



HAL
open science

Quels sont les freins et leviers sociotechniques des responsables de cuisine de restauration collective scolaire publique quant à l'atteinte de l'objectif lié à l'approvisionnement de la nouvelle loi EGAlim ?

Marine Jacob

► To cite this version:

Marine Jacob. Quels sont les freins et leviers sociotechniques des responsables de cuisine de restauration collective scolaire publique quant à l'atteinte de l'objectif lié à l'approvisionnement de la nouvelle loi EGAlim ?. Sciences du Vivant [q-bio]. 2019. dumas-02367538

HAL Id: dumas-02367538

<https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-02367538>

Submitted on 18 Nov 2019

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Année universitaire : 2018-2019

Spécialité :

Génie de l'Environnement

Spécialisation :

Agriculture Durable et développement
Territorial

Mémoire de fin d'études

- d'Ingénieur de l'Institut Supérieur des Sciences agronomiques, agroalimentaires, horticoles et du paysage
- de Master de l'Institut Supérieur des Sciences agronomiques, agroalimentaires, horticoles et du paysage
- d'un autre établissement (étudiant arrivé en M2)

Quels sont les freins et leviers sociotechniques des responsables de cuisine de restauration collective scolaire publique quant à l'atteinte de l'objectif lié à l'approvisionnement de la nouvelle loi EGalim ?

Par : Marine JACOB



Soutenu à Rennes

le 19/09/2019

Devant le jury composé de :

Président : Catherine DARROT

Maître de stage : Ludovic BROSSARD

Enseignant référent : Philippe BOUDES

Autres membres du jury :

Gilles MARECHAL, consultant systèmes et stratégies alimentaires territoriales, cabinet "territoires et alimentation", Terralim

Les analyses et les conclusions de ce travail d'étudiant n'engagent que la responsabilité de son auteur et non celle d'AGROCAMPUS OUEST

Ce document est soumis aux conditions d'utilisation
«Paternité-Pas d'Utilisation Commerciale-Pas de Modification 4.0 France»
disponible en ligne <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.fr>



« Toute personne a droit à un niveau de vie suffisant pour assurer sa santé, son bien-être et ceux de sa famille, notamment pour l'alimentation... » (Article 25 de la déclaration universelle des droits de l'Homme de 1948 du droit à l'alimentation)

« J'ai été, quant à moi, productiviste... hier. Ce qui se passe, aujourd'hui, m'inspire plus d'inquiétude que d'espoir. A vouloir forcer la terre, nous prenons, en effet, le risque de la voir se dérober. A vouloir mondialiser le marché, nous faisons fi du besoin que tous les peuples ont de vivre à leur manière du travail de leurs terres. A industrialiser le travail agricole, nous chassons des paysans dont les villes et les usines ne savent plus que faire ». (Edgard Pisani, « Un vieil homme et la terre », Seuil, 2004)

Remerciements

Je tiens à remercier Ludovic BROSSARD pour son accueil et son accompagnement au sein de Dinan agglomération. Malgré le contexte et mon caractère parfois tenace, merci d'avoir pris le temps et de m'avoir accordé toute la confiance nécessaire au bon déroulé de mes missions. Cette autonomie, bien que parfois frustrante, m'a été bénéfique pour faire murir mon projet, mes missions et mon mémoire.

Je remercie également Patrice GAUTIER pour sa patience et son écoute lors de ce stage.

Je remercie Sylvaine LECOQ et Nathalie VERDEILLE pour m'avoir accueilli dans leur équipe et m'avoir appris, avec patience, le fonctionnement et les rouages de la fonction publique territoriale d'une jeune et grande agglomération.

Un grand merci également au service Développement économique et à mon super équipage de covoiturage : Agnès, Olivier, Kévin, Maud, Audrey, Catherine, Ashvin, Hélène, Maud, Camille, Romane, Samia, Nathalie et Ludovic. Merci de votre accueil, merci de vos sourires et de vos blagues, merci pour ces nombreux cafés (parfois trop fort), et enfin merci de votre soutien moral lors de l'écriture de ce mémoire.

Je tiens à remercier Philippe BOUDES pour m'avoir grandement aiguillé sur la construction de ce mémoire et pour m'avoir guidé et rassuré lors des moments d'hésitations.

Je tiens à remercier ensuite mes amis et mes supers colocs, Cric et Loul, pour leur patience et leur soutien moral (téléphonique et orthographique) lors de l'écriture de ce mémoire qui fut une étape plutôt compliquée et qui marque la fin de 4 des plus belles années de ma vie.

Enfin, un grand merci aux responsables de cuisine de m'avoir accueilli dans leurs locaux, gentiment et patiemment, en prenant le temps de répondre à mon enquête.

Table des matières

Introduction	1
Partie 1 : Le contexte national et territorial de la mise en place du Projet Alimentaire Territoriale de Dinan agglomération	5
I. Les transitions de notre alimentation.....	5
A. Pensons « système »	5
B. L'évolution de notre rapport à l'alimentation dans les systèmes de production.....	6
C. Changeons de système, oui mais pour aller où : Deux scenarii prospectifs (Rastoin & Gherzi, Le système alimentaire mondial : Concepts et méthodes, analyses et dynamiques, 2010)	8
D. Vers des systèmes alimentaires territoriaux.....	12
E. Aspect théorique : représentation des transitions sociotechnique.....	14
II. Le développement d'outil de politique publique et la mise en place d'une réglementation : la loi EGAlim.....	15
A. L'essor des Projets Alimentaires Territoriaux	15
B. La loi EGAlim, vers une relocalisation de nos systèmes alimentaires.....	15
III. La restauration collective, évolution de ce service public au cours du temps	17
A. La restauration collective (RC).....	17
B. Une entrée acteur : Le métier de cuisiner en restauration collective, profession souffrant de préjugés	19
IV. L'apparition du « bien-manger » : Oui mais qu'est-ce que c'est ?	20
V. Le contexte territorial de Dinan agglomération et la genèse du Projet Alimentaire Territoriale	21
A. Présentation succincte de l'EPCI et de ses compétences	21
B. Pourquoi un Projet Alimentaire Territorial ?	22
VI. Problématisation.....	25
Partie 2 : Méthodologie de mise en œuvre de l'étude	27
I. Questionnement de départ.....	27
II. Démarche scientifique.....	28
III. Méthode d'enquête	29
A. Pour la synthèse des chiffres 2018 de l'approvisionnement sur Dinan agglomération	29
B. Pour l'enquête par entretiens semi-directif des responsables de cuisine.....	29
IV. Méthode d'analyse.....	34

