



Dossier de demande de subvention LEADER 6.1 Comité de Programmation du 5 octobre 2009

Intitulé : Approvisionnement des restaurations scolaires du Pays d'Avre, d'Eure et d'Iton en produits locaux issus de l'agriculture durable

Demandeur : EPLEFPA Edouard de Chambray – Lycée agricole

I. DESCRIPTIF DU PROJET

1. Localisation de l'opération

➤ **Lieu de réalisation de l'opération :**

- Domaine de Chambray à Gouville.

➤ **Zone géographique d'où proviennent les bénéficiaires :**

- L'ensemble du Pays d'Avre, d'Eure et d'Iton

2. Présentation du projet

➤ **Objectifs du projet :**

Structurer l'approvisionnement des cantines scolaires du Pays d'Avre, d'Eure et d'Iton en produits locaux issus de l'agriculture durable :

- par le développement de nouveaux modes d'approvisionnement par rapport à ceux déjà engagés initialement au sein des restaurations scolaires du Pays d'Avre et d'Iton,
- par la recherche de nouveaux partenariats avec les restaurations scolaires issues de la Communauté de Communes de la Porte Normande et de nouveaux agriculteurs non impliqués jusqu'alors.

➤ **Public ciblé (statut, nombre) :**

- Les élèves des établissements scolaires du Pays d'Avre, d'Eure et d'Iton – soit 60 établissements (3 lycées, 7 collèges, 50 écoles) représentant 14 000 élèves

➤ **Présentation synthétique du projet**

(Contexte, type d'action, moyens de mise en œuvre...) :

Contexte

Dans le cadre du précédent « Contrat de pays », le Lycée agricole de Chambray a initié une action d'animation intitulée « repas d'agriculture durable » dans les cantines scolaires du Pays d'Avre et d'Iton. 40 cantines ont été ainsi concernées par cette action représentant plus de 6 440 jeunes âgées de 3 à 20 ans. Il s'agissait concrètement d'assurer la confection, 1 à 2 fois par trimestre, d'un repas composé uniquement de produits locaux issus d'exploitations évoluant vers un mode d'agriculture dit « durable » (agriculture biologique, agriculture intégrée, agriculture raisonnée, agriculture de label fermier,...).

Les objectifs étaient de sensibiliser les jeunes écoliers du Pays d'Avre et d'Iton à la qualité et à la diversité de leur alimentation, et de favoriser l'émergence d'une filière de producteurs de produits locaux évoluant vers une agriculture plus respectueuse de l'environnement.

Le premier objectif a été atteint très largement en terme quantitatif et qualitatif. La quasi-totalité des jeunes scolaires se sont vus proposer une ou deux fois par trimestre des repas d'agriculture durable. Par ailleurs, des actions pédagogiques ont pu être menées auprès de la moitié des établissements scolaires volontaires sur une période de 3 ans, et vont pouvoir s'appuyer encore davantage sur les intervenants du centre de ressources et d'éducation à l'environnement de Chambray.

Quant au deuxième objectif, les résultats obtenus sont encore insuffisants. Bien qu'une vingtaine de producteurs ait participé activement à la mise en œuvre de l'action, les conditions n'ont pas permis de favoriser une évolution de l'action de façon autonome entre les producteurs et les collectivités, et donc d'asseoir l'émergence d'une réelle filière locale d'approvisionnement des cantines scolaires.

C'est la raison pour laquelle, à partir de la réalisation d'un état des lieux et de réunions de concertation avec les producteurs locaux participant à l'action, le Lycée agricole de Chambray a souhaité se concentrer sur la réalisation de cet objectif en faisant évoluer les modalités de mise en œuvre de l'action.

En conséquence, l'action ne viserait plus à organiser trimestriellement la confection de repas issu entièrement de produits d'agriculture durable, mais à développer des modes d'approvisionnement plus régulier et conséquent au sein des restaurations scolaires du territoire.

Le projet se décline de la manière suivante :

L'action sera menée selon 3 niveaux d'intervention :

- « évolution de l'action dans un objectif de développement économique » : mise en place d'un approvisionnement plus régulier dans les cantines scolaires du Pays d'Avre, d'Eure et d'Iton en produits locaux issus de l'agriculture durable (agriculture biologique, agriculture fermière).

Cet approvisionnement sera organisé mensuellement sous la forme d'une proposition collective, de la part des producteurs locaux, des produits disponibles en fonction de la saisonnalité. Il s'effectuera, par ailleurs, tout au long de l'année, sur quelques produits facilement disponibles et stockables. Les cantines scolaires seront donc amenées à faire leurs achats pour le mois considéré (et non plus sur un seul repas par trimestre). La chargée de mission coordonnera l'ensemble de la logistique de l'action en lien avec les producteurs et les cantines scolaires.

- « étude de faisabilité » : mise en place d'une étude visant à identifier de nouvelles restaurations scolaires issues de la Communauté de Communes de la Porte Normande et de nouveaux agriculteurs non impliqués jusqu'alors.

Dans un premier temps, il s'agira d'identifier de nouveaux établissements scolaires issus du territoire de la Communauté de Communes de la Porte Normande et de nouveaux agriculteurs non impliqués jusqu'alors. Dans un second temps, les conditions techniques de mise en œuvre de l'élargissement de l'action seront étudiées.

