

# PROJET DE DEVELOPPEMENT AGRICOLE ET RURAL

Terres  
en villes

ONVAR

EVALUER ET RENOUVELLER LES MODALITES D'IMPLICATION  
DES COLLECTIFS D'AGRICULTEURS ET DU DEVELOPPEMENT  
AGRICOLE DANS LES PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX  
CO-CONSTRUITS PROMOUVANT L'AGROECOLOGIE

Septembre 2017

## Chantier

3

Économie agricole et gouvernance alimentaire  
des agglomérations

## Approvisionnement local de la restauration collective dans l'agglomération de Saint-Etienne

Fiche n°15

Ces fiches expérience s'inscrivent dans le projet de développement agricole de Terres en villes, pour lequel le Réseau a été reconnu Organisme National à Vocation Agricole et Rurale (ONVAR) en 2015. Financé par le CasDar, ce projet s'adresse directement aux agriculteurs et aux agents de développement agricole.

Traitant de la mobilisation du monde agricole dans les Projets Alimentaires Territoriaux, il est intégré au projet du Réseau Rural Français MCDR (Mobilisation Collective pour le Développement Rural), le RnPAT (Réseau national pour un Projet Alimentaire Territorial co-construit et partagé), dont Terres en villes est chef de file et co-pilote avec l'Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture.

Les fiches  
expérience  
Terres en villes

Il vise à évaluer et renouveler les modalités d'implication des collectifs d'agriculteurs et du développement agricole dans les Projets Alimentaires Territoriaux d'agglomération co-construits et promouvant l'agro-écologie. Lieu ressources des projets et politiques agricoles et alimentaires des agglomérations et métropoles françaises, Terres en villes souhaite à terme produire des outils méthodologiques pour réussir la mobilisation du monde agricole dans les Projets Alimentaires Territoriaux.

Ces fiches sont les premiers livrables de ce projet. Elles mettent en lumière des initiatives agricoles et alimentaires innovantes en matière de gouvernance, d'expertises mobilisées et de conseils aux agriculteurs, analysées au regard de l'implication des agriculteurs et du développement agricole. Elles ont été réalisées à partir d'une étude documentaire et d'enquêtes auprès des personnes ressources.

# Approvisionnement local de la restauration collective dans l'agglomération de Saint-Etienne

## Résumé

D'abord une préoccupation de la Ville de Saint-Etienne, le développement de l'approvisionnement local de la restauration collective est devenue en 2011 une action phare de Saint-Etienne Métropole. Inscrit dans son projet d'agglomération, elle a mis en place un accompagnement personnalisé des communes de l'Agglomération stéphanoise. Réalisé par le tandem Chambre d'agriculture - ARDAB, il s'adresse aux différents acteurs concernés pour réussir l'évolution des pratiques des restaurants collectifs.