A.	Outil de suivi excel.....	34
A.	Entretien semi-directif.....	35
Partie 3 : Résultats et analyses.....		37
I.	QR1 : En quoi la mise en place d'un outil de suivi de l'approvisionnement des restaurants scolaires permet de tendre vers l'atteinte des objectifs de la loi EGAlim ?.....	37
A.	Retour de l'outil excel.....	37
B.	Chiffres clés 2018 sur 26 cuisines des 42 alimentant la RCSP de Dinan agglomération	37
C.	Couplage avec les entretiens semi-directifs : Freins et leviers identifiés	39
II.	QR2 : Quelle typologie et idéaux-types des responsables de cuisine de la RCSP peut-on proposer sur Dinan agglomération ?	40
A.	Présentation des responsables de cuisine enquêtés	40
B.	Typologie et idéaux-types des responsables de cuisine	42
C.	Piste d'action d'accompagnement en fonction des idéaux-types	46
D.	Nouveaux freins et leviers identifiés	48
III.	QR3 : Quelles sont les possibilités d'évolution des pratiques d'approvisionnement dans les communes du territoire de Dinan agglomération ?.....	49
A.	Concernant les freins et leviers identifiés lors de la réflexion du l'outil de suivi :.....	49
B.	Concernant les freins et leviers identifiés lors de la création d'une typologie des responsables de cuisine :	50
Partie 4 : Discussions et perceptives		52
I.	Réponses aux hypothèses et à la QR1 : En quoi la mise en place d'un outil de suivi de l'approvisionnement des restaurants scolaires permet de tendre vers l'atteinte des objectifs de la loi EGAlim ?.....	52
A.	Hypothèse 1.1 : Le manque de temps pour s'informer sur la loi EGAlim ainsi que pour remplir l'outil ne permet pas aux responsables de faire évoluer leurs pratiques.	52
A.	Limites dans l'analyse et l'interprétation de la QR1	55
II.	Réponses aux hypothèses et à la QR2 : Quelle typologie et idéaux-types des responsables de cuisine peut-on proposer sur Dinan agglomération ?.....	56
A.	Hypothèse 2.1 : Le nombre d'élèves c'est-à-dire le nombre de repas produits par jour dans un restaurant scolaire influencera la perception des responsables de cuisine.....	56
B.	Hypothèse 2.2 : La prise de recul et la projection dans le futur aide à mieux aborder les éléments de confrontation tels que les lois et normes.	56
C.	Conclusion de la QR2.....	57
D.	Limites dans l'analyse et l'interprétation de la QR2	58

III. Réponses aux hypothèses et à la QR2 : Quelles sont les possibilités d'évolution des pratiques d'approvisionnements dans les communes du territoire de Dinan agglomération ?.....	58
A. Hypothèse 3.1 : Les pratiques d'approvisionnement sont mises en œuvre par le responsable de cuisine cependant ce dernier reste sous l'autorité des élu.e.s locaux et à besoin de leurs accords pour faire évoluer les pratiques. Le binôme élu.e/responsable est donc essentiel.....	58
B. Hypothèse 3.2 : La mise en réseau entre responsables de cuisine ainsi qu'avec les producteurs locaux permet l'évolution des pratiques.....	59
C. Hypothèse 3.3 : Le responsable de cuisine est le responsable de l'approvisionnement en pratique. Il est essentiel de l'accompagner dans ces évolutions de pratiques.	59
D. Conclusion de la QR3.....	60
E. Limites dans l'analyse et l'interprétation de la QR3	60
IV. Autres pistes de travail et perceptives	61
Conclusion.....	63
Bibliographie.....	65
Annexe.....	68

Liste des abréviations

AB : Agriculture Biologique

ALSH : Accueil de Loisir Sans Hébergement

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

BBC : Bleu Blanc Cœur

CRAB : Chambre d'Agriculture

CT : Comité Technique

DA : Dinan Agglomération

EGA : États Généraux de l'Alimentation

Loi EGAlim : Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.

EPCI : Établissement Public de Coopération Intercommunale

FJT : Foyer des Jeunes Travailleurs.

GERMCN : Groupement d'Études de Marché Restauration Collective et Nutrition

HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point. Traduction : Analyse des risques et maîtrise des points critiques.

IGP : Indication Géographique Protégée

LEADER : Liaison Entre Actions de Développement Économique Rurale

PAC : Politique Agricole Commune

PAT : Projet Alimentaire Territorial

PL : Produit Locaux

PNA : Programme National Alimentation

PNNS : Programme National Nutrition Santé

RC : Restauration Collective

RCSP : Restauration Collective Scolaire Publique

SAU : Surface Agricole Utile

SAT : Système Alimentaire Territorialisé

SdP : Saveurs du Poudouvre

SQ ou SIQO : Signe de Qualité ou Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine

STG : Spécialité Traditionnelle Garantie

SYAL : Système agroalimentaire localisé

Glossaire

Circuits courts : Ce sont des circuits de distribution qui ne comportent qu'un seul intermédiaire entre le producteur et le consommateur. Dans ce mémoire, nous parlerons plus précisément de « circuits courts de proximité » qui induit obligatoirement une proximité géographique entre le producteur et le consommateur.

Cuisine centrale : Lieu chargé de la préparation des repas pour les établissements proposant une restauration collective. L'établissement n'est généralement pas à proximité immédiate de la cuisine, il est nécessaire de faire une livraison en liaison chaude ou en liaison froide.

Cuisine en régie : Lieu chargé de la préparation des repas pour les établissements proposant une restauration collective. La cuisine se trouve au sein des locaux de l'établissement où les repas sont consommés.

