Informations pour le projet « Restauration Collective Durable » et le groupement Viande.

Résumé d'entretien du 26-05-11 avec le SRAL Pays de la Loire (service régional de l'alimentation, dirigé par Jean-Noël de Casanove, au sein de la DRAAF - Ministère de l'Agriculture)

Le SRAL des Pays de la Loire (2^{ème} région agricole et agro-alimentaire de France) est un partenaire incontournable en matière d'alimentation, et il serait dommage sur ce sujet de se limiter à la réflexion et aux réponses apportées par la Région.

Le responsable du Pôle Alimentation Jérôme SEGONS s'intéresse de très près à la restauration collective (hospitalière, carcérale, administrative, scolaire), notamment sous l'angle Circuits courts (dans un souci de dynamisation du tissu économique local, pas écologique)

➔ **possibilité de contacter M. SEGONS et M. de Casanove de ma part (Elsa JAGUENET, ancienne stagiaire du Secrétaire Général de la DRAAF Didier NEAU)**

Côté financements, il s'avère qu'ils **peuvent ponctuellement financer des projets** liés à l'alimentation. Condition sine qua non : le projet doit être transposable ailleurs et non spécifique à un binôme fournisseur-acheteur. *Exemple de projet possible : besoin de financement pour créer une plateforme de commande entre un groupement de producteurs de yaourts fermiers et un groupe d'EPLÉ.*

Attention : le SRAL n'est pas porteur de projet, il intervient simplement en aval pour financer un dossier. *Exemple de projet déjà financé : une formation au choix et au travail des produits Bio (saisonnalité, cuisson etc) initiée par Interbio, à destination d'une quinzaine de chefs de cuisine de restauration collective.*

➔ **Problématiques étudiées par le SRAL :**

1) **l'adéquation Offre-Demande :**

- la structuration de l'offre en Bio : référentiel des producteurs établi sur le site d'Interbio et bientôt sur le site de la DRAAF (catalogue en ligne ou version papier)
- la structuration de l'offre en non-Bio : tout est prêt (référentiel, cahier des charges) sauf l'interface internet de rencontre entre offre et demande, pour laquelle un appel à projet va être lancé
- Contacts suggérés (à contacter de la part de M. SEGONS) : pour les produits carnés, BOVILOIRE, et M. TESSERAU au M.I.N. d'Angers (qui a mis en place un logiciel de commandes très intéressant et transposable) / pour les légumes, INTERFEL.

2) **l'intégration de préférences subjectives dans les marchés publics :**

- Contacter le « Réseau Grand Ouest » (dont la Région fait partie, donc voir avec M. RAISKI, responsable Marchés publics à la Région) pour des modèles de marchés publics qui intègrent des critères sur le Bio etc
- Réforme du CMP (code des marchés publics) avant fin 2011 qui va autoriser les critères territoriaux dans les marchés publics, pour relocaliser et être davantage sur du développement durable.

3) **les contraintes règlementaires croissantes :**

- le GEMRCN critique les écarts constatés dans la restauration collective entre les menus servis et les préconisations : fréquence trop importante de produits frits/panés, insuffisance de légumes frais, portions trop importantes. Or ce document va devenir règlementaire prochainement (attente du décret), et va donc obliger à diversifier les approvisionnements notamment
- objectif national et communautaire à 20% de Bio sur le territoire d'ici fin 2012, donc nécessité de trouver de nouveaux débouchés pour cette production (d'où la structuration de l'offre et le risque de moins en moins important de ne pas avoir assez de produits).

NB pour le Groupement Viande : vu avec M. de Casanove (chef du SRAL et des services vétérinaires) : aucune obligation pour les fournisseurs de viande de mettre leurs étiquettes ailleurs que directement sur le produit, encore moins avec des étiquettes détachables. Seule obligation règlementaire : les mentions obligatoires figurant sur l'emballage.