

La restauration collective : un opportunité pour une agriculture et une alimentation durable dans le Grésivaudan ?



La communauté de communes Le Grésivaudan porte le projet de développer l'utilisation de produits locaux dans la restauration collective. Elle a piloté une étude, en partenariat avec l'ADABEL et l'ADAYG, visant à identifier les conditions qui permettraient une généralisation de l'approvisionnement des restaurants scolaires du territoire en produits locaux.

La demande en quelques mots

Le service public de restauration scolaire est assuré par les communes ou regroupements intercommunaux du territoire dans 42 des 49 communes du Grésivaudan.

- 5697 repas fournis par jour dans les écoles du Grésivaudan, 3243 repas dans les collèges.
- 33% des repas sont cuisinés sur les communes (service assuré directement par la commune pour 6 communes, ou délégué à une association de parents pour 2 communes)
- 67% des repas sont fournis par des prestataires privés (34 communes)

Un décalage entre l'offre et la demande

Les productions locales bien que variées, ne correspondent souvent pas aux besoins de ces services. En effet, ce seront majoritairement des produits transformés (Yaourts, fromages, légumes prêts à l'emploi ou surgelés) ou des lots de produits homogènes (cuisses ou blancs dans le cas pour la volaille, sauté de viande bovine) qui seront exigés. Il manque des outils de transformation locaux, en particulier pour le lait. Pour d'autres produits, c'est une organisation de l'offre et de la demande qui fait aujourd'hui défaut.

Pourtant, en termes de volumes, l'agriculture locale pourrait fournir les restaurants scolaires en viande bovine, lait, légumes et fruits! Ainsi, 2 millions de litres de lait sont actuellement produits sur le Grésivaudan, alors que la restauration scolaire n'en consomme que 270 000 L. Autre exemple: la restauration scolaire n'a besoin que de 36 t de pommes de terre.

Des collectivités motivées, des agriculteurs cherchant de meilleurs prix

Les collectivités se sont montrées très motivées par l'utilisation de produits locaux dans leurs services, mais sont aussi en attente de garanties sur la qualité des produits. Une attention toute particulière est portée à l'utilisation de produits chimiques.

De l'autre côté, les producteurs, pour certains disposés à approvisionner ce débouché, attendent des engagements sur la durée de la part des acheteurs, en terme de volumes, de fréquences mais aussi de prix. En effet, ils n'auront intérêt à s'organiser et parfois à revoir leurs pratiques, que s'ils ont la garantie d'obtenir des prix plus rémunérateurs que ceux qui leur sont aujourd'hui offert par le marché global.

Si des actions permettant un approvisionnement local ponctuel à court terme peuvent être envisagées (un **catalogue de producteurs** offrant des produits va être créé prochainement), une généralisation de cette pratique ne pourra se faire sans un travail de structuration des filières d'approvisionnement.

Ludivine Tatieu-Bilhère, stagiaire de l'ENSAT.