



Appel à manifestation d'intérêt à destination des communes du Sud 77

Ma cantine en circuit court :

Une année d'accompagnement pour introduire des produits bio
et locaux dans les restaurants scolaires de ma commune

Calendrier

Date de lancement de l'AMI : 7 septembre 2018

Date limite de réponse à l'AMI : 5 Octobre 2018

Date de sélection : 12 Octobre 2018

Démarrage de l'accompagnement : 19 Octobre 2018

Fin de l'accompagnement : 5 juillet 2019

Renseignements

Hélène Bechet, consultante pour le Réseau des Amap d'Ile-de-France :

bechethel@yahoo.fr – 06 44 07 36 21

Claire Faraco, animatrice du Programme Leader Sud 77 :

leader@attractivite77.fr – 06 78 74 57 24

Candidature

La commune candidate doit retourner le dossier ci-dessous **avant le 5 Octobre 2018** minuit aux adresses
suivantes :

bechethel@yahoo.fr et leader@attractivite77.fr

PREAMBULE

Promouvoir une alimentation durable et saine dans la restauration collective est aujourd'hui un défi majeur pour les collectivités territoriales. En témoigne le projet de loi agriculture et alimentation qui imposera à la restauration collective publique de s'approvisionner avec au moins 50% de produits issus de l'agriculture biologique, locaux ou sous signes de qualité à compter du premier janvier 2022 (article 11).

C'est dans ce contexte que le Réseau AMAP Ile-de-France s'engage dans l'accompagnement des collectivités pour mettre en œuvre un approvisionnement local et durable de leurs cantines scolaires. Rendre les produits locaux accessibles à un plus grand nombre, promouvoir et éduquer à une agriculture respectueuse de l'environnement, de la santé et pourvoyeuse d'emplois sur le territoire : tel fut l'objet d'une première expérimentation mise en place en septembre 2017 dans la commune de Moret-Loing-et-Orvanne (Sud Seine et Marne) avec le groupe scolaire d'Ecuelles.

Un partenariat fermes-école a permis à l'équipe de cuisine de travailler en circuit direct avec les producteurs et à l'équipe pédagogique de monter des projets de classe sur les thématiques agricoles et alimentaires (jardin pédagogique, visite à la ferme). Cette première expérience a démontré la pertinence et l'efficacité de la méthodologie : la co-construction du projet impliquant l'ensemble des parties prenantes et une approche globale de l'approvisionnement, du champ à l'assiette.

Le Réseau s'engage aujourd'hui dans le cadre du soutien financier accordé par le Programme Leader Sud 77, à déployer cette méthodologie sur le territoire du Sud Seine et Marne en accompagnant 4 nouvelles communes pour l'année scolaire 2018-2019.

METHODE PROPOSEE

Deux types de publics sont identifiés dans le cadre de cette action :

- les restaurants en gestion directe qui auront besoin d'un accompagnement dans le cadre de la rédaction de leur marché d'approvisionnement ou dans l'intégration de produits locaux/bio dans leur approvisionnement de gré à gré ;
- les restaurants en gestion concédée qui auront besoin d'un accompagnement dans la rédaction de leur contrat avec leur prestataire ou dans l'introduction de produits locaux/bio en cours de contrat. Pour ces derniers, 2 conditions sont à respecter : la cuisine se situe sur le territoire du Leader Sud 77 ou à proximité (carte en annexe) et une lettre d'engagement du prestataire à participer au projet accompagne le dossier de candidature.

Le projet prévoit l'accompagnement de la commune de novembre à juin :

- 1/ Une réunion de lancement avec le comité de suivi composé d'élus, de représentants de l'équipe de cuisine, de producteurs, des associations du monde agricole (AMAP..), des parents d'élèves, de l'équipe éducative et de l'équipe d'animation.
- 2/ Un diagnostic des pratiques en cuisine existantes afin de définir des objectifs d'approvisionnement ;
- 3/ Une cartographie des producteurs locaux et recensement du potentiel de l'offre agricole locale ;
- 4/ L'expérimentation des approvisionnements locaux : pratiques à mettre en place pour favoriser l'approvisionnement local avec des produits de saison (recettes, menus, modes de cuisson...) en lien avec les préconisations du GEMRCN et tests d'approvisionnement (nombre à définir)
- 5/ Mise en œuvre d'un projet pédagogique dans le cadre du partenariat producteur – école (jardin pédagogique, visite à la ferme...)