École primaire : En France, l'école primaire englobe, depuis 2006, l'école maternelle avec des enfants de 3 à 6 ans et l'école élémentaire où les enfants ont de 6 à 11 ans (du CP au CM2) en France.

Local : Dans le cadre de son PAT et dans la mesure où le décret de la loi EGalim ne précise pas encore le terme « local », les élus de Dinan agglomération ont voté une définition du terme. Ce terme utilisé pour « denrée locale » signifie que la denrée est produite sur le territoire de Dinan agglomération ou des EPCI limitrophes c'est-à-dire Lamballe Terre et Mer, Loudéac Communauté Bretagne Centre, Communauté de communes de Saint-Méen - Montauban, Rennes Métropole, Bretagne Romantique, Saint-Malo Agglomération, Communauté de communes de la Côte d'émeraude.

Plan régional d'agriculture durable (PRAD) : Il fixe les orientations des politiques agricoles, agroalimentaires et agro-industrielles de l'État dans les régions. Sa mise en œuvre est confiée aux Directions Régionales de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Forêts (DRAAF). Ces plans ont également vu le jour lors de la 1^{ère} loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche en 2010.

Programme National pour l'Alimentation (PNA) : Est le cadre dans lequel se définit la politique de l'alimentation en France. Ce programme a vu le jour lors de la 1^{ère} loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche en 2010. Sa mise en œuvre est opérée par la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL) du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

Projet Alimentaire Territorial (PAT) : Prévu dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 (Art 39), les projets alimentaires territoriaux s'appuient sur un diagnostic partagé faisant un état des lieux de la production agricole et alimentaire locale, du besoin alimentaire du bassin de vie en identifiant les atouts et contraintes socio-économiques et environnementales du territoire. Élaborés de manière concertée à l'initiative des acteurs d'un territoire, ils visent à donner un cadre stratégique et opérationnel à des actions partenariales répondant à des enjeux sociaux,

environnementaux, économiques et de santé. L'alimentation devient alors un axe intégrateur et structurant de mise en cohérence des politiques sectorielles sur ce territoire. (Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, 2017)(Consulté le 29/07/2019).

Qualité : Fait référence aux denrées possédant un Signe Officiel d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO). En France et en Europe, des logos officiels permettent de reconnaître les produits qui bénéficient d'un SIQO : Label Rouge (LR), Agriculture Biologique (AB), Spécialité Traditionnelle Garantie (STG), Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), Appellation d'Origine Protégée (AOP), Indication Géographique Protégée (IGP). Dans le cadre du PAT, la marque Bleu Blanc Cœur (BBC) y est également incluse. Elle désigne des produits issus d'exploitation utilisant des fourrages ou graines sélectionnés pour leur richesse en Oméga 3.

Restauration collective (RC) : Service délivrant des repas. La restauration collective fait partie d'un ensemble appelé, la restauration Hors Domicile (RHD), cette dernière regroupant également la restauration commerciale (restaurant, cafétéria, snacks...). La restauration collective se distingue par son caractère social qui vise à produire un repas aux convives d'une collectivité déterminée (jeune, patient, salarié...) à un prix modéré.

Restaurant scolaire ou cantine : Lieu où sont pris les repas.

Stratégie Alimentaire Territoriale : Manière d'organiser, de structurer et de coordonner une série d'actions qui oriente à moyen et long terme les activités d'une organisation dans le but d'arriver à une gestion durable des ressources agricoles et alimentaires du territoire et garantir leur accessibilité aux populations.

Liste des illustrations

Figure 1 : Schéma des types d'établissements proposant une restauration collective sur Dinan agglomération (Jacob, 2019).....	3
Figure 2 : The Multi-Level Perspective (MLP) (Geels, 2002)	14
Figure 3 : La restauration collective en quelques chiffres. (Chiffres : Novembre2016) (Thoby, 2017) .	18
Figure 4 : Calendrier de mise en place de la stratégie agricole et alimentaire (Brossard, 2019).	22
Figure 5 : Modes de gestion des 53 restaurants scolaires alimentés par 42 cuisines du territoire (Jacob, 2019).	24
Figure 6 : Exemple d'outil de suivi de l'approvisionnement complété avec analyse des pourcentages d'intégration de produit durables et sous signe de qualité (Josset, 2018).....	34
Figure 7 : Tableau récapitulatif des données brutes des entretiens de responsables de cuisine (Jacob, 2019)	35
Figure 8 : Synthèse des pourcentages d'intégration de produits durables (PD) (=locaux) et de produits issus de l'agriculture biologique (AB) pour 26 cuisines en 2018 (Jacob, 2019)	38
Figure 9 : Évolution des pourcentages globaux du territoire de Dinan agglomération sur les 3 années de collecte de données (Jacob, 2019)	38
Figure 10 : Évolution des pourcentages globaux du territoire de Dinan agglomération sur les 3 années de collecte de données pour les mêmes cuisines ayant renvoyé l'outil sur les 3 ans (Jacob, 2019). ...	39
Figure 11 : Pourcentage homme/femme dans l'échantillon (Jacob, 2019)	41
Figure 12 : Pyramide des âges des enquêtés (Jacob, 2019).....	41
Figure 13 : Pourcentage de responsables de cuisine ayant un diplôme en cuisine (Jacob, 2019)	41
Figure 14 : Année depuis la prise de poste du responsable de cuisine dans leur commune (Jacob, 2019)	41
Figure 15 : Nombre de repas produits dans les RCSP des enquêtés (Jacob, 2019)	42
Figure 16 : Groupe de pratiques d'approvisionnement des responsables de cuisine de la RCSP de Dinan agglomération (Jacob, 2019).....	44
Figure 17 : Groupe de perception de la démarche de PAT et de la loi EGAlim pour les responsables de cuisine de la RCSP de Dinan agglomération (Jacob, 2019)	44
Figure 18 : Typologie et idéaux-types des responsables de cuisine de la RCSP de Dinan agglomération (Jacob, 2019)	45
Figure 19 : Pistes d'action d'accompagnement par idéal-type (Jacob, 2019)	46