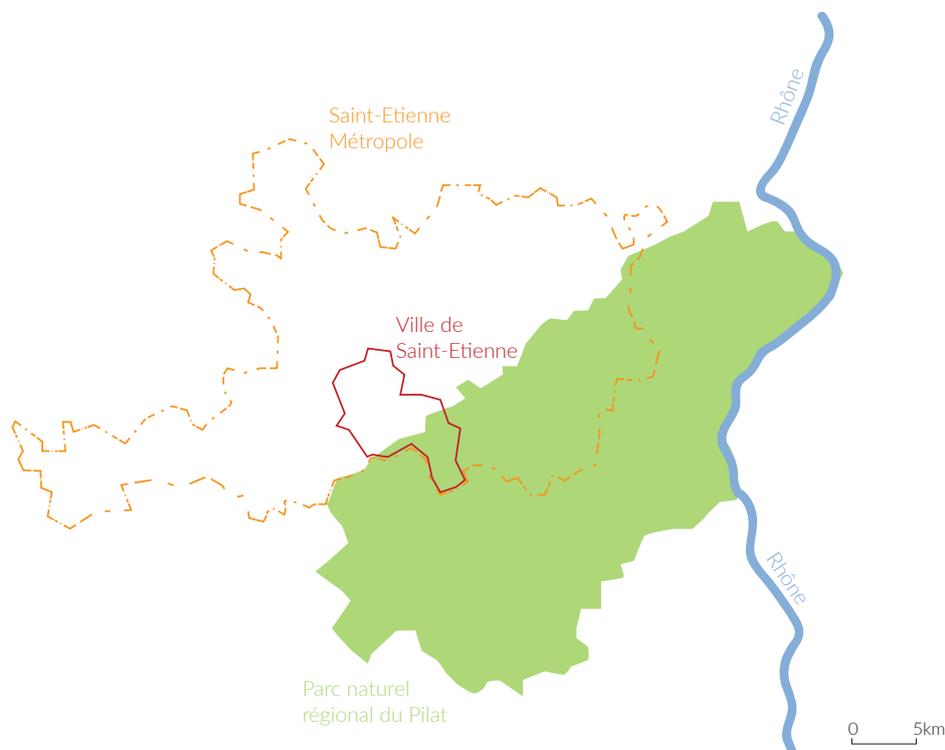
## Catégories d'expérience

### Action alimentaire

- Agriculture urbaine et sociétale
- Agritourisme
- Aide à l'installation ou à la diversification
- Commercialisation
- Développement de la production biologique
- Filière territorialisée
- Marque territoriale
- Projet public de zone agricole périurbaine nourricière

### Sensibilisation des consommateurs et promotion des produits locaux

## Localisation



# Le territoire

## Description

Créée en 1995, Saint-Étienne Métropole s'étend sur une surface de 723 km<sup>2</sup>, allant des portes de l'Auvergne jusqu'à la vallée du Rhône. Première communauté urbaine de la région Auvergne-Rhône-Alpes, elle regroupe 403 000 habitants sur 53 communes. (1)

Le territoire présente une richesse de paysages et de grands espaces aux reliefs marqués, parfois aux portes mêmes des villes. Certaines de ses communes font partie du Parc Naturel Régional du Pilat.

Sur l'agglomération, les terres agricoles représentent 38% de la superficie et les espaces forestiers 20 %. Des espaces qui font, comme dans de nombreux territoires français, face à la pression foncière des villes.

## Contexte socio-économique

D'après un recensement interne à Saint-Étienne Métropole, on compte, sur l'agglomération, environ 700 exploitations agricoles professionnelles. Celles-ci sont restées relativement petites et les productions y sont diversifiées (grandes cultures, arboriculture, maraîchage, vin, viande,

fromage, ...) même si l'élevage bovin reste la filière la plus représentée. Cette agriculture périurbaine participe à l'approvisionnement de nombreux circuits de proximité, dont certains historiquement implantés sur le territoire. Le même recensement interne à Saint-Étienne Métropole dénombrait en 2017 une centaine de marchés de détail, 20 AMAP, 6 points de vente collectifs, plusieurs distributeurs automatiques de lait cru ou de pain et bien d'autres systèmes de distribution locale. De plus, 38% des agriculteurs pratiquent les ventes directes.

En 2004, Saint-Etienne Métropole est devenue compétente en « actions de développement agricole intéressant l'ensemble de la communauté ». En partenariat avec les organismes professionnels agricoles et les collectivités locales, elle soutient et participe à de nombreuses actions phares pour le maintien du foncier, la conservation du paysage et le développement de l'agriculture locale. Avec ses filières diversifiées et la présence d'une forte concurrence des entreprises pour la restauration collective sur le territoire, l'approvisionnement local de la restauration hors domicile (RHD) est devenu un des éléments pour répondre à de tels enjeux.



(1) Site internet de Saint-Etienne Métropole : [www.saint-etienne-metropole.fr](http://www.saint-etienne-metropole.fr)

# L'expérience

## Historique

Dès 1987, l'association pour l'Aménagement et le Développement de la Région Urbaine de Saint-Etienne (RUSE) a initié, après Lyon et Grenoble, le troisième programme agricole périurbain français. Cette association regroupe et met en relation élus et agriculteurs du territoire, autour de réflexions sur le devenir de l'agriculture périurbaine.

