

# Conseil de développement

du  
Pays de Châlons-en-Champagne

"Un outil de participation citoyenne"



## COMMISSION 3

### Cellule de veille circuits courts alimentaires

#### REUNION DU 28 JUIN 2013

#### COMPTE RENDU

La 2<sup>ème</sup> réunion de la cellule de veille du conseil de développement relative aux circuits courts alimentaires s'est réunie le vendredi 28 Juin 2013 au restaurant inter administratif de Châlons-en-Champagne (RIA). Cette réunion avait pour objectifs de visualiser le restaurant et son fonctionnement et de prendre contact avec le prestataire Elior pour la mise en place de l'action de sensibilisation aux circuits courts courant octobre au RIA.

#### **ETAIENT PRESENTS :**

Florence CHEVANNE-LENGLET, Jean HUGUIN, Olivier LEROY, Bruno MALTHET, Laurent MESTRUDE, Clémence MONARD, Guy VENAULT, Jean-Marc CHONÉ, Pauline GODART.

**ETAIENT EXCUSES :** Charlotte BERTRAND, Jean-Claude HORY.

**PRESENTS : 9**

**EXCUSES : 2**

## 1. Synthèse des échanges

Bruno MALTHET, président de l'association de gestion du restaurant interadministratif (RIA) de Châlons-en-Champagne rappelle que le RIA a été créé en 1986 et souligne les actions engagées pour proposer des produits de qualité dont une part significative de produits bio régionaux.

Le responsable de secteur d'Elior rappelle les impératifs de traçabilité et les nombreux contrôles de qualité qui s'imposent à la restauration collective (en termes de sécurité alimentaire, un audit du RIA est réalisé tous les ans et une fois par mois par un cabinet extérieur).

Florence CHEVANNE-LENGLET souligne que la notion de production locale n'est pas codifiée et déplore que certains "professionnels" n'hésitent pas à tirer parti de ce flou. Par ailleurs, compte tenu des spécificités de l'agriculture du pays châlonnais, il faudra envisager d'élargir significativement le périmètre de l'action notamment pour des produits tels que la viande bovine qui sont plutôt caractéristiques de territoires voisins comme l'Argonne.

Le RIA s'approvisionne avec des producteurs régionaux et des départements limitrophes. Quelques producteurs du pays châlonnais sont déjà référencés. Un travail a été mené avec la Fédération Régionale des AgroBiologistes de Champagne-Ardenne (FRAB) concernant les produits issus de l'agriculture biologique.

Au delà du principe de laïcité (la diversité des menus est telle que chaque convive peut trouver l'alimentation qui lui convient), les principes de saisonnalité et de proximité des produits sont favorisés.

M. MALTHET souligne que les produits sont cuisinés sur place et qu'une importance particulière est accordée à la saveur (ex : le pain) et à des enjeux de développement durable (bilan carbone). Il est précisé que le RIA propose 4/5 animations par an avec des thèmes différents (Languedoc, Pays de Savoie, Bio, Noël, etc.)

## 3. Points validés

### Après discussion, il est décidé :

- D'organiser, en accord avec le représentant d'Elior et le chef de cuisine du RIA, l'action de sensibilisation aux circuits courts sur deux jours (pour avoir une portée réelle) les mardi 22 et mercredi 23 octobre 2013.
- De prévoir des menus pour environ 650-700 personnes le mardi et 600 personnes le mercredi.
- D'étudier avec les producteurs locaux la possibilité d'actions complémentaires telles que présentation et dégustation de produits locaux à partir de stands implantés en sortie de caisse.
- De proposer un menu avec une entrée (betteraves, carottes, ...), un plat principal à base de viande (poulet fermier, agneau, ...), ou œufs (omelette), un accompagnement à base de légumes (pommes de terre, choux...), du fromage de chèvre, des desserts à base de fruits par exemple.  
Il conviendra de veiller à ce que l'introduction de produits locaux n'engendre pas de surcoût pour le consommateur.
- De privilégier les producteurs locaux (moins de 200 km) se situant prioritairement dans le périmètre du Pays de Châlons-en-Champagne et si possible, référencés par Elior. La chambre d'agriculture de la Marne se rapprochera d'Elior concernant la liste des producteurs locaux.  
Par ailleurs, la chambre qui a déjà réalisé des actions de sensibilisation, pourra mettre à disposition des supports d'information relatifs aux circuits courts.
- De vérifier la possibilité d'un soutien financier de la Région Champagne-Ardenne permettant d'accompagner des actions telles que distribution de produits locaux

(ex : une pomme) et diffusion d'un petit questionnaire proposé aux convives et donnant accès à un tirage au sort assorti de lots tels que des paniers garnis.

### **3. Suites à donner**

- Lister les producteurs du pays susceptibles de participer à la démarche et si possible référencés par le RIA (pour simplifier la démarche).
- Elaborer un petit cahier des charges,
- Définir le nombre de portions nécessaire (prendre l'attache de M. Josselin Florentin, gérant au RIA des éléments factuels),
- Valider les modalités de paiement des producteurs (plus complexe s'ils ne sont pas référencés par le RIA). A priori et dès lors que la demande de dérogation est actée par Elixor, le règlement des producteurs peut être effectué par chèque dans un délai de 30 jours après réception de la facture.
- Clémence MONARD interrogera sa hiérarchie sur la possibilité d'un accompagnement budgétaire du conseil régional de Champagne-Ardenne compte tenu de la valeur d'exemplarité du projet et de la possibilité de le dupliquer.

### **4. Calendrier**

**La prochaine réunion se tiendra le mercredi 17 juillet de 10 H à 12 H à l'AUDC (13 rue des Augustins) de Châlons-en-Champagne.**