

## Quelles sont les conditions pour approvisionner les cantines scolaires bretonnes en légumes ?

### L'APPROVISIONNEMENT DES CANTINES EN LÉGUMES FRAIS : DES BESOINS DE SOLUTIONS POUR SA MISE EN ŒUVRE

- Depuis plusieurs années, via les démarches PAT sur les territoires bretons, la question de la relocalisation de l'approvisionnement en produits agricoles de proximité pour les cantines se pose.
- Bien que l'approvisionnement en légumes des cantines soit un des premiers objectifs d'achat local en restauration collective, sa mise en œuvre se heurte à différents freins, à la fois côté producteurs et côté collectivités.
- Des initiatives ont été menées dans de nombreuses communes. Les producteurs et les gestionnaires témoignent de difficultés à installer dans la durée des relations commerciales.
- Quelques raisons sont déjà identifiées : l'offre manquante, la gamme insuffisante, les conditions de prix, les contraintes des marchés publics, le manque d'engagement des collectivités, les contraintes d'équipements, de logistique, ou d'autres freins des acteurs, ...
- Quelle organisation privilégier pour pérenniser l'approvisionnement local en légumes et répondre aux objectifs de la loi EGALIM ?
- Fournir des légumes frais pour les cantines : Comment rendre cela possible ?
- Quelles sont les conditions ?

### COLLECTIVITÉS ET PRODUCTEURS : CONSTRUISONS ENSEMBLE UNE EXPÉRIMENTATION POUR IDENTIFIER ET LEVER LES FREINS

- Produire des références et des indicateurs pour comprendre et apporter des réponses concrètes aux producteurs et aux gestionnaires des cantines.
- Fournir des conseils adaptés aux producteurs sur le marché de la restauration collective.
- Créer une boîte à outils pour les élus et gestionnaires de cantines pour un approvisionnement local structuré et adapté à leurs besoins.

#### Un pilotage et un partenariat producteurs et collectivités :

- COPIL avec Chambre d'agriculture, association des maraîchers du Morbihan, représentants de collectivités et cantines, producteurs
- Une expérimentation grandeur nature entre la station maraîchère d'Auray et une cantine



# UNE EXPÉRIMENTATION EN 5 ÉTAPES

- 1 Précision de la demande avec le COPIL : quels légumes dans les cantines ? Quantités, périodes, formes...  
Caractérisation de l'offre locale et bretonne en légumes.  
Analyse de démarches d'approvisionnement en légumes de cantines bretonnes.
- 2 Production de légumes par la station et approvisionnement d'une cantine partenaire de l'expérimentation, pendant 3 ans, avec allers retours réguliers entre la station et la cantine pour ajuster le fonctionnement.  
Analyse des difficultés rencontrées, propositions d'évolution et d'ajustements.
- 3 Intégration progressive de producteurs maraîchers pour les fédérer autour du projet et faire émerger des collectifs de producteurs.
- 4 Extrapolation et valorisation des résultats, mise à disposition d'outils pour les producteurs et les gestionnaires de cantines (conditions d'organisation de filière du ou des producteurs à la cantine, conditions d'engagements des parties, définition d'un profil de producteur type, groupes de producteurs).
- 5 Production de ressources : outils d'aide à la décision, boîte à outils, repères technico-économiques...  
Fiches actions pour les collectivités, repères utiles pour permettre les achats de proximité pour des élus, gestionnaires, cuisiniers...

## BUDGET PRÉVISIONNEL

**Année 1 : 175.000 € HT**

**Année 2 : 84.000 € HT**

**Année 3 : 77.000 € HT**


*Financeurs à définir*

- Précision des objectifs avec le COPIL
- Compilation des données et initiatives existantes
- Situation réelle de production et approvisionnement d'une cantine
- Bilan et production de ressources pour les producteurs, les collectivités et les conseillers

## Un site exceptionnel pour une étude et une expérimentation en conditions réelles

- Une spécificité bretonne avec un site dédié à l'expérimentation en maraîchage diversifié, une proximité avec les producteurs bretons, une diffusion publique des résultats et la présentation des essais aux producteurs de fruits et légumes.
- Une station ouverte toute l'année pour la visite aux collectivités et producteurs.

### Une exploitation de 6 ha de SAU

- x 3 ha en agriculture conventionnelle,
- x 3 ha en AB 
- x 3000 m<sup>2</sup> de surface couverte : 10 tunnels froids, un tunnel mobile sur rails, une serre en verre et un bitunnel hors gel
- x Un hangar de 400 m<sup>2</sup> avec bureaux, laboratoire et surface de stockage et conditionnement

### Des équipements de maraîchage innovants

- x Des matériels spécifiques liés à la thématique de la réduction de la pénibilité : robotique, assistants électriques
- x Un tunnel mobile de 200 m<sup>2</sup> sur rails de 100 mètres
- x Biomatériaux utilisés en paillage et en palissage

### Des équipes Chambre Régionale d'agriculture de Bretagne complémentaires :

#### ● L'équipe Station :

1 responsable, 1 technicienne, 2 ouvriers spécialisés, 1 saisonnier, 1 à 2 stagiaires d'école, 1 secrétaire spécialisée

#### ● L'équipe Légumes :

15 conseillers dont 2 spécialisés en maraîchage, 1 conseiller irrigation, 1 conseiller arboriculture

#### ● L'équipe Territoires :

20 chargés d'animation territoriale, en lien direct avec les collectivités Bretonnes,

4 chargés de mission alimentation, pour l'accompagnement des projets de territoires



Équipe Station

## Contacts :

### Station expérimentale d'Auray

Responsable de la station : Maët LE LAN – 06.47.08.39.69

Station expérimentale maraîchère Bretagne Sud, Route du Bono, 56400 AURAY

### Contacts projet

Chargée d'études équipe légumes : Maureen GICQUEL - 06.74.24.25.88

Chargée d'animation territoriale Vannes – Auray : Stéphanie FLOCH – 06.30.12.34.78