

BIEN MANGER DANS LES LYCÉES AGRICOLES DE LA RÉGION PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR EN S'APPROVISIONNANT EN PRODUITS LOCAUX ET EN CIRCUITS COURTS



Pourquoi approvisionner les cantines scolaires des lycées agricoles avec des produits locaux achetés en circuits courts ?

OFFRIR AUX ÉLÈVES DES PRODUITS DE QUALITÉ

La fraîcheur qui caractérise les produits locaux et de saison favorise leur qualité nutritionnelle et gustative, d'autant plus quand ils sont sous signe officiel de qualité comme l'agriculture biologique (AB).



« Dès qu'ils ont goûté, ils apprécient et voient la différence »

Eric Michel, producteur de produits laitiers à Selonnet (04)

Éléments de définition

Circuit court : l'achat en circuit court comporte un intermédiaire maximum entre le producteur et le consommateur (ici le restaurant scolaire).

Produit local : dans le projet un produit « local » provient de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, ou des départements limitrophes.

« Ils sont sûrs que c'est coupé le matin ou la veille »

Carine Chanéac, vendeuse au magasin de producteurs COPASS à Saint-Rémy-de-Provence (13)



CONTRIBUER AU DÉVELOPPEMENT DE SON TERRITOIRE

Les producteurs locaux contribuent à la vitalité de nos territoires et de nos campagnes. Travailler avec eux « en circuit court » permet de valoriser leur revenu, leur savoir-faire et de créer du lien social entre acteurs d'un même territoire.



« C'est vraiment valorisant de voir les gens qui se nourrissent avec ses propres légumes »

Marie Chureau, maraîchère sur des parcelles de l'exploitation du lycée agricole de Digne-Carnejane (04)

« Le producteur est payé à la valeur de son travail »

Martine Bajon, gestionnaire du LPA « Les Alpilles » de Saint-Rémy-de-Provence (13)



« C'est une fierté de savoir que la bête qu'on a élevé fini dans l'assiette de nos enfants »

Nicolas et Karine Manent, éleveurs de vaches à St Jeannet (04)

RÉPONDRE AUX ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX

En s'approvisionnant localement, on limite l' « empreinte carbone » liée au transport si la logistique est bien optimisée. Mais dans le cycle de vie d'un produit, qui va de la production à la consommation, en passant par la transformation et le transport, chaque étape a un impact environnemental. Adopter une alimentation durable et responsable est donc indissociable de pratiques agricoles performantes au niveau environnemental. Il est possible d'agir également sur d'autres facteurs : réduction des emballages, de la consommation de protéines animales, du gaspillage alimentaire...



« Comme la cuisine est bonne, il y a moins de déchets qu'avant »

Lionel Mattio, agent de service au lycée agricole de Hyères (83)

VALORISER LE TRAVAIL DES ÉQUIPES DE CUISINE

Connaître l'origine des produits, voir le producteur, et travailler des produits de qualité est valorisant pour le chef de cuisine et son équipe.



« On a un retour satisfaction des élèves et du personnel qui est tellement énorme que le jeu en vaut largement la chandelle »

Ghislain Cariou, chef de cuisine au lycée agricole de Carmejeane (04)

« Moi et mon équipe, on est fiers d'envoyer ce qu'on envoie »

François Morin, chef de cuisine au lycée agricole de Saint-Rémy-de-Provence (13)



Des clés pour réussir

AVANCER PAR ÉTAPES

Cuisiner des produits frais, locaux et de saison ne se décrète pas ! Cela implique d'acquérir des connaissances et des pratiques spécifiques : connaître les produits de saison et l'offre disponible sur le territoire, adapter ses menus, prendre plus de temps en cuisine pour éplucher, laver et découper les légumes bruts, adopter de nouveaux savoir-faire culinaires... et communiquer vers les convives pour les informer de l'origine et de la qualité des plats. Tout cela en maîtrisant le coût du repas bien sûr !

Pour cela, les chefs de cuisine et leurs équipes ont besoin d'être accompagnés et d'avancer par étapes.

Ainsi, pendant deux ans, dans le cadre du projet **«Bien manger dans les Lycées Agricoles» financé par le Programme National pour l'Alimentation (PNA) et le Conseil régional**, le CRIPT Provence-Alpes-Côte d'Azur a organisé des journées de formations et des visites de terrain à destination des cuisiniers et des gestionnaires. Des outils et supports de communication leur ont été fournis pour faciliter la mise en œuvre opérationnelle de la démarche d'approvisionnement local. La convivialité n'a pas été oubliée puisqu'un « Challenge des chefs » a également été organisé et valorisé par un livret de recettes.