- 5/ Sensibilisation à l'alimentation durable (repas de produits locaux pour les parents, projections)
- 6/ Bilan et perspectives de l'opération et restitution publique.

Des groupes de travail intermédiaires (économie et logistique du projet ; changement des pratiques en cuisine ; projet pédagogique) permettront de faire avancer chacun des différents volets du projet sans mobiliser l'ensemble du comité de suivi.

Le planning et la charge de travail seront définis avec les communes retenues.

Cet accompagnement ne comprend pas : l'achat des produits alimentaires et les dépenses liées au projet pédagogique. Un appui administratif pour obtenir des aides dans le cadre du programme « Lait et fruits à l'école » est envisageable (<http://www.franceagrimer.fr/Aides/Programmes-sociaux/Lait-et-Fruits-a-l-ecole>).



A propos du Réseau des AMAP d'Ile-de-France

Le réseau AMAP Ile-de-France est la structure régionale liée au mouvement des Amaps : loin de s'en tenir à l'ouverture de nouveaux débouchés commerciaux, le principe du contrat AMAP repose sur des principes de solidarité, de salaire décent pour les paysan.ne.s, de transparence, de respect de l'environnement et de proximité.

Si la mission principale du Réseau demeure la promotion et l'aide à la création d'AMAP, il mobilise aujourd'hui une bonne partie de son énergie à multiplier des actions visant à favoriser l'installation de jeunes paysan.ne.s en impliquant également les groupes de citoyen.ne.s et les collectivités locales. Par ailleurs, il assure l'animation et la structuration de son réseau en tant que lieu d'échange, d'accompagnement et de mutualisation des pratiques amapiennes.

http://amap-idf.org/ma_cantine_en_amap_123-actu_169.php

<http://www.lelabo-ess.org/reseau-amap-ile-de-france-manger-local-durable-et.html>

A propos du Programme Leader Sud 77

L'acronyme « LEADER » signifie « Liaison Entre Action de Développement de l'Économie Rurale ». Ce programme européen vise à soutenir le développement des territoires ruraux porteurs d'une stratégie locale de développement. Financé par le Fonds européen agricole pour le développement rural, le « Programme LEADER Sud 77 » subventionne des projets qui s'inscrivent dans un plan d'actions structuré par les thématiques suivantes : le développement du tourisme vert et fluvial, l'agritourisme et l'économie de proximité, le développement des filières biomasse et bois, le développement des filières de transformation des produits agricoles, la protection de la ressource en eau en agriculture et des projets de coopération sur toutes ces thématiques. Plus qu'un outil de financement, ce programme est une méthode de développement territorial qui s'appuie sur une stratégie et des objectifs précis, élaborés par des acteurs locaux. En tant que structure porteuse du programme, Seine-et-Marne Attractivité est en charge de l'animation territoriale et de la gestion administrative et financière.

<https://www.seine-et-marne-attractivite.fr/>

<https://www.facebook.com/leadersud77>



DOSSIER DE CANDIDATURE

IDENTIFICATION

Nom de la commune :

Nom de l' élu en charge de cette action :

Tél. : / / / / Email :

Nom du contact technique qui suivra l'action :

Fonction :

Tél. : / / / / Fax : / / / / Email :

MOTIVATION (possibilité d'annexer un document plus complet)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

VOTRE FONCTIONNEMENT ACTUEL

Mode de gestion : DIRECTE CONCEDEE

Cuisine centrale : OUI NON

Légumerie : OUI NON

Nombre d'ETP dans l'équipe de cuisine :

Nom du prestataire (le cas échéant) :

Date de renouvellement du marché (le cas échéant) :

Nb de repas/jour :

Mode d'approvisionnement principal :

FERMES MARCHÉ COMMERÇANTS LOCAUX CENTRALE D'ACHATS

GROSSISTE ALIMENTAIRE AUTRE :

Approvisionnement local (rayon de 80 kms) : OUI NON

Approvisionnement bio et local (rayon de 80 kms) : OUI NON

Autre :

Afin de faciliter la sélection des communes candidates, merci de fournir, si possible, tout document susceptible de préciser votre mode d'approvisionnement en cours ou à venir (cahier des charges, note, liste de fournisseurs ...).

Propositions de représentants pour le comité de suivi

Plusieurs membres peuvent être désignés par collège d'acteurs. Cette proposition est indicative et pourra être complétée par la suite.