Par la suite, avec la signature du Contrat de Développement Rhône-Alpes (CDRA) en 2004, des actions cofinancées par la Région sont alors menées entre 2005 et 2009 en faveur de l'agriculture et des circuits courts. Cette démarche a permis de mettre autour de la table une multiplicité d'acteurs du développement territorial : la Chambre d'agriculture, la RUSE, le Parc Naturel Régional du Pilat, l'agence d'urbanisme de la région de Saint Etienne (EPURES), le Conseil Général de la Loire, le Conseil Régional Rhône-Alpes et Saint Etienne Métropole.

Afin de prolonger les actions du CDRA, un PSADER a été signé entre Saint-Etienne Métropole et la Région Rhône-Alpes, pour une durée de 6 ans entre 2010 et 2015 et une enveloppe de financements régionaux de 1,5 million €. Ce projet stratégique passe notamment par le développement des activités agricoles répondant à la demande locale et d'une distribution valorisant les produits locaux. Un des points correspond au développement de l'approvisionnement de la restauration collective des communes en produits locaux de qualité et/ou biologiques, avec une première étape d'analyse de la demande et de l'offre puis une étape de création et de mise en œuvre d'outils et d'actions d'accompagnement des communes, des restaurants collectifs et de la structuration de la filière.

La création du Pôle Métropolitain en 2012, avec les agglomérations de Lyon, Saint-Etienne, Vienne et la CAPI (Communauté d'Agglomération

Porte de l'Isère), a stimulé la mise en place d'une dynamique de coopération métropolitaine sur quatre grands domaines, dont l'aménagement et la planification du territoire. En 2012 est signée une charte pour l'agriculture périurbaine, dans laquelle figure la thématique de l'alimentation locale, avec entre autres le soutien aux actions en faveur de l'approvisionnement local en restauration collective.

A cette époque, plusieurs études ont été menées sur la question des filières courtes et de la restauration collective sur le territoire de l'agglomération. Un stage de fin d'études en 2009 a permis d'identifier les modes de fonctionnement et les attentes des communes, mettant ainsi en évidence l'hétérogénéité de fonctionnement et de situation des communes face à l'introduction de produits locaux. Le Réseau Rural a ensuite mis en évidence en 2010 un contexte favorable au développement des circuits courts sur le territoire stéphanois. Leur étude montrait que les liens entre les acteurs territoriaux étaient favorisés par une coopération ancienne, notamment entre élus et producteurs locaux, à travers la RUSE.

C'est alors Saint-Etienne Métropole, porteur principal du PSADER, qui a pris en charge le programme d'action spécifique à l'approvisionnement local en restauration collective. La métropole a lancé un appel à projet pour sa mise en œuvre, et c'est la Chambre d'agriculture de la Loire et l'ARDAB (Association des producteurs bio du Rhône et de la Loire), ayant répondu en partenariat, qui ont été choisies. Saint-Etienne Métropole a alors lancé en 2011 un appel à candidature auprès de ses communes membres, et ainsi débuté son accompagnement pour l'introduction de produits locaux et biologiques dans les restaurants scolaires avec 10 communes pilotes. La démarche a ensuite été reconduite annuellement auprès de nouvelles communes, comme ce fut le cas en 2017.

## L'EXEMPLE DE LA VILLE DE SAINT-ETIENNE

Saint-Etienne est une des premières villes à avoir lancé de son côté une réflexion sur la qualité et la proximité en restauration collective. Cette problématique a d'abord été une préoccupation de la Ville avant de devenir une priorité intercommunale.

En 2009, au moment où son contrat avec l'ancien prestataire de restauration collective se terminait, Saint-Etienne a lancé un appel d'offre qui a été remporté par la société Elior. Pour augmenter la qualité de l'alimentation, dans un souci de santé publique, le cahier des charges exigeait un approvisionnement en produits bio parmi d'autres critères (diminution des quantités de gras et de sucré, davantage de fruits et légumes, aucune boîte de conserve ni OGM, ...).

L'objectif de la Ville était alors d'atteindre un approvisionnement 100% bio d'ici 2014. La demande initiale spécifiait par ailleurs une utilisation de 50% de produits locaux avec une augmentation de 10% chaque année. Les cantines scolaires de Saint-Etienne ont un temps été approvisionnées avec 100 % de produits bio, mais qui n'étaient pas forcément locaux. Il a donc fallu diminuer la part des produits bio pour faire augmenter celle des produits locaux. En 2015, la commune de Saint-Etienne a fait partie des communes qui se sont engagées avec la métropole pour bénéficier de son accompagnement.

