemble des initiatives des différents acteurs régionaux.

C'est ainsi qu'il est proposé, une série de mesures fortes et concrètes dans le cadre de ce plan d'urgence :

▪ **Mettre en place un observatoire régional pour la restauration collective**

Pour **amplifier la dynamique** en cours sur nos territoires, il est désormais important de **franchir une nouvelle étape** et de **développer des outils de diagnostic et des critères d'évaluation** pour pouvoir fixer des objectifs précis, mesurer les marges d'amélioration et évaluer la pertinence des politiques publiques développées par les acteurs publics.

Ces outils sont très **inégaux voire inexistant** dans bien des cas aujourd'hui.

Pour prendre l'exemple du Conseil régional, ce dernier ne dispose pas d'un outil d'état des lieux global (tous produits et tous types de productions confondus) et régulier de l'ensemble de ses lycées publics, ni des lycées privés ou des CFA.

Il est donc proposé de s'associer activement, avec les collectivités locales qui souhaiteront s'engager également dans la démarche, aux travaux en cours menés par l'Etat (la DRAAF) pour aboutir à la mise en place d'un **observatoire régional de l'approvisionnement de proximité en restauration collective**.

Ce projet, engagé à l'été 2015, couvre les champs de la restauration directe et concédée. Une **enquête** sera ainsi transmise **début mars** aux responsables de restauration et aux collectivités de la région et portera sur l'origine de 19 types de produits (département/département limitrophe/France/UE ou autre). Les retours de cette enquête sont attendus **en mai** pour une production des résultats à **l'automne 2016**.

Le futur observatoire devra être conçu en lien étroit avec les collectivités locales gestionnaires de restauration collective pour leur permettre de disposer d'un « baromètre » qui leur permettra d'affiner leur objectif d'approvisionnement et de mesurer les progrès restant à accomplir.

Par ailleurs, des outils de gestion sont actuellement en cours de test auprès de la restauration collective (établissements scolaires, EHPAD,...), qui permettraient un **meilleur suivi informatique de l'origine des produits**. On peut citer parmi ceux-ci **le logiciel EMApp** (Elaboration de Menus A Proximité), qui offre ces fonctionnalités. Le Conseil régional favorisera la diffusion rapide de cet outil dans les établissements de son périmètre de responsabilité.

Au niveau de la Région, un **groupe de lycées pilotes** sera mis en place pour tester rapidement la mise en place de ces nouveaux outils. Si les Conseils départementaux y étaient eux-mêmes favorables, un groupe de collègues pilotes pourrait de même participer à ce chantier.

▪ **Se fixer un objectif pour les lycées publics**

Une démarche visant à développer la restauration durable dans les lycées et les CFA a été initiée par le Conseil régional à partir de 2011. Très axée sur la qualité, cette démarche a commencé à produire des premiers résultats encourageants. Cependant, une nouvelle impulsion est nécessaire pour remédier à **trois faiblesses du dispositif actuel** :

- Une démarche quasi-exclusivement tournée **vers la qualité des produits davantage que sur la quantité et les volumes** (qui sont pourtant décisifs pour soutenir notre agriculture régionale). Les deux démarches sont loin d'être inconciliables, il faut donc **travailler dans les deux directions** ;
- Un **défaut d'évaluation et d'objectifs précis fixés aux structures** pour la démarche d'approvisionnement local, faute d'un suivi régulier grâce à un outil dédié ;
- Une **démarche trop solitaire du Conseil régional** qui doit désormais être **décloisonnée** en s'ouvrant aux autres acteurs de la restauration collective pour favoriser les échanges et les synergies et « faire masse » en termes de besoins d'approvisionnement.

Comme il a été évoqué plus haut, le Conseil régional ne dispose pas aujourd'hui d'une vision précise et régulière de l'approvisionnement global de chacun des lycées publics. Les derniers chiffres disponibles sont les suivants : **10% de produits biologiques, 7% autres labels et 16% de produits de proximité hors label** avec des pratiques très inégales entre les lycées publics.

Malgré la difficulté de ne pas disposer pour le moment d'un outil d'observation régional, il est néanmoins proposé de se fixer un objectif mobilisateur pour le réseau régional des lycées publics, à l'instar de la démarche adoptée par le Conseil départemental de la Mayenne pour ses collègues.

Il est ainsi proposé de retenir l'objectif suivant : « **Tendre vers 100% de produits français, 50% de produits régionaux et 20% de produits bio ou sous signes de qualité** » à l'horizon du 31 décembre 2017.

La mise en place de l'observatoire régional permettra de suivre et/ou d'affiner cet objectif qui permettra, dès à présent, de mobiliser les énergies.

La même démarche devra être encouragée **en direction des CFA** et des **lycées privés**, même si la fonction restauration y est souvent confiée à des prestataires extérieurs. S'agissant des CFA, la perspective rapprochée du renouvellement de la contractualisation avec chacun des CFA régionaux devrait permettre pour le Conseil régional d'introduire cet axe d'amélioration dans les priorités qu'il souhaite voir développer par les CFA. S'agissant des lycées privés, la Région pourra également les accompagner, par exemple dans le cadre de la rédaction de leurs cahiers des charges, ainsi que par le dialogue et l'incitation, dans l'état des lieux et la mise en œuvre de cet objectif ambitieux.