Liste des tableaux

Tableau 1 : Les différentes gammes de produits alimentaires (Branger, Richer, & Roustel, 2007).....	18
Tableau 2 : Tableau d'aide à la décision des responsables de cuisine à enquêter.....	31
Tableau 3 : Méthodologie de construction de la typologie et des idéaux-types des responsables de cuisine de la RCSP sur Dinan agglomération (Jacob, 2019)	35
Tableau 4 : Synthèse de la participation à l'action Outil de suivi de l'approvisionnement du PAT (Jacob, 2019)	37

Introduction

Comment faire pour continuer à vivre dans les meilleures conditions pour tous et chacun ? Les mots d'ordre sont durabilité et sobriété de nos modes de vies. Comment répondre aux enjeux sociaux, financiers et environnementaux de demain afin de permettre aux générations actuelles et futures de vivre le mieux possible ? Les mots d'ordre sont adaptabilité, changement, évolution, etc. Il faut pouvoir adapter nos sociétés et initier et/ou continuer les transitions dans nos habitudes collectives et individuelles. Ainsi, les « politiques publiques », au sens des acteurs et institutions politiques et publiques de notre pays, garants de la mise en œuvre des lois et de normes s'appliquant au « collectif », au sens de l'ensemble constitué pas les citoyens de notre pays, ont ce devoir d'initier et de mettre en œuvre ces changements. Les politiques publiques se doivent d'être précurseurs ou du moins exemplaires.

L'alimentation est un besoin primaire, non imputable à la vie de l'homme, représentant un cinquième des dépenses des Français (Nauze-Fichet, Champion, Collin, Lesdos-Cauhapé, & Quénechdu, 2015). Les Français sont ceux qui consacrent le plus de temps à leur alimentation au monde, ce qui peut s'expliquer de par l'histoire et la culture de notre pays (Jenik, 2019). Or, l'alimentation a un fort impact environnemental que ce soit par la production, la distribution ou la commercialisation des denrées. Une action sur l'alimentation est donc nécessaire pour continuer à vivre dans les meilleures conditions financières, sociales et environnementales.

En suivant les conclusions des États Généraux de l'Alimentation (EGA) et de la sortie de la nouvelle « loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous », votée le 30 octobre 2018 dite « loi EGAlim » et plus précisément l'article 24, il a paru essentiel aux élus locaux de Dinan agglomération de s'emparer de la problématique de l'alimentation dans les cantines pour pouvoir respecter le plus tôt possible les nouveaux objectifs ainsi qu'anticiper et mettre en place, progressivement les changements nécessaires en terme d'approvisionnement de la restauration collective qui exigent :

Article 24 de la loi EGAlim

« Art. L. 230-5-1.-I.-Au plus tard le 1er janvier 2022, les repas servis dans les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit public ont la charge comprennent une part au moins égale, en valeur, à 50 % de produits répondant à l'une des conditions suivantes, les produits mentionnés au 2° du présent I devant représenter une part au moins égale, en valeur, à 20 % :

« 1° Produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie ;

« 2° Ou issus de l'agriculture biologique au sens du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant le règlement (CEE) n° 2092/91, y compris les produits en conversion au sens de l'article 62 du règlement n° 889/2008 de la Commission du 5 septembre 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques en ce qui concerne la production biologique, l'étiquetage et les contrôles ;

« 3° Ou bénéficiant d'autres signes ou mentions prévus à l'article L. 640-2 dont l'utilisation est subordonnée au respect de règles destinées à favoriser la qualité des produits ou la préservation de l'environnement ;

« 4° Ou bénéficiant de l'écolabel prévu à l'article L. 644-15 ;

« 5° Ou bénéficiant du symbole graphique prévu à l'article 21 du règlement (UE) n° 228/2013 du Parlement européen et du Conseil du 13 mars 2013 portant mesures spécifiques dans le domaine de l'agriculture en faveur des régions ultrapériphériques de l'Union et abrogeant le règlement (CE) n° 247/2006 du Conseil, et dont l'utilisation est subordonnée au respect de règles destinées à favoriser la qualité des produits ou la préservation de l'environnement ;

« 6° Ou, jusqu'au 31 décembre 2029, issus d'une exploitation ayant fait l'objet de la certification prévue à l'article L. 611-6 et satisfaisant à un niveau d'exigences environnementales au sens du même article L. 611-6 ;

« 7° Ou, à compter du 1er janvier 2030, issus des exploitations ayant fait l'objet du plus haut niveau de certification prévu à l'article L. 611-6 ;

« 8° Ou satisfaisant, au sens de l'article 43 de la directive 2014/24/ UE du Parlement européen et du Conseil du 26 février 2014 sur la passation des marchés publics et abrogeant la directive 2004/18/ CE, de manière équivalente, aux exigences définies par ces signes, mentions, écolabel ou certification. »

C'est pourquoi la jeune communauté d'agglomération, Dinan Agglomération (DA), a initié depuis 2017 un Projet Alimentaire Territorial (PAT). Un PAT est un outil de politique publique qui peut s'organiser de différentes manières et sur de nombreux sujets qui dépendent de l'opérateur. Ici, Dinan Agglomération, à travers son service de développement économique, a décidé de mettre en œuvre dans un premier temps une stratégie alimentaire – le PAT – se concentrant sur la restauration collective scolaire publique (RCSP) et dans un second temps une stratégie agricole.

Il a ainsi été développé un outil de suivi excel de l'approvisionnement à destination des responsables de cuisine de la restauration collective scolaire publique (RCSP), principale action du PAT, afin de calculer les taux d'intégration de produits répondant aux conditions énoncées dans l'article 24

ci-dessus. Nous les appellerons « produits durables et sous signe de qualité » tout au long de ce mémoire (durables comprenant les produits locaux).