- « investissement » : acquisition de matériel de livraison (remorque frigorifique)

Au vu du bilan de l'action réalisée sur les années antérieures, la partie « livraison » par les producteurs a été identifiée comme un des points faibles de l'organisation. La régularité des tournées à réaliser (fréquence hebdomadaire) a été jugée comme contraignante par les agriculteurs face au retour sur investissement. L'équipe du lycée agricole s'est donc souvent substituée aux producteurs pour assurer les livraisons. Par ailleurs, le besoin de centraliser les circuits de livraison a été également mis en évidence (= par exemple, éviter 4 livraisons par 4 producteurs sur une même tournée de restaurations scolaires). Enfin, le respect de la chaîne du froid a été également identifié comme un point faible de l'organisation (= par exemple, utilisation par les producteurs de grande glacière sur des trajets de tournée trop longs).

C'est la raison pour laquelle, le lycée agricole de Chambray a souhaité faire l'investissement d'une remorque frigorifique « autonome ».

➤ Calendrier de réalisation (déclinaison des étapes) :

Octobre 2009/Aout 2010

II. EVALUATION DU PROJET

➤ Indicateur(s) de réalisation :

1. Nombre d'établissements scolaires engagés sur 1 année : 40
2. Nombre d'élèves bénéficiaires sur 1 année : 8 000

➤ Indicateur(s) de résultats :

1. Nombre de commandes mensuelles réalisées par les établissements scolaires : 270
2. Valeur cumulée des produits de l'agriculture durable achetés sur 1 année : 75 000 €

➤ Critères de notation

Partenariat/Concertation :

Le projet a été élaboré en concertation avec le Syndicat Mixte du Pays d'Avre, d'Eure et d'Iton (co-financeur de l'action). Il fera également l'objet d'un partenariat avec une quarantaine d'établissements scolaires et une vingtaine d'agriculteurs (objectif chiffré à 25).

Caractère pilote/Innovation :

Bien que l'action initiale ait été engagée (sous une forme différente) depuis 3 années sur le Pays d'Avre et d'Iton, elle est encore inexistante sur le territoire de la Communauté de Communes de la Porte Normande. Par ailleurs, il n'existe pas d'action équivalente, structurée à l'échelle d'un territoire, sur le territoire du département de l'Eure. Enfin, l'innovation présentée ici, repose sur l'organisation d'un approvisionnement régulier des restaurations scolaires, qui va au-delà de la mise en place ponctuelle de « repas durables » complets (seule modalité d'action expérimentée jusqu'alors).

Diagnostic ascendant :

- *Qui a réalisé le diagnostic/constat ?*

La chargée de mission, en charge de l'opération initiale, à partir des bilans trimestriels et annuels et d'une enquête de satisfaction auprès des établissements scolaires et des agriculteurs engagés.

- *Comment ?*

Les conclusions du diagnostic ont fait l'objet d'une synthèse présentée lors d'un comité de pilotage de suivi de l'action composée de représentants du lycée agricole, du Syndicat Mixte du Pays d'Avre, d'Eure et d'Iton, de représentants de restaurants scolaires et d'agriculteurs.

- *A quelle échelle ?*

Le diagnostic a été réalisé à l'échelle du Pays d'Avre et d'Iton, et les perspectives ont été définies à l'échelle du Pays d'Avre, d'Eure et d'Iton.

- *Un document a-t-il été réalisé ?*

Oui. Synthèse sous la forme d'une projection « powerpoint »

Social :

Le projet vise à rassembler agriculteurs, responsables de restaurations scolaires, élèves et leurs familles autour de valeurs communes se résumant au « mieux manger » et au « manger localement ». Il vise, par ailleurs, à éduquer les élèves à une meilleure alimentation.

Ecologie/Environnement :

Le projet concerne uniquement les exploitations agricoles s'inscrivant dans une démarche d'agriculture dite « durable » (agriculture biologique, agriculture intégrée, agriculture raisonnée, agriculture sous forme de label, agriculture fermière,...) dans le cadre d'une commercialisation en circuit court.

Economie :

Le projet vise à faciliter le développement des exploitations agricoles s'inscrivant dans une démarche d'agriculture dite « durable » par l'amélioration de leur chiffre d'affaire.

III. PLAN PREVISIONNEL DE FINANCEMENT DU PROJET

Pour l'opération, le demandeur est-il assujéti à la TVA ?

oui (uniquement sur l'achat de la remorque frigorifique) non

BUDGET PREVISIONNEL

Nature des dépenses	Montant en €
Chargée de mission	20 000.00 €
Frais annexes (déplacements, administratifs,...)	4 000.00 €
Acquisition d'une remorque frigorifique	12 000.00 €
Coût prévisionnel du projet	36 000.00 €

Financement d'origine publique	Montant en €
<i>Financeurs publics sollicités</i>	
Etat	0,00 €
Conseil Régional	0,00 €
Conseil Général	0,00 €
Autres (commune, PNR, EPCI...)	9 000,00 €
<i>Autofinancement : maître d'ouvrage public</i>	7 200,00 €
Sous-total contrepartie nationale	16 200,00 €
Financements européens (FEADER) sollicités dans le cadre de Leader 55 % de financements publics	19 800,00 €
Sous-total financements publics	36 000,00 €

Financement d'origine privée	Montant en €
Autofinancement : maître d'ouvrage privé	0,00 €
Autofinancement public non co-finançable	0,00 €
Autres financeurs privés	0,00 €
Sous-total financeurs privés	0,00 €

Recettes prévisionnelles générées par le projet	Montant en €
Repas durables	0,00 €
Sous-total recettes prévisionnelles	0,00 €

TOTAL = coût général du projet	36 000,00 €
---------------------------------------	--------------------