

Conseil de développement du Pays de Châlons-en-Champagne

"Un outil de participation citoyenne"



COMMISSION 3 Cellule de veille circuits courts alimentaires REUNION DU 6 JUIN 2013 COMPTE RENDU

La 1^{ère} réunion de la cellule de veille du conseil de développement relative aux circuits courts alimentaires s'est réunie le jeudi 6 Juin 2013 à l'AUDC. Cette cellule de veille a pour objectif la mise en place d'au moins une action concrète sur le Pays de Châlons pour favoriser les circuits courts alimentaires.

ETAIENT PRESENTS :

Charlotte BERTRAND, Jean-Claude HORY, Bruno MALTHET, Guy VENAULT, Jean-Marc CHONÉ, Pauline GODART.

ETAIENT EXCUSES : Jean HUGUIN, Olivier LEROY.

PRESENTS : 6

EXCUSES : 2

1. Mot du président et tour de table

M. Jean-Claude HORY remercie les participants et rappelle que suite aux travaux de la commission sur les circuits courts en 2012 (le rapport a été présenté aux maires et délégués du syndicat mixte le 7 mars 2013 et transmis aux 92 maires du pays fin mai), il a été proposé de maintenir un groupe de travail chargé de continuer la réflexion et de la concrétiser par 1 ou 2 actions ayant valeur d'exemplarité.

Suite à la table ronde du 05.12.2012, Bruno MALTHET, président de l'association de gestion du restaurant interadministratif (RIA) de Châlons-en-Champagne avait proposé de mettre en place une journée de sensibilisation aux circuits courts au sein du RIA. La réunion a donc pour objectif de travailler à la concrétisation de cette action.

Mme BERTRAND, conseillère circuits courts à la chambre d'agriculture de la Marne, évoque les projets circuits courts suivis par la chambre et notamment :

- le point vente collectif (PVC¹) à Cernay-lès-Reims,
- la restauration collective,
- le partenariat avec la SNCF (vente de paniers dans les gares),
- les actions de soutien aux producteurs marnais en circuits courts.

2. Diagnostic

M. CHONÉ rappelle que le recensement des producteurs du pays châlonnais élaboré par la commission en 2012 (sur la base des questionnaires retournés par les communes) n'est pas exhaustif et qu'il gagnerait à être complété, puis régulièrement actualisé.

La constitution d'une base de données actualisée serait une seconde action complémentaire de la première car il existe une demande au niveau de la restauration collective pour une meilleure lisibilité des producteurs locaux.

Mme BERTRAND se renseignera pour voir quelles sont les données plus complètes qui pourraient être transmises au syndicat mixte.

3. Journée de sensibilisation aux circuits courts alimentaires

M. MALTHET explique que le contrat entre le RIA et le prestataire Elixor prend en compte le développement durable ce qui a permis l'introduction croissante de produits issus de l'agriculture biologique (selon la circulaire du 2 mai 2008 relative à l'exemplarité de l'Etat en matière d'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique, l'objectif est d'introduire 20 % de bio dans la restauration collective d'Etat).

A ce titre, et grâce à une volonté forte, le RIA de Châlons a atteint un taux d'intégration de denrées alimentaires issues de l'agriculture biologique de 12,5 % soit le taux le plus élevé au niveau régional. Par ailleurs, le RIA est attentif à l'origine de ces produits et privilégie les produits bio régionaux via la mise en place d'un bilan carbone.

Dans ce cadre, le RIA a déjà organisé des journées de sensibilisation aux produits bio qui sont réalisées par la Section Régionale Interministérielle d'Action Sociale (SRIAS) dans le cadre de la loi Grenelle.

Le contrat avec le prestataire permettrait également d'intégrer des produits de l'agriculture conventionnelle issus de circuits courts de proximité. La mise en place de cette démarche (bio et circuits courts de proximité non bio) n'est pas une difficulté en soi car les produits issus des circuits courts ont l'avantage de ne pas engendrer autant de surcoûts que les produits bio.

Une première étape pourrait donc consister à introduire, à l'occasion d'une journée de sensibilisation, des produits du pays châlonnais que les producteurs soient ou non référencés par le prestataire. Le RIA a été créé le 20 octobre 1986 et l'action de sensibilisation aux circuits courts pourrait s'inscrire dans le cadre des événements qui seront organisés par le RIA à l'occasion de son anniversaire.

¹ Un PVC est un magasin qui est géré par les producteurs eux-mêmes, c'est-à-dire qui impose au moins la présence d'un agriculteur dans la vente.

