



Notice explicative du projet N°6.7

Amélioration du service de restauration scolaire du Syndicat Intercommunal Scolaire de La Madeleine de Nonancourt : Instauration d'un approvisionnement régulier en produits locaux

Fiche-dispositif N°6 : développement des services à la population dans une perspective de développement durable

Comité de Programmation du 17 octobre 2011

I. DESCRIPTIF DU PROJET

1. Présentation du projet

➤ **Contexte :**

La structuration de l'approvisionnement des cantines scolaires du Pays d'Avre, d'Eure et d'Iton en produits locaux issus de l'agriculture durable est une préoccupation constante depuis 2006. Le lycée agricole E. de Chambray a porté plusieurs actions expérimentales à ce sujet avec le soutien du Syndicat Mixte du Pays d'Avre, d'Eure et d'Iton.

Néanmoins, au terme de ces actions, le bilan a mis en évidence l'absence d'autonomisation de la vente directe à destination de la restauration collective. Permettre l'établissement d'un rapprochement durable avec les producteurs locaux est apparu comme l'étape nécessaire, et peut-être suffisante, pour permettre à ces derniers de se structurer pour investir pleinement ce débouché.

Les élus du Syndicat Intercommunal Scolaire (SIS) de la Madeleine de Nonancourt ont alors souhaité poursuivre leur soutien en faveur du développement de la vente directe et des circuits courts de commercialisation. Pour ce faire, ils ont élaboré un projet d'amélioration du service de restauration scolaire du SIS. Ce projet repose sur le changement des habitudes d'approvisionnement pour instaurer un approvisionnement régulier en produits locaux.

➤ **Objectifs du projet :**

- Améliorer la qualité du service de restauration scolaire
- Structurer et pérenniser un approvisionnement régulier en produits locaux de la cantine scolaire
- Instituer des habitudes de travail en commun entre le cuisinier de la cantine et les producteurs locaux
- Promouvoir les produits locaux auprès des enfants fréquentant la cantine scolaire

➤ **Public ciblé (statut, nombre) :**

Enfants de 3 à 11 ans demi-pensionnaires

➤ **Contenu :**

Le projet consiste à instaurer un approvisionnement régulier et pérenne de la cantine scolaire du SIS de la Madeleine de Nonancourt en produits locaux issus de l'agriculture durable.

Tous les produits ne pourront pas être commandés localement. Toutefois, il s'agit d'intégrer des produits locaux dans la confection des repas et d'augmenter progressivement leur proportion.

Réaliser un approvisionnement régulier en produits locaux révolutionne complètement la façon de travailler du cuisinier de la cantine scolaire de La Madeleine de Nonancourt. Ainsi la gestion des commandes sera à adapter, davantage de fournisseurs seront à contacter, plus de livraisons seront à organiser et à coordonner.

Afin d'aider au démarrage de ce nouveau mode d'organisation, les élus du SIS de la Commune demandent à bénéficier d'un soutien financier.

C'est l'objet de la présente demande de subvention. Il s'agit de prendre en charge une partie du coût des produits commandés localement et qui sont issus de l'agriculture durable.

Dans l'immédiat, les produits locaux suivants seront commandés :

- Fruits : pommes, poires, quetsches.
- Légumes : aubergines, betteraves, carottes, concombres, courgettes, tomates, oignons, et pomme de terre.
- Viande : porc

Informations complémentaires :

- *Habituellement, les achats de pain étaient déjà réalisés auprès des commerçants locaux. Les élus ont choisis de poursuivre ce mode de fonctionnement pour continuer à soutenir le commerce local. Cet aliment ne fait donc pas partie de la présente demande de subvention.*
- *Le cuisinier pourra s'aider, pour passer ses commandes, du catalogue recensant les producteurs locaux. Ce document a été réalisé par la chargée de mission « cantine durable » du lycée agricole de Chambray dans le but d'améliorer la visibilité des producteurs locaux aux yeux des gestionnaires de cantines. Il précise les produits disponibles et leurs prix ainsi que les modalités de livraison des différents producteurs (rayon d'action, fréquence de livraison, éventuellement seuil de commande, etc.).*
- *Afin d'accompagner cette nouvelle organisation, un volet pédagogique de sensibilisation des enfants aux bienfaits d'une consommation de produits locaux issus de l'agriculture durable devrait être réalisé. Il devrait avoir lieu pendant le temps scolaire et n'est donc pas présenté ici.*

➤ **Calendrier de réalisation (déclinaison des étapes) :**

- Février 2011 : lancement de la réflexion
- Aout-Septembre 2011 : précision de volumes et des quantités de produits concernés
- Septembre 2011 : lancement de l'opération pour l'année scolaire 2011-2012
- Juin 2012 : bilan de la première année et adaptations pour deuxième année
- Septembre 2012 : lancement de l'opération pour l'année scolaire 2012-2013
- Juin 2013 : bilan de la deuxième année et adaptations pour troisième année
- Septembre 2013 : lancement de l'opération pour l'année scolaire 2013-2014
- Juin 2014 : bilan de l'opération

2. Localisation de l'opération

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

Restaurant scolaire des écoles primaire et maternelle de La Madeleine de Nonancourt

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

La Madeleine de Nonancourt, Droisy et quelques enfants des communes avoisinantes.