La Ville a pu mettre en place un tel approvisionnement avec des tarifs déconnectés de l'introduction de produits bio et locaux entre autres car les volumes concernés étaient assez importants. Saint-Etienne est munie d'une cuisine centrale, mise à disposition d'un prestataire pour la préparation des repas et adaptée aux contraintes techniques liées au traitement des produits locaux (création d'une légumerie), car elle produit une grande quantité de repas. Certains repas confectionnés sur cette cuisine centrale sont d'ailleurs acheminés vers d'autres communes. Il semble difficile pour toutes les communes de suivre la même méthode que celle de Saint-Etienne.

Bien que la Ville de Saint-Etienne semble mener son travail en parallèle de celui de la Métropole, elle fait tout de même partie du comité de suivi du projet de l'Agglomération, participe aux réunions concernant la restauration collective et apporte son expérience sur l'approvisionnement local en gestion concédée.

## LA PLATEFORME BIO A PRO : LA COOPERATIVE DES AGRICULTEURS DU RHÔNE ET DE LA LOIRE POUR L'APPROVISIONNEMENT DES RESTAURANTS COLLECTIFS

En 2007, une dizaine de producteurs bio de l'ARDAB a souhaité s'organiser pour livrer la restauration collective, et a pris l'initiative en 2009 de créer une plateforme d'intérêt collectif pour fournir des produits bio et locaux aux collectivités, appelée Bio a Pro. La plateforme est ensuite passée sous le statut d'une Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC) au 1<sup>er</sup> janvier 2011, afin de rester indépendante et favorable à tous les acteurs de la plateforme, chacun ayant une part d'intérêt dans la société.

L'objectif principal de cette plateforme est de rendre visible l'offre locale du Rhône et de la Loire en produits bio, tout en fédérant producteurs et transformateurs autour d'un outil commun. Il s'agit principalement de faire se rencontrer les producteurs et les acteurs de la restauration collective, qui représentent la majeure partie des clients de Bio a Pro, la plupart fonctionnant en gestion directe. Il y a également une part importante de communication pour promouvoir les produits bio locaux, comme des dégustations, des journées portes ouvertes sur les fermes ou la publication d'une newsletter.

Bio a Pro joue un rôle structurant en matière d'approvisionnement de la restauration collective, car c'est le seul outil physique du territoire capable de gérer les demandes des communes en produits bio et locaux. Une des spécificités de cette plateforme est le fait qu'elle se trouve à cheval sur les départements du Rhône et de la Loire, et agit sur deux métropoles de poids : Lyon et Saint-Etienne. Une centaine de producteurs participent à l'approvisionnement de la plateforme, avec une large gamme de produits, ainsi qu'à la prise de décision. La gestion de Bio a Pro est assurée par Gérard Gayet, éleveur bio dans les Monts du Lyonnais. La livraison peut se faire par les producteurs eux-mêmes, selon la proximité de la zone de livraison. Le reste est assuré par le livreur de Bio a Pro grâce à un camion réfrigéré loué, ou bien par un transporteur privé.

Bio a Pro a su développer son activité en restauration collective et s'est également étendue aux restaurants commerciaux et magasins spécialisés, le modèle de plateforme ne pouvant fonctionner uniquement avec la restauration collective. Ainsi, en 2016 le chiffre d'affaires a augmenté de 20 % et de nouveaux salariés ont été embauchés. La plateforme n'a pour autant jamais changé de local. Aujourd'hui, elle fait partie de la Fédération des plateformes de producteurs d'Auvergne-Rhône-Alpes, qui regroupe 10 plateformes en agriculture biologique et conventionnelle sur l'ensemble des deux régions.

La Ville de Saint Etienne est une des premières utilisatrices de la plateforme : elle a commencé à l'utiliser dès sa création en 2009. C'est ensuite la Métropole, dans le cadre de son accompagnement à la restauration collective, qui a fait connaître l'outil à l'ensemble de ses communes.