M. MALTHET explique que le RIA dispose d'environ 400 places assises et sert 600 couverts par jour en pleine saison. Les jours les plus fréquentés sont le mardi et le jeudi. Il serait donc opportun de privilégier ces jours de la semaine pour la journée de sensibilisation aux circuits courts de proximité.

Le contrat avec le prestataire prévoit au moins 7 entrées, 7 desserts, des laitages, ainsi que 3 plats et 3 légumes qui doivent correspondre à trois catégories de prix. Il faudrait donc pouvoir introduire au moins un produit local issu des circuits courts pour chaque élément du menu.

L'organisation de cette action devra tenir compte des contraintes suivantes :

- Le calendrier des travaux de modernisation des cuisines durant la période estivale soit un retour à la normale à compter de mi-septembre. La manifestation pourrait avoir lieu mi-octobre 2013 pour tenir compte de ces travaux (la période de mi-octobre est également intéressante en termes de diversité des productions locales et est suffisamment éloignée des fêtes de fin d'année qui sont une période délicate pour les producteurs locaux).
- Les délais de commande des denrées soit un mois avant la fixation des menus.
- Les habitudes des usagers du RIA car les convives consacrent en moyenne 45 mn à leur pause déjeuner. A leur arrivée, ils sont désireux de se restaurer et accordent une attention rapide aux animations et actions de sensibilisation qui peuvent être proposées dans le hall d'entrée et aux sorties de caisse.

La question d'une réaction possible de la restauration privée est évoquée. M. MALTHET dit qu'il n'y a pas de retours négatifs sur les animations entreprises par le RIA, car le restaurant agit en conformité avec ses statuts et n'engendre pas de concurrence (le RIA ne fait aucun profit sur ce type d'action).

Pour conclure, il est rappelé que le but de l'opération est de convaincre les autres structures de restauration collective (cantines scolaires, maisons de retraite, ...) de mettre en place ce type de démarche et de communiquer sur les circuits courts.

La collaboration de M. Bernard FRANCAERT (producteur de volailles et de lapins) avec le collègue de Suippes est d'ailleurs citée.

Enfin, il est évoqué l'organisation par le conseil Economique Social et Environnemental Régional de Champagne-Ardenne (CESER) d'une table ronde sur les circuits courts le 3 septembre 2013, lors de la Foire de Châlons-en-Champagne. M. MALTHET interviendra lors de cette table ronde.

Après discussion, il est décidé :

- D'organiser une journée de sensibilisation aux circuits courts au RIA mi-octobre 2013.
- De créer une animation entre 11H30 et 13H30 (le RIA ferme à 14H). Cette animation pourrait s'articuler autour d'une exposition qui pourrait être mise en place dans le hall du RIA (le RIA met à disposition un stand permettant la diffusion de documents d'information) et d'une animation en sortie de caisse avec des producteurs qui feraient de la démonstration, dégustation. Dans la mesure du possible il faudrait que les producteurs présentent et fournissent à la fois un produit (démonstration et apport d'un produit composant le menu).
- De recenser les producteurs du pays de Châlons qui serait en capacité de fournir un repas. M. MALTHET interrogera M. LEROY (chef de secteur d'Elior) pour connaître sa liste de producteurs référencés (référencement qui garantit une traçabilité et qualité des produits) pour pouvoir cibler les producteurs locaux qui se situent dans le Pays de Châlons et qui pourraient participer à cette journée.
- De convier les 92 maires, les conseillers généraux du Pays de Châlons, les présidents du Conseil général de la Marne et du Conseil régional de Champagne-Ardenne, le préfet, les gestionnaires des cantines du territoire, le jour de l'animation au RIA (la

participation financière au repas restera à la charge de chacun). L'invitation sera effectuée par M. MALTHET en tant que président du RIA.

Suites à donner :

- Contacter M. LEROY pour sa liste des producteurs référencés.
- Interroger la Chambre d'agriculture (Mme CHEVANNE-LENGLET) pour l'inviter à participer à l'animation de la journée (ex : par l'apport de documents sur les circuits courts, pour l'exposition, etc.).
- Lister les producteurs du pays susceptibles de participer à la démarche.

4. Définition des objectifs

La prochaine réunion se tiendra le vendredi 28 juin de 12 H à 14 H au RIA de Châlons-en-Champagne sous la forme d'une visite et d'un déjeuner au RIA. Cette réunion au RIA offre l'avantage d'observer le site, le fonctionnement du RIA, et permettra de mieux appréhender l'organisation de la journée de sensibilisation.

M. HORY remercie les participants et clôt la séance.