La diffusion de cet outil s'est faite dans un premier temps au sein de la RCSP sous maîtrise du bloc communal, c'est-à-dire la restauration des écoles primaires (regroupent les maternelles et les élémentaires). A terme, l'objectif est de pouvoir diffuser cet outil auprès de toute la restauration collective du territoire visible sur la figure ci-dessous :

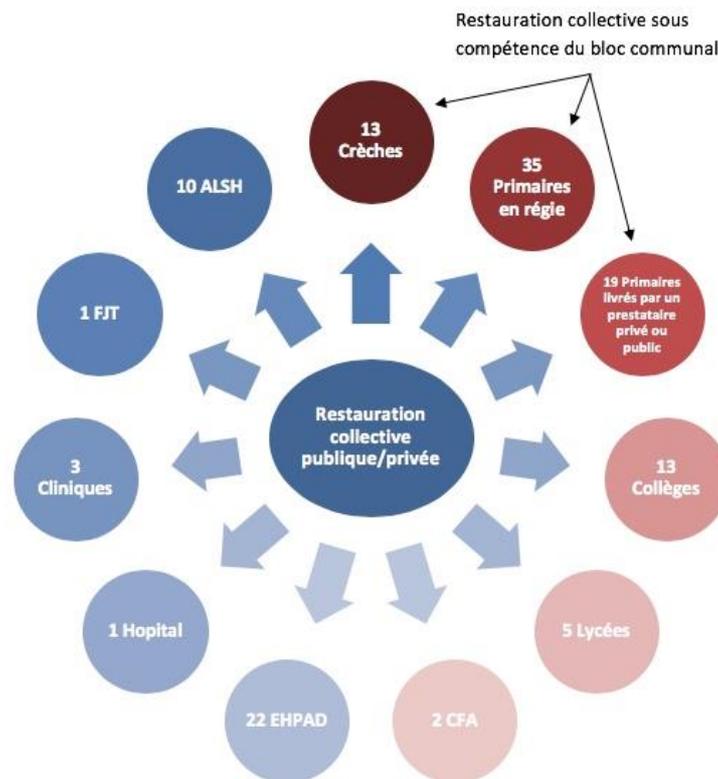


Figure 1 : Schéma des types d'établissements proposant une restauration collective sur Dinan agglomération (Jacob, 2019).

Deux premières récoltes de données ont eu lieu en 2018 auprès de plusieurs responsables de cuisine de RCSP, et concernait l'approvisionnement des années 2017 et 2016. Arrivée en février 2019, j'ai ainsi pu faire la collecte de données et l'analyse sur l'année 2018.

Étant relativement libre pour choisir ma thématique d'étude, j'ai réfléchi à un sujet pouvant apporter des solutions concrètes à une animation plus efficiente du PAT car plus personnalisé à la diversité de profil de responsable de cuisine du territoire. Mon mémoire de fin d'étude traite de la mise en œuvre de la stratégie alimentaire qu'est le PAT. Après trois ans de collecte de données, d'accompagnement des responsables de cuisine, de rencontre entre les différents acteurs, où en est-on sur les taux d'intégration ?

Les habitudes d’approvisionnement des responsables de RC ont-elles changé ? L’outil est-il efficace ? L’accompagnement est-il efficace et comment peut-il être amélioré ? Les responsables de cuisine sont-ils enclins à modifier leurs pratiques ? En ont-ils les moyens ?

En me basant sur la récolte de données des outils de suivi de l’année 2018, sur l’organisation de divers évènements permettant la rencontre d’acteurs de la RC ainsi que des entretiens semi-directifs avec les responsables de cuisine, je me suis demandé :

Quelles sont les freins et leviers sociotechniques des responsables de cuisine de la restauration collective scolaire publique quant à l’atteinte de l’objectif lié à l’approvisionnement de la nouvelle loi EGAlim ?

Dans un premier temps, nous nous remémorerons le contexte historique de la mise en place des PAT en France ainsi que le développement de la restauration collective et le métier de cuisiner au sein de ce secteur d’activité. Puis sera développé le contexte territorial de Dinan agglomération ainsi que le contexte de l’étude et sa méthodologie. J’expliquerai enfin les résultats et analyses obtenus après compilation des outils de suivi de l’approvisionnement de la RCSP ainsi que des entretiens des responsables de cuisine de la RCSP. Une typologie d’idéaux types de profil des responsables de cuisine de RCSP sera construit. Enfin, seront identifiés les freins et les leviers pour l’atteinte de l’objectif de la loi EGAlim lié à l’approvisionnement et enfin seront discutées des pistes d’action futures quant à l’accompagnement de ces responsables de cuisine sur le territoire de Dinan Agglomération.

Partie 1 : Le contexte national et territorial de la mise en place du Projet Alimentaire Territoriale de Dinan agglomération

I. Les transitions de notre alimentation

Le 10 décembre 1948, 58 États adoptent la Déclaration universelle des droits de l'homme à Paris au Palais de Chaillot. L'article 25 inscrit l'alimentation comme droit universel. L'alimentation étant un besoin primaire, elle a toujours été un enjeu de taille pour la survie de tous.

A. Pensons « système »

Quand nous parlons agriculture et alimentation, nous parlons de « système alimentaire », c'est à dire un « ensemble ordonné d'éléments qui assurent une fonction, qui concourent à un but ». Le but ici étant de nous nourrir. Le terme apparaît pour la 1^{ère} fois dans le Traité d'économie alimentaire de Louis Malassis en 1979. C'est à partir de là, que l'ensemble des analyses stratégique d'entreprise eurent une vision systémique (Rastoin & Ghersi, 2010, p. 7). Malassis dans son ouvrage de 1994, *Nourrir les hommes*, nous explique bien la composition de ce système : secteurs fonctionnels et sociotechniques avec six secteurs principaux :

« Le système de production alimentaire s'analyse en secteurs fonctionnels (dont chacun effectue des opérations définies) et socio-économiques (correspondant à des formes déterminées d'organisation sociale)» (Malassis, 1994, pp. 17 - 18).