▪ **Expérimenter la mise en place d'un menu « Loire-Océan » dans des lycées-pilotes**

Enfin, il est proposé, pour aller plus loin et plus vite, de mettre en place, dès 2016, une **démarche expérimentale**, dans un **groupe de lycées-pilotes volontaires (au moins un par département)**, pour mettre en place des **menus labellisés « Loire-Océan »** qui seraient composés à 100% de produits issus de l'agriculture et de la pêche ligérienne. En fonction du retour d'expérience de cette démarche, elle pourrait servir d'exemple pour accélérer le renforcement de l'approvisionnement local de structures publiques et privées ligériennes gérant de la restauration collective.

Cette expérimentation sera prolongée par une réflexion sur la création à terme, d'un label de qualité « Loire-Océan ».

▪ **Proposer l'adhésion du Conseil régional aux réseaux LOCAL déjà créés ou en cours de création dans les Départements et assurer leur coordination au niveau régional**

Autour d'un partenariat Chambre départementale d'agriculture/Association départementale des maires/Conseil départemental, deux « Réseau LOCAL » ont vu le jour en Vendée et en Maine-et-Loire. Des réflexions sont en cours pour en créer un, respectivement en Sarthe et en Mayenne.

Le réseau LOCAL réunit, au niveau départemental, l'ensemble des acteurs de la restauration collective autour de problématiques d'intérêt commun : partage des réussites et bonnes pratiques en matière d'approvisionnement local, marchés publics, gaspillage alimentaire, etc.

Il n'y a pas de sens pour le Conseil régional de rester à l'écart de ces démarches départementales de proximité. Aussi, le Conseil régional demandera aux membres fondateurs de ces réseaux de **devenir membre des réseaux départementaux actuels ou futurs**. Il veillera à ce que les lycées publics adhèrent à l'association départementale et s'attachera à apporter son appui, au sein des réseaux pour :

- **Sensibiliser et former à la problématique des marchés publics** (*via* l'appui de son service marché régional), aux côtés des services des préfectures et des services marché des Départements, les acteurs de la restauration collective membres des réseaux LOCAL (chefs de cuisine, proviseurs de lycées, principaux de collèges, gestionnaires des établissements publics d'enseignement, maires, responsables des cantines scolaires, gestionnaire d'EHPAD, de CFA ou d'établissements hospitaliers, etc.) ;

- **Mettre en synergie les agents du Conseil régional et ceux des Conseils départementaux** en charge de l'animation de la restauration collective dans les collèges et les lycées ;
- **Accélérer le déploiement et la formation au logiciel Emapp dans les lycées** (parallèlement à son déploiement dans les collèges) pour permettre de structurer le volume et la saisonnalité des besoins, démarche indispensable et préalable pour structurer l'offre de producteurs, qu'il s'agisse de circuits courts ou de filières longues tracées ;
- Poursuivre son soutien à la montée en charge du site **Approximité.fr** comme premier portail régional de l'offre de proximité et de qualité en Pays-de-la-Loire, avec la demande que les démarches de qualité et le bio soient mieux valorisées sur le site.

▪ **Introduire le soutien à la mise en place de « Projets alimentaires Territoriaux » (PAT) dans le cadre de la politique territoriale de la région (NCR, FRES, Leader, etc.)**

Les **projets alimentaires territoriaux (PAT)**, prévus dans la loi d'avenir pour l'agriculture, doivent être élaborés de manière concertée à l'initiative de l'ensemble des acteurs d'un territoire (intercommunalité, pays, etc.). Ils s'appuient sur un diagnostic partagé faisant un état des lieux de la production agricole locale et du besoin alimentaire exprimé au niveau d'un bassin de vie ou de consommation, aussi bien en termes de consommation individuelle que de de restauration collective.

Il est proposé que ces PAT deviennent **un volet des dispositifs de la politique territoriale régionale** (NCR, FRES, Leader, etc.) pour **couvrir progressivement le territoire régional** en partant des initiatives locales.

▪ **Lancer une campagne de communication régionale sur l'importance du « manger local »**

Il s'agira de **sensibiliser nos concitoyens à l'importance du « manger français » / « manger local »** et de **mettre à l'honneur la diversité et l'excellence des produits agricoles des Pays-de-la-Loire**.

5- **Engager un moratoire et une revue générale des normes régionales**

A juste titre, la profession agricole dénonce régulièrement **l'inflation des réglementations** (normes, procédures, schémas, etc.) qui vient **grever la compétitivité de l'agriculture française** par rapport à ses concurrentes, y compris au sein de l'Europe. La critique ne porte pas tant sur le fond des normes, dont chacun s'accorde à reconnaître la nécessité en matière de protection sanitaire, environnementale ou sociale, que leur accumulation dans le temps, leur lourdeur, leur incohérence ou leur caractère peu réaliste. En particulier, le phénomène de la **surtransposition** par l'Etat français des directives européennes est souvent pointé du doigt.

Il y a nécessité d'un véritable **choc de simplification**. Bien que proclamé à plusieurs reprises par le Gouvernement français, ce dernier peine à trouver des traductions concrètes au niveau national.

Le Conseil régional n'est pas le principal producteur de normes en matière agricole. Le chantier relève davantage de l'Union européenne et, surtout, de l'Etat français.

Pour autant, **la Région Pays-de-la-Loire, ne doit pas s'exonérer d'un examen critique de ses propres dispositifs** pour vérifier qu'il n'y a pas lieu de les alléger ou de les faire évoluer.

Aussi, le Conseil régional va engager le chantier de la **revue générale des normes agricoles**.

Concrètement, ce chantier devra permettre :

- d'identifier les **normes régionales** qui se surajoutent au cadre européen et national pour examiner, au cas par cas, les marges de manœuvre et l'opportunité d'une simplification pour nos agriculteurs ;