	Nom – Prénom	Qualité	Téléphone	Adresse mail
Equipe municipale				
Equipe de cuisine				
Equipe pédagogique				
Parents d'élève				
Equipe d'animation				
Producteurs				
Autre (associations...)				

Pour les communes dont la restauration collective est en gestion concédée, une lettre d'engagement du prestataire à participer au projet est jointe au dossier de candidature.

Fait à

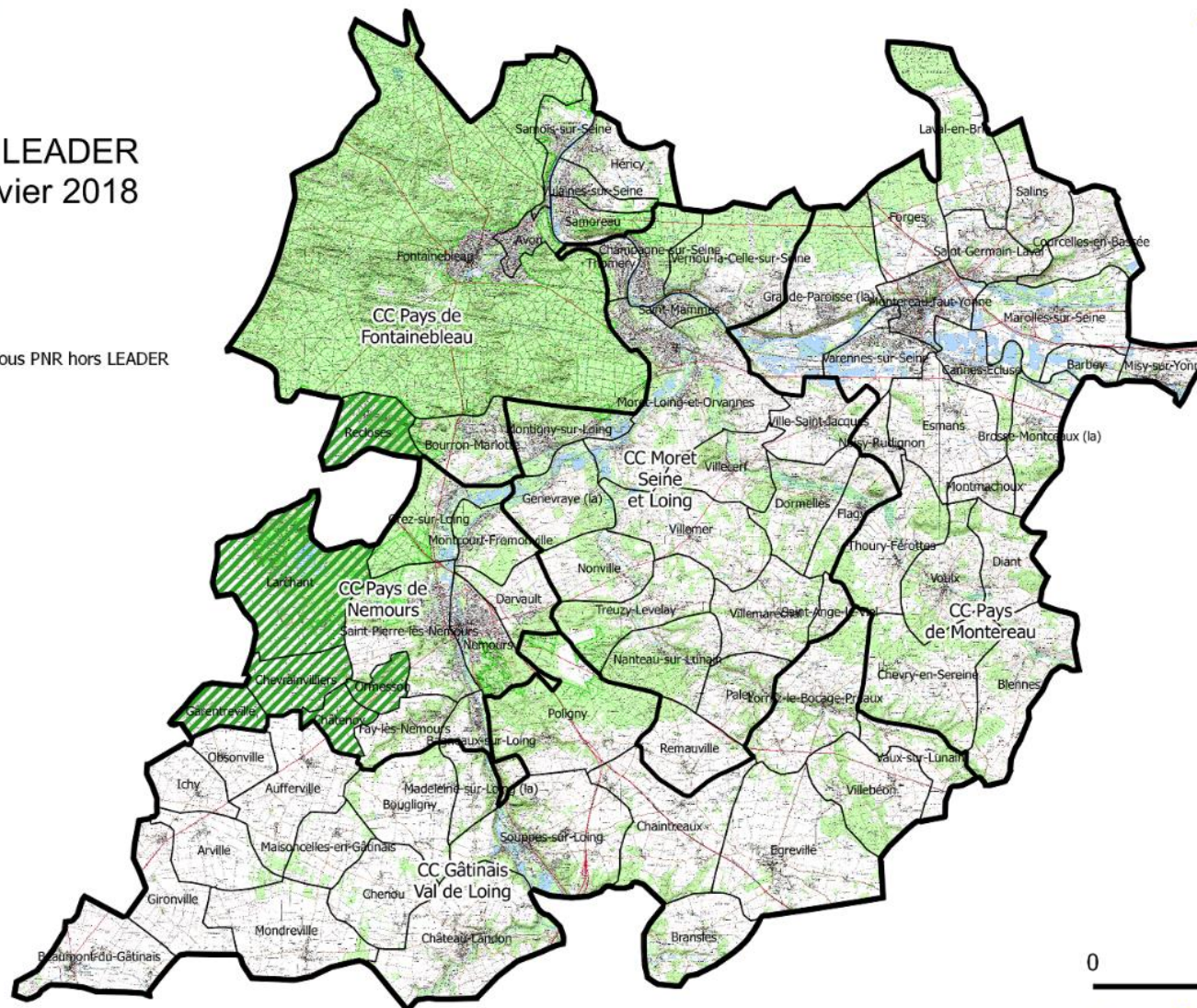
Le

Signature du Maire ou de son représentant :



Périmètre LEADER au 1er janvier 2018

- EPCI
- Communes sous PNR hors LEADER



Cartographie : SAFER Île-de-France - 2018
Sources : SAFER Île-de-France