Elle a bénéficié du soutien politique des Conseils Départementaux du Rhône et de la Loire, du réseau professionnel bio ARDAB sur les deux départements, et des réseaux CORABIO et Bioconvergence sur la région Rhône-Alpes. En 2014, elle a reçu un financement du Conseil Départemental du Rhône suite à l'appel à projet "Actions innovantes et durables en agriculture", pour la mise en place d'outils de communication.



## Aujourd'hui

Aujourd'hui, Saint-Etienne Métropole continue à lancer chaque année un appel à candidature auprès des communes, pour un accompagnement qui débutera 18 mois plus tard. Pour chacune d'entre elles, il y a alors mise en place d'un comité de suivi, regroupant les structures partenaires, les agriculteurs, les financeurs et les personnes ressources.

En parallèle, un appel d'offre est lancé annuellement pour recruter un prestataire. La Chambre d'agriculture et l'ARDAB n'ont jusqu'ici jamais cessé de remporter cet appel d'offre.

Jusqu'en 2016, ce projet était financé par Saint-Etienne Métropole et via le dispositif PSADER de la région Rhône-Alpes qui a participé à hauteur de 30%. En 2017, la métropole a financé seule l'appui des communes. Cela permet à chaque commune (ou syndicat intercommunal) accompagnée de bénéficier d'un budget estimé à 5 000 €.

Les méthodes d'approvisionnement restent hétérogènes sur l'agglomération. Cela dépend tout d'abord du fonctionnement des communes qui peuvent être en gestion concédée ou directe. A cela s'ajoute la différence d'organisation des filières conventionnelle et bio. L'approvisionnement en produits bio passe principalement par la plateforme Bio a Pro, et

très peu de grossistes spécialisés sont présents sur le territoire. Au contraire, il n'y a pas de plateforme autant implantée pour les produits conventionnelles mais l'approvisionnement via des grossistes semble possible à développer.

De façon générale, il est recommandé aux communes de ne pas multiplier les fournisseurs et de fixer la quantité avant de passer tout contrat avec des producteurs.

Un tel projet demande en parallèle de contrôler la provenance des produits. C'est la Chambre d'agriculture et l'ARDAB qui sont en charge de ce contrôle. La traçabilité est cependant plus ou moins facile à garantir selon les produits et les modes de distribution. Par exemple, elle est plus délicate à assurer pour des fruits et légumes passant par un grossiste. Dans tous les cas, c'est au producteur de marquer ses produits au départ pour permettre la traçabilité.

La définition « origine locale » peut parfois être délicate. C'est le cas pour la viande, qui exige un bassin de consommation et donc d'approvisionnement plus large afin de réussir l'équilibre de matière. La provenance est donc élargie à la région entière, avec la marque « Viande de Rhône-Alpes ».



## Perspectives

Le premier objectif pour la Métropole et ses partenaires est tout simplement de continuer à implanter les nouvelles méthodes d'approvisionnement local dans les communes du territoire, d'autant plus que de nouvelles communes ont intégré Saint-Etienne Métropole. Quant aux grandes communes de l'agglomération n'ayant jamais candidaté pour recevoir

l'accompagnement proposé, la prochaine étape serait de les démarcher pour entamer la réflexion avec elles autour de la question. L'objectif est également de débiter un travail avec l'hôpital de Firmini et les crèches.

Il n'y a pour l'instant aucun projet de labellisation, le label « Ecocert Un plus Bio » par exemple est coûteux et aussi exigeant que le cahier des charges mis en place sur l'agglomération de Saint-Etienne.

## Les structures de développement agricole

### Pour le projet de Saint-Etienne Métropole

Pour développer l'approvisionnement local de la restauration collective dans toute l'agglomération, une animatrice est mise à disposition par la Chambre d'agriculture : Mireille Foncel, conseillère Circuits courts. Elle consacre un tiers, voire la moitié, de son temps de travail à la problématique de la restauration collective. Quant à l'ARDAB, c'est Carole Deschamps, ingénieure agroalimentaire de formation, qui travaille à mi-temps sur ce projet.

Le suivi des communes passe par des méthodes d'accompagnement individuelles et personnalisées, demandant beaucoup de temps. Avant de mettre en place l'accompagnement, il y a une première phase de diagnostic des communes pour analyser les pratiques en place, chiffrer l'offre locale existante et les besoins de la commune, étudier les capacités des restaurants et enfin fixer des objectifs réalisables.