« Dans les pays développés, les activités alimentaires se répartissent en six secteurs principaux. Tout d'abord l'agriculture, l'élevage et la pêche, bases irremplaçables de l'alimentation humaine, fournissent des aliments frais consommables sans transformations préalables, et surtout des matières premières alimentaires destinées à être traitées par les industries. Celles-ci fournissent des aliments agro-industriels, qui sont de plus en plus des aliments services, facilitant ainsi le travail domestique (aliments prêts à cuire, précuits, cuisinés, etc.). La distribution agricole et alimentaire diffuse les aliments dans l'espace et dans le temps, pour les mettre quotidiennement à disposition du consommateur. La restauration propose aux consommateurs des nourritures servies, qui suppriment totalement le travail domestique. Les « industries et services » liés à la chaîne alimentaire fournissent les biens d'équipements (machines et installations diverses) et de production (énergie, engrais, emballage, etc.) dont cette chaîne a besoin pour fonctionner. Enfin le secteur de la consommation regroupe les unités socio-économique de consommation (USEC) telles que les ménages et les collectivités privées ou publiques.

L'ensemble de ces secteurs compose le système alimentaire. Mais celui-ci est aussi caractérisé par la forme d'organisation sociale qui domine dans une société donnée. Ainsi, dans les sociétés capitalistes, le secteur alimentaire comprend un secteur artisanal (agriculture, distribution, restauration, etc.), un secteur coopératif (coopérative de production et de consommation), et un secteur capitaliste (petites et moyennes entreprises, multinationales agroalimentaires) » (Malassis, 1994, pp. 18 - 19).

« Telle analyse du système alimentaire est indispensable pour comprendre la façon dont les hommes s'organisent pour se nourrir. (Malassis, 1994, p. 19).

Malassis explique donc bien ce système ainsi que ce qu'il le compose. On a pu voir qu'il était mis en place au sein d'une société capitaliste qui a tendance à asservir l'homme dans sa manière de consommer. Cela rappelle le postulat de Illich dans la convivialité où il exprime l'asservissement de l'homme à l'outil, ici, l'industrie et ses outils de production « d'aliments services ». Ainsi, Malassis nous décrit comment le développement de l'industrie a modifié la vision de l'alimentation de l'homme. Passant d'une vision où il fallait travailler la terre pour se nourrir à une vision où l'industrie devient un « service » ; elle produit des « aliments services » afin de faciliter le travail domestique et le quotidien. Nous pouvons bien croire que c'est à partir de ce changement de vision de l'alimentation que les hommes ont commencé à voir les aliments comme des biens marchands banals (Rastoin, 2015). Cette vision, cette perte de rapport à la terre, a pu engendrer une perte de connaissance de l'alimentation. Ainsi, les enfants et adultes sont moins enclins à reconnecter les aliments dans leur assiette avec leur mode de production et leur provenance.

B. L'évolution de notre rapport à l'alimentation dans les systèmes de production

a. Le développement du modèle agro-industriel

Débutant fin XVIII^{ème}, se développant au XIX^{ème} et s'affirmant début XX^{ème}, la révolution industrielle marque le début de la période agro-industrielle, avec la fin des domestiques à domicile et le recours à des « petites jeunes filles ». L'agriculture se développe grâce à l'industrie et à l'apport massif des sciences qui marque un tournant dans l'histoire de l'agriculture. Au-delà de servir uniquement à nourrir, elle devient une activité florissante, avec une importance du commerce (Malassis, 1994). L'expansion d'un nouveau modèle agricole, façonne une nouvelle société libérale. S'en suit un exode rural car les emplois se trouvent désormais en ville dans les industries. On y voit également des productions à plus grande échelle et le développement d'innovation pour l'agriculture et l'alimentation. Malassis nous dit que « le développement international d'une économie alimentaire marchande est une conséquence directe de la révolution industrielle ».

Dans les années 1900, le développement des marchés, des politiques de marchés ainsi que les innovations de produits et des techniques de production, conservation, commercialisation et logistique engendrent la création et le gain d'échelle de grosses marques d'entreprises. Le développement des transports permet de faire du commerce dans le monde entier.

b. L'évolution vers un système agro tertiaisé

Après-guerre (1945), suite à une crise sociale et sociétale et la création de l'Union Européenne, la production agricole est à relancer. On peut voir une « diffusion progressivement mondialisée et à moindre frais des produits » (Dessaux, 2015) c'est-à-dire une expansion commerciale importante des produits agricoles et alimentaires à l'internationale qui engendre une modification de la consommation alimentaire.

Finalement, c'est une société productiviste et de consommation de masse qui se met en place avec le développement des supermarchés où chacun est libre de choisir son alimentation (Malassis, 1994). Les investissements dans le domaine agricole se sont faits avec l'objectif premier de la quantité et de la compétitivité. La mécanisation, la spécialisation et le développement d'intrant chimique révolutionnent l'agriculture. L'amplification des échanges sur les marchés mondialisés, l'explosion démographique et la progression des technologies ont conduit l'agriculture et l'alimentation vers un modèle beaucoup plus industriel. Rastoin le voit comme un changement d'« âge » de l'alimentation : nous passons de « l'âge agricole » à « l'âge agro-industriel » (Lacombe, 1994) puis l'âge « agrotertiaire » (Rastoin, 2015), Mendras lui le voit comme la disparition de « l'état de paysan » et l'émergence du « métier d'agriculteur », dans une période marquée par l'exode rural et la modernisation (Clavreul, 2008).

En Europe, alors que les mots d'ordre étaient « reconstruire », « sécuriser » et « produire », le modèle agrotertiaire se voit conforter grâce aux subventions de la PAC qui deviendra le modèle dominant au détriment de la « civilisation paysanne » (Mendras, 1967).

Dans les années 90, la multifonctionnalité de l'activité agricole est reconnue : elle n'a plus seulement le rôle de nourrir mais également des utilités économiques, sociales et environnementales : « fonction économique de production de biens et de services, fonction sociale d'occupation du territoire et d'emplois, fonction d'animation du monde rural et de transmission d'un patrimoine culturel spécifique et fonction écologique de gestion de l'environnement et d'entretien de l'espace rural » (Landais, 1998). On peut citer par exemple : l'entretien du paysage, la protection des ressources en eau, la protection et le maintien de la biodiversité, etc.