« Transformer des produits frais ce n'est pas aussi facile qu'ouvrir une boîte de conserve »

Béatrice Cérani, directrice du LPA « les Alpilles » de Saint-Rémy-de-Provence (13)



PARTAGER LE PROJET AVEC TOUTE LA COMMUNAUTÉ ÉDUCATIVE

L'approvisionnement local de la restauration scolaire place l'alimentation au cœur des projets d'établissements, en lien avec nos missions éducatives et d'animation du territoire.



« Il fallait une véritable démarche de collaboration entre l'équipe de restauration et la direction. »

Béatrice Cérani, directrice du LPA « les Alpilles » de Saint-Rémy-de-Provence (13)

« Le but c'est que l'équipe de cuisine sente bien que derrière elle il y a tout le monde : la direction, le personnel, les élèves »

Ghislain Cariou, chef de cuisine au lycée agricole de Carmejane (04)

« Il faut que toute l'équipe de cuisine adhère au projet »

François Morin, chef de cuisine au lycée agricole de Saint-Rémy-de-Provence (13)



COMMUNIQUER VERS LES ÉLÈVES !

« Pour que les élèves soient des citoyens consommateurs responsables, on réfléchit à monter des actions de sensibilisation sur la saisonnalité et l'approche locale en lien avec le restaurant scolaire »

Valérie Amans, enseignante en biologie au lycée agricole des Calanques à Marseille (13)

« C'est évident que sans communication tout ce qu'on fait ne sert à rien. D'ailleurs pourquoi faire tout ça si on en parle pas ? »

Ghislain Cariou, chef de cuisine du lycée agricole de Carmejane (04)



Les modalités d'approvisionnement de nos lycées

Il existe plusieurs modalités d'approvisionnement local et en circuits courts : en direct du producteur, par une plateforme, ou encore un magasin de producteurs. Chaque lycée choisit la ou les modalités qui lui conviennent le mieux, en fonction du contexte local. A ce jour, sur les douze lycées, l'approvisionnement se fait déjà en direct auprès de :

- **24** producteurs locaux
- **6** exploitations de lycées agricoles
- **2** plateformes de producteurs : Echanges Paysans (05) et «Goûter au 13» (13)
- **1** magasin de producteurs (le C.O.P.A.S.S).

A noter: dans les Alpes-de-Haute-Provence, le dispositif RÉGAL (Réseau de Gouvernance Alimentaire Local) animé par le Pays de Haute-Provence facilite la mise en lien entre producteurs et restaurants scolaires.

Éléments de repère

- **12** restaurants scolaires répartis sur l'ensemble du territoire
- **4500 repas** préparés chaque jour incluant le midi et le soir
- **près de 2 millions d'€** d'achats annuels de denrées alimentaires
- **Salades, courges et tomates** : les légumes les plus achetés localement en circuits courts
- **Pommes, kiwis et poires** : les fruits les plus achetés localement en circuits courts
- **Le lait, les yaourts et le fromage** sont également des produits achetés régulièrement en local, ainsi que le riz de Camargue et le petit épeautre

DES ENJEUX NATIONAUX ET DES COLLECTIVITES QUI S'ENGAGENT

La loi d'avenir pour l'agriculture du 13 octobre 2014 favorise l'ancrage territorial de l'alimentation et l'éducation alimentaire de la jeunesse au travers du Programme National pour l'Alimentation. C'est pourquoi le Ministère en charge de l'Agriculture soutient et appuie les démarches d'approvisionnement local de la restauration collective.

Plus localement des « territoires de projet » comme le Pays de Haute-Provence ou le Parc Naturel Régional des Alpilles accompagnent les démarches d'approvisionnement de la restauration scolaire en produits locaux, tout comme le Conseil Régional Provence-Alpes-Côte d'Azur, dont dépend le personnel de cuisine. Dans une approche globale, ces enjeux se déclinent autour de la création de « Systèmes Alimentaires Territoriaux » qui ont vocation à renforcer le lien entre production et consommation au sein d'un même territoire.



Pour en savoir plus

- Consultez la page « Alimentation durable » du site Internet de l'enseignement agricole public www.eapcriptpaca.educagri.fr rubrique Éducation pour un développement durable
- Découvrez sur youtube le film « circuits courts et produits locaux en lycées agricoles – région Provence-Alpes-Côte d'Azur » produit par le CRIPT Provence-Alpes-Côte d'Azur (réalisation Dominique Bidaubayle)

Région



Provence-Alpes-Côte d'Azur