Par la suite, l'accompagnement est adapté selon le mode de gestion des communes :

- Les communes en gestion concédée sont d'abord mises en contact avec les sociétés de restauration collective. Puis elles bénéficient d'un accompagnement dans la rédaction du cahier des charges, dans le choix des marchés et enfin dans la rédaction de leur contrat avec leur prestataire. En effet, en gestion concédée, la commune ne peut pas directement choisir les produits locaux quelle voudrait intégrer : c'est la société qui détermine son approvisionnement et donc la part de produits locaux. Néanmoins, les communes peuvent rédiger un cahier des charges assez précis, donnant des critères spécifiques qui pourront orienter le prestataire dans le choix de

ses produits. Le suivi et le contrôle du respect du cahier des charges est aussi un point délicat et les communes sont appuyées pour la réalisation de ce suivi.

- Les communes en gestion directe sont, quant à elles, appuyées dans le cadre de la rédaction de leur marché. L'approvisionnement en place est analysé, qualitativement et quantitativement, afin d'étudier les possibilités de remplacement et proposer des scénarii chiffrés. Enfin, une phase test de trois mois est mise en place.

Puis un bilan est fait avec chaque restaurant pour évaluer l'impact de ce changement d'approvisionnement. En parallèle, d'autres actions sont réalisées, comme l'évaluation des résultats pour les premières communes accompagnées ou la création d'un outil d'évaluation pour suivre les commandes et quantifier les volumes et les surfaces nécessaires pour s'approvisionner.

Quant à l'accompagnement des producteurs, il correspond à des réunions pour les former au domaine de la restauration collective, et à des forums pour présenter les fournisseurs locaux aux acheteurs. Il n'y a pas plus de suivi des producteurs dans le cas du travail sur la restauration collective pour la Métropole.

Il y a en même temps un réel travail de communication et de sensibilisation auprès des différents acteurs : animations dans des collèges, évènements de sensibilisation des élus et des prestataires, rédaction de fiches techniques pour les élus et les équipes de restauration, .... Des formations pour les cuisiniers sont aussi organisées, et un annuaire des prestataires a été confectionné. En revanche, il y a peu d'actions envers les convives.

## Les actions en parallèle

En dehors de leur prestation auprès de la Métropole pour l'accompagnement des communes, les deux structures réalisent un travail quotidien avec leur réseau de producteurs pour développer l'approvisionnement local en RHD sur le territoire.

La Chambre d'agriculture participe à la structuration de l'offre locale sur le territoire, en identifiant notamment les producteurs pouvant fournir la restauration collective. Elle travaille également avec l'interprofession bétail et viande Interbev Rhône-Alpes.

Elle apporte aussi des recommandations sur les problématiques de distribution, comme par exemple éviter toutes exclusivités mais au contraire de diversifier les débouchés car le marché de la RHD n'est pas suffisamment sécurisé.

En parallèle, dans le cadre du développement des circuits courts souhaité par la région, la Chambre d'agriculture travaille au recensement des circuits courts du territoire via le site internet « Mon Panier Fermier », en partenariat avec la RUSE. Elle propose également des formations à l'innovation fermière (transformation à la ferme, marketing, ...), pour une centaine d'agriculteurs par an.

Dans le même esprit que la Chambre d'agriculture, l'ARDAB permet de mettre en relation les différents acteurs de la restauration collective avec les producteurs, en agriculture biologique

cette fois. Elle a créé dès 2005 l'annuaire des fournisseurs bio sur l'agglomération. Il y a également eu des enquêtes qualitatives réalisées auprès des agriculteurs, afin d'identifier leurs attentes quant à la restauration collective et les opportunités.

Le Conseil Départemental, impliqué dans l'approvisionnement local des cantines de collèges, bénéficie également de l'accompagnement de la Chambre d'agriculture et de l'ARDAB depuis 2009.

Il y a également eu le travail important de l'ARDAB pour la création de Bio a Pro. Pour cela, l'association a d'abord rencontré des plateformes similaires existantes, pour réfléchir au mode de gouvernance pour la nouvelle plateforme, et organisé des réunions entre agriculteurs.