Cette reconnaissance engendre une nouvelle vision de l'agriculture en France et des débats à l'international, une « remise en cause du statut » de l'activité agricole et quelle « activité doit être considérée comme un travail rétribué ? » (Blanchemanche, Laurent, Mouriaux, & Peskine, 2000). Dans

un contexte où il faut non seulement répondre aux besoins alimentaires d'une population croissante mais également assurer le développement durable de cette production.

Cette reconnaissance de la multifonctionnalité de l'activité agricole, dans une société devenue libérale, entraîne une monétisation de chaque activité et l'externalité que produit l'agriculture (comprendons que toute externalité devient une potentielle source de revenu).

Les débats internationaux et les conflits entre pays développés et en développement n'aboutissent pas à une refonte de la vision de l'agriculture et des impacts économiques, sociaux et environnementaux qu'elle pourrait avoir. Aucun accord international pour la prise en compte de la multifonctionnalité de l'agriculture n'est fait (Bonnal, 2010).

Ainsi, dès les années 90, débute des polémiques autour d'externalités négatives liées à l'agriculture et à l'alimentation. En effet, en s'inscrivant dans une économie de marché, les rendements en agriculture sont importants et prioritaires. Cependant, la réforme de la PAC de 1999, en mettant en place le second pilier de développement rural, essaie de prendre en compte ses externalités (Bonnal, 2010).

Les différents scandales sanitaires médiatisés dont l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) dites la vache folle en 1995 ont ainsi pu mettre en évidence le besoin de « sûreté alimentaire » d'un point de vue qualitatif de même qu'un besoin d'information sur les méthodes de production. Aujourd'hui, l'impact de l'agriculture et de l'alimentation sur la santé (Fouquet, Lavarde, & Maler, Avril 2013), le changement climatique et la perte de biodiversité mettent en évidence un besoin urgent de changement massif de modèle de production et de consommation (GIEC - IPCC, 2018).

C. [Changeons de système, oui mais pour aller où : Deux scénarii prospectifs \(Rastoin & Gherzi, Le système alimentaire mondial : Concepts et méthodes, analyses et dynamiques, 2010\)](#)

D'après un rapport de l'ONU datant de 2017, les prévisions montrent que nous serons 9,8 milliards en 2050 et 11,2 milliards en 2010 (Département des affaires économiques et sociales de l'ONU (DESA), 2017). Cependant, le modèle dominant, le système de production occidental actuel, n'est pas en mesure de se généraliser afin de produire de façon viable et durable pour tous (Malassis, 1994).

Rastoin et Gherzi développent de cette manière deux scénarios de prospective sur le futur du système alimentaire en se basant sur les facteurs du développement durable (Godard, 2001, pp. 64 - 65) :

- La performance économique ;
- La préservation écologique ;
- L'équité sociale, condition ;
- La gouvernance participative.

Ils se sont basés sur les simulations quantitatives à l'horizon 2050 effectué par le CIRAD et l'INRA : Agrimonde.

a. Le modèle tendancier : un modèle alimentaire agro-industriel tertiarisé (MAIT)

Le MAIT reste assez identique à notre modèle actuel et continue de s'intensifier, se spécialiser, se globaliser, se financiariser et se concentrer.

D'un point de vue de performance économique, il y a toujours restructuration des grandes firmes avec production en masse de produits industrialisés. Les filières de production et de commercialisation sont longues et les tendances à l'export sont fortes et s'intensifient, ce qui a pour conséquence de favoriser la grande volatilité des prix à l'international. Les multinationales continuent de se développer au détriment des très petites entreprises et petites et moyennes entreprises qui ne pourront plus investir en matériels et en immatériels pour rester compétitives.

D'un point de vue écologique, le modèle n'est pas durable. Il est énergivore et produit de nombreux déchets sans développer d'alternatives positives et durables. Les techniques agricoles restent intensives et spécialisées ce qui entraîne un épuisement des ressources.

En termes de santé et d'équité sociale, nous retrouvons toujours le problème de sous-alimentation dans les pays en voie de développement. La sécurité alimentaire n'est plus un problème dans les pays développés mais ils s'y développent de lourdes maladies liées à la suralimentation ainsi que de gros risques de sûreté alimentaire (contamination massive) liés aux gros volumes de fabrication et de stockage.

D'un point de vue de gouvernance, c'est toujours l'économie de marché qui prime. Ainsi les états s'affaiblissent face à des multinationales toujours plus puissantes pratiquant le lobbying et les campagnes publicitaires coûteuses. Ainsi, le système alimentaire est contrôlé par une poignée de firmes multinationales.

b. Le modèle de rupture, alternatif : un modèle alimentaire de proximité (MAP)

Le MAP est un système composé d'une diversité de systèmes alternatifs avec des circuits courts, de la vente directe, toujours des grandes et moyennes surfaces mais avec de courtes chaînes de production et des produits de qualité, avec des entreprises à taille humaine et des technologies adaptés aux enjeux de durabilité des ressources, etc.

D'un point de vue performance économique, la production est diversifiée, variée et « naturelle ». Les filières de production sont courtes ainsi que les filières agroalimentaires, à l'échelle macrorégionale.

Les très petites entreprises et petites et moyennes entreprises sont majoritaires et l'activité économique est répartie sur tout le territoire ce qui entraîne un maintien des emplois, et non sur des pôles spécifiques d'activités. Cependant, une hausse des prix alimentaires est enregistrée, une nouvelle répartition des dépenses des ménages ainsi qu'une nouvelle répartition du temps doivent être faites chez les consommateurs.

D'un point de vue écologique, il y a une forte préservation de la biodiversité, une meilleure gestion du foncier et des ressources, ainsi qu'une diminution de l'utilisation énergétique. Les techniques de cultures sont améliorées pour rendre le système durable.

En termes de santé et d'équité sociale, la diversification, la composition du repas et l'organisation des filières amènent une meilleure qualité nutritionnelle ainsi qu'un meilleur accès à la nourriture pour tous. De plus, il en résulte une meilleure équité sociale de par l'organisation des filières sur le territoire (plus d'emploi et moins de disparité de revenus).

D'un point de vue de gouvernance, l'économie de marché n'est plus l'unique influenceur. Le mécanisme de la concurrence est toujours présent mais plus encadré pour éviter les grosses fluctuations de prix et l'accès pour tous aux produits de base. Se rajoutent à cela des organisations de filières qui traitent ensemble des problèmes communs.