II. EVALUATION DU PROJET

➤ **Indicateur(s) de réalisation (moyens mis en œuvre à travers l'action) :**

1. Nombre d'enfants bénéficiaires de l'opération : environ 190 enfants par jour
2. Nombre de produits locaux différents achetés en approvisionnement local régulier : 3 fruits et 8 légumes

➤ **Indicateur(s) de résultats (effets espérés) :**

1. Part du budget annuel dédié à l'achat régulier de produits locaux : 10%
2. Nombre de commandes de produits locaux sur un an : 50

➤ **Critères de notation**

Partenariat/Concertation :

Les modalités de mise en œuvre de cette nouvelle méthode de travail ont été définies avec la secrétaire du Syndicat Intercommunal Scolaire et le cuisinier.

Potentiellement 2 producteurs pourront être associés à l'action (dont 2 implantés sur le Pays d'Avre, d'Eure et d'Iton).

Caractère pilote/Innovation :

A présent, l'opération consiste à organiser l'approvisionnement régulier en produits locaux des cantines scolaires et non plus d'organiser des repas d'agriculture durable ponctuels. Très peu d'opérations de ce type sont recensées en France. Cette opération est d'autant plus innovante qu'elle est effectuée en milieu rural et pour une cantine d'école élémentaire. Il est proposé d'apporter une aide financière dégressive pendant 3 ans afin d'accompagner la mise en place de ce nouveau mode de fonctionnement.

Diagnostic ascendant :

- *Qui a réalisé le diagnostic/constat ?*

Les élus du SIS se la Madeleine de Nonancourt accompagnés par le Syndicat Mixte du Pays d'Avre, d'Eure et d'Iton

- *Comment ?*

En étudiant les produits qui pourraient être achetés localement et en estimant les quantités sur une année scolaire (capacité de stockage, acceptation par les enfants, saisonnalité, etc.)

- *A quelle échelle ?*

Communale

- *Un document a-t-il été réalisé ?*

Oui. Un tableau estimatif des quantités consommées par produit et par an

Social :

Le projet vise à instaurer des habitudes de travail en commun entre le cuisinier de la cantine et les producteurs locaux. Le projet favorise le rapprochement entre les producteurs et les consommateurs.

Il contribue au développement de comportements éco-citoyens dans la mesure où la sensibilisation des enfants pourra avoir une répercussion positive sur leurs parents, qui pourraient à leur tour favoriser les produits alimentaires issus de l'agriculture locale dans leurs achats.

Ecologie/Environnement :

Les producteurs associés à l'action sont engagés dans une démarche d'agriculture dite « durable » (agriculture biologique, agriculture intégrée, agriculture raisonnée, agriculture sous forme de label, agriculture fermière,...).

Le projet va permettre aux enfants de redécouvrir les produits locaux et leur saisonnalité.

Economie :

A son échelle, le projet vise à conforter le développement des circuits courts de commercialisation en pérennisant les commandes en produits locaux et en augmentant leur fréquence. Il représente une opportunité pour les exploitants de se structurer pour développer le débouché de la restauration collective.

III. PLAN PREVISIONNEL DE FINANCEMENT DU PROJET

Nature des dépenses	Montant HT en €
Produits achetés en circuits courts sur une année scolaire	6 645,80
Fruits	267,00
Légumes	1 139,60
Viande	5 239,20
Coût prévisionnel du projet (pour 3 années scolaires)	19 937,40

Financement d'origine publique	Montant en €
<i>Financeurs publics sollicités</i>	
Etat	
Conseil Régional	
Conseil Général	
Autres (commune, PNR, EPCI...)	
<i>Autofinancement : maître d'ouvrage public</i>	
Autofinancement	10 965,57
Emprunt	
Sous-total contrepartie nationale	10 965,57
Financements européens (FEADER) sollicités dans le cadre de LEADER	8 971,83
Sous-total financements publics	19 937,40

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

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

TOTAL = coût général du projet	19 937,40
---------------------------------------	------------------

L'aide en FEADER proposée consiste en une aide au démarrage de la nouvelle activité de la cantine scolaire : l'approvisionnement régulier en produits locaux. Elle porte sur 3 années scolaires et est appliquée de façon dégressive afin de permettre à l'action de s'autonomiser rapidement.

Ainsi, la première année, le cofinancement en FEADER s'élève à 55% des dépenses, puis passe à 45% la deuxième année et à 35% la troisième année.

Le porteur de projet s'est engagé à maintenir cette activité une fois l'aide terminée. Il communiquera au Syndicat Mixte du Pays d'Avre, d'Eure et d'Iton un bilan à chaque fin d'année scolaire.