Soutenue par la région, la structure a aussi créé la marque « Mon lycée mange bio » et porté le projet jusqu'à son arrêt en 2016.

## Pour la Ville de Saint-Etienne

L'ARDAB est en même temps en prestation pour la Ville de Saint-Etienne pour développer l'approvisionnement en produits bio dans les cantines. Cela correspond à de la planification avec le prestataire de la cuisine centrale et les producteurs afin de cibler les produits et les quantités nécessaires et disponibles. Elle s'occupe également de la rédaction du cahier des charges lorsqu'il y a un changement de prestataire.



# Les modalités d'implication des agriculteurs et du développement agricole

## Le développement agricole

Saint-Etienne Métropole a été établie comme maître d'ouvrage pour le projet d'accompagnement des communes au titre de sa compétence agricole. Elle a décidé de laisser la réalisation du projet à des prestataires mais a fait le choix de ne pas avoir de partenaire technique permanent, et de remettre en concurrence les différents organismes annuellement.

Au final, la Chambre d'agriculture et l'ARDAB ont tout de même été les maîtres d'œuvre du projet depuis son commencement.

Le conseil fourni par la Chambre d'agriculture et l'ARDAB dans ce projet correspond principalement à de la mise en contact entre les professionnels, dont les agriculteurs. La part de la communication et de la sensibilisation est très importante, et s'adresse d'ailleurs à un public plus large que le monde agricole. En parallèle, quelques missions d'étude économique sont réalisées pour s'assurer de la faisabilité des projets.

Un partenariat a été établi par la Chambre d'agriculture et l'ARDAB de leur propre initiative pour accompagner le projet de la métropole en binôme. Un travail conjoint existe depuis longtemps, les deux structures ayant toujours eu de bonnes relations. Ce qui n'est pas commun entre ces types d'organismes et peut être délicat en période de tensions régionales politiques et financières comme actuellement.

Dans ce cas, chaque animatrice est fortement impliquée dans le projet et apporte une expertise et des compétences complémentaires : la Chambre apporte ses connaissances sur les productions locales et son réseau de producteurs en agriculture conventionnelle, et l'ARDAB fait de même

pour ce qui concerne l'agriculture biologique. Elles ont su mettre en place une coordination efficace du travail, en se répartissant les communes à accompagner. Cela reste souple, chacune pouvant intervenir sur des missions dans chaque commune selon les ajustements nécessaires.

Ce sont deux animatrices au profil tourné vers l'alimentation qui ont su mobiliser les compétences au sein de leur structure respective et de leur réseau pour traiter des différentes problématiques de la restauration collective.

Au fil des années, elles ont acquis des connaissances, que ce soit sur la méthodologie d'accompagnement des communes, de leurs élus et des équipes de cuisine ou bien les techniques de travail des coûts, et font désormais figure de références dans le domaine.

## La place des agriculteurs

Cette action, spécifique à l'accompagnement des communes quant à la restauration collective, est un projet qui émane d'une forte demande politique. Bien que construit à partir de discussions entre acteurs du territoire, ce n'est ni une initiative ni une attente particulière des producteurs. Les enquêtes réalisées par l'ARDAB auprès des agriculteurs ont justement révélé que la restauration collective n'était pas un débouché principal pour les producteurs, mais un complément. La demande vient plutôt des collectivités, pour des raisons environnementales ou encore de santé publique, mais aussi des organismes de développement agricole qui y voient l'occasion de structurer les filières locales, professionnaliser les producteurs et leurs assurer de nouveaux débouchés.

Sur la question de la restauration collective et plus généralement de l'alimentation, les organismes de développement agricole comme la Chambre d'agriculture et l'ARDAB doivent accompagner les différents publics concernés en même temps que les producteurs. Dans l'exemple étudié, Mireille Foncel observe que la Chambre d'agriculture a parfois trop concentré son travail sur la formation des cuisiniers ou des élus, et peu des agriculteurs. Or il s'avère nécessaire de faire des retours aux agriculteurs pour les impliquer.