Dans ce scénario, les politiques publiques se voient renforcées dans différents domaines.

c. Conclusion et autres prospectives

En résumé, Rastoin et Gherzi nous disent que le développement de deux scénarios de prospectives d'orientations met en évidence que le modèle agro-industriel tertiarisé actuel n'est pas durable et ne répond pas aux « préconisations du développement durable ». En effet, ce modèle procure des « denrées à prix bas » mais « au détriment de l'environnement » et en « générant des injustices sociales » intra et inter-pays. Le modèle tendanciel (continuité du modèle agro-industriel tertiarisé) n'est donc pas durable d'un point de vue écologique et social. Cependant, il est important de noter que le modèle alternatif lui n'est pas durable d'un point de vue économique. Il faudra donc une évolution avec une coévolution des deux modèles.

Nous arrivons à une ère où la vision de l'agriculture et donc de l'alimentation est très complexe. Le rallongement des chaînes de production alimentaire a éloigné et faussé la vision du consommateur sur le « comment » et « avec quoi » sont produits ses aliments. Rastoin s'interroge sur « l'artificialisation des aliments adoptés par les grandes firmes ». Il suppose qu'à l'avenir, « le consommateur augmentera ses exigences en termes d'informations et prendra conscience de la dissonance existante entre les messages émis par les firmes (récupération de l'actif symbolique, c'est-à-dire l'image) et les caractéristiques réelles et attendues du produit » (Rastoin & Gherzi, 2010, p. 512).

Un autre exercice de prospective en 2011 a été mené, le projet Dualine et la conclusion est la même que celle de Rastoin et Gherzi en 2015 : « les systèmes alimentaires de type occidental et, a fortiori, leur extension mondiale, ne sont pas durables, en termes de consommation de ressources, d'impacts sur les écosystèmes et d'effets sur la santé (surpoids, obésité et pathologies associées) » (Esnouf, Russel, & Bricas, 2011).

Le CIRAD et l'INRA font également de la prospective mais de manière quantitative grâce à leurs travaux sur le projet Agrimonde en 2009 (deux scénarios : Agrimonde GO et Agrimonde 1) puis Agrimonde – Terra : scénarios d'usage des terres, conséquences pour la sécurité alimentaire en 2016 (cinq scénarios : Métropolisation, Sain, Régionalisation, Ménage, Communauté). Il est développé un ensemble de scénarios tendanciels basés sur le *Millennium Ecosystem Assessment*, afin d'anticiper les futurs changements potentiels et d'identifier les enjeux et les nouvelles questions de recherche de demain. La prospective est un exercice qui vise à orienter les travaux de demain, à faire débat dans le monde de la recherche, à informer la prise de décision d'acteurs. Elle peut également être un outil de programmation mais cela nécessite « une volonté déterminée de ceux qui en ont la responsabilité ». (De Lattre-Gasquet & Hubert, 2017).

En 2016, lors de la conférence de présentation des résultats d'Agrimonde – Terra, les conclusions qui nous sont données sur l'usage des terres et les conséquences pour la sécurité alimentaire des cinq scénarios développés sont :

- « Si on veut aller vers des régimes agricoles diversifiés sans augmenter la surface agricole, il faut aller vers des politiques fortes, cohérentes et coordonnées à l'internationale. Cela demande des changements forts qui doivent être accompagnés par les politiques ainsi qu'une multitude d'acteurs ».
- « Les changements d'usage de terre est donc la sécurité alimentaire en milieu rurale dépend énormément de l'accès à la terre et de l'évolution des structures agricoles ».
- « Le facteur d'influence « relation rural-urbain » a énormément d'impact sur les régimes, emploi milieu rural agglomération des genres et des activités » (De Lattre-Gasquet, Mora, & Le Mouël, 2016).

Et plus récemment, vient de sortir le scénario Afterres 2050 : Scénario d'utilisation des terres agricoles et forestières pour satisfaire les besoins en alimentation, en énergie, en matériaux et réduire les gaz à effet de serre produits par Solagro en 2016. Ce scénario chiffré présenté par Philippe POINTEREAU de

Solagro en janvier 2017 met en avant les objectifs de changement de régime alimentaire et des pratiques agricoles. Pour cela, les leviers d'action préconisés sont :

- « Passer du système agricole au système alimentaire » ;
- « Travailler à l'échelle de territoire en impliquant les acteurs locaux » ;
- « Développer massivement les circuits courts et de proximité » ;
- « Investir sur la résilience des systèmes agricoles » ;
- « Mieux intégrer les politiques publiques notamment de santé publique et environnementale ».

Tous ces scénarii prospectifs ont été développés et nous montre un ensemble de futures situations possibles, certains font état d'un phénomène de rupture (Rastoin & Gherzi, 2010) (De Lattre-Gasquet, Le Mouël, & Mora, 2017) mais aussi de possibilité d'évolution. Il devient donc urgent d'impulser le changement dans tous les aspects de la société, y compris notre alimentation. Il a été prouvé que notre régime alimentaire était directement lié à notre environnement, il nous faut donc réagir maintenant et commencer à travailler sur nos habitudes alimentaires (Lacour, Camille et al, 2018).

D. Vers des systèmes alimentaires territoriaux

Alors comment relever ce nouveau défi ? Alimentation et agriculture étant non-dissociable, la solution évoquée est donc dans le développement de systèmes alternatifs ainsi que la coévolution de plusieurs modèles afin d'assurer une sécurité alimentaire et nutritionnelle durable (Fournier, 2015) (Rastoin, 2015). Le changement doit se faire au niveau de notre rapport à l'alimentation, au niveau du système de production ainsi qu'au niveau de la consommation, passant d'une production de masse à une production de qualité et par conséquent d'une consommation de masse à une consommation de qualité (objectifs de la loi EGalim). Ce changement est nécessaire afin de conserver notre planète viable pour tous ainsi que pour réduire l'impact anthropique et ses conséquences négatives telles que l'accélération d'un