Dans le cas de Bio a Pro, c'est au contraire une initiative d'agriculteurs regroupés au sein de l'ARDAB. Ils ont su être autonomes et moteurs dans leur démarche et dans la gestion de la plateforme par la suite. Selon Mireille Foncel, c'est d'ailleurs un critère vital pour la réussite d'une plateforme de producteurs qui exige un fort investissement de leur part, en plus de celui des collectivités partenaires. Elle remarque également que l'investissement des producteurs se fait plus facilement lorsqu'un outil leur est indispensable, comme un abattoir ou, dans le cas présent, une plateforme d'approvisionnement pour les productions biologiques, une filière qui était très peu structurée sur le territoire.

## Le rôle des politiques publiques

La réussite du développement de l'approvisionnement local dans la Ville de Saint-Etienne est essentiellement due à une vraie mobilisation de la Ville et à une approche qui pourrait être qualifiée de militante. Ainsi, pour ne pas augmenter de façon trop importante le prix des repas dans les cantines pour les parents, la Ville a assumé un surcoût dû à ce type d'approvisionnement.

A plus grande échelle, le rôle important de la politique régionale et de l'investissement des différents partenaires est notamment visible par la démarche « Achat local, conso Rhône-alpes », avec la mise en place d'une plateforme régionale virtuelle. Ce site est destiné à mettre en relation acheteurs de la restauration collective et fournisseurs locaux ainsi qu'à apporter des services pour mieux appréhender le contexte régional et faciliter le rapprochement des acteurs. La démarche a fait l'objet d'un accord-cadre signé entre la DRAAF Rhône-Alpes, le Conseil Régional la Chambre Régionale d'agriculture, Coop. de France, l'Association Régionale des Industries de l'Agroalimentaire (ARIA), la FRSEA et bien d'autres encore. Par ailleurs, l'État en région a publié le guide « Favoriser une Restauration Collective de Proximité et de Qualité ». Autant d'initiatives portées politiquement qui aident les actions locales à se mettre en place.

## L'innovation

L'innovation tient dans l'implication d'une grande partie des acteurs du territoire dans le projet dès 2011, que ce soit les collectivités, la région et les départements, les syndicats ou encore les organismes de développement agricole.

On peut souligner la coordination des filières bio et conventionnelles pour répondre aux besoins du territoire avec la mise en place du partenariat entre la Chambre d'agriculture et l'ARDAB.

Notons également que le développement de l'approvisionnement local de la restauration collective sur le territoire de Saint-Etienne Métropole n'est pas uniquement tourné vers la Ville même de Saint-Etienne, ce qui est parfois le cas dans d'autres métropoles françaises. Bien que la Ville soit un exemple sur la question, les actions du projet sont équilibrées sur le territoire et concernent tout autant l'ensemble des communes de la Métropole.

## L'agroécologie

Le projet de la Métropole comme celui de la Ville de Saint-Etienne intègre, en plus de l'approvisionnement local, le souhait d'introduire des produits bio en restauration collective, et soutiennent ainsi le développement des productions bio sur le territoire.

## Contacts

Aline Ruivet

Saint-Etienne Métropole

Chargée de mission Péri-urbain – Correspondant  
Gier

04.77.53.73.70

A.RUIVET@agglo-st-etienne.fr

Mireille Foncel

Chambre d'agriculture de la Loire

Conseillère Circuits courts

04.77.92.12.12

mireille.foncel@loire.chambagri.fr

Carole Deschamps

ARDAB

Chargée de mission Restauration collective

04.69.98.01.17

carole-ardab@corabio.org

Terres en villes :

Serge Bonnefoy

Secrétaire technique

serge.bonnefoy@terresenvilles.org

04 76 20 68 28

Léa Viret

Stagiaire

lea.viret@terresenvilles.org

01 40 41 84 12

Paul Mazerand

Chargé de mission

paul.mazerand@terresenvilles.org

01 40 41 84 12



# Terres en villes

Le réseau français des acteurs des politiques agricoles et alimentaires d'agglomérations

[www.terresenvilles.org](http://www.terresenvilles.org)

40, avenue Marcelin Berthelot 22, rue Joubert  
CS92608 - 38036 Grenoble Cedex 2 75009 Paris

AVEC LE SOUTIEN FINANCIER DE :



Cette action est cofinancée par le Fonds européen agricole pour le développement rural : l'Europe investit dans les zones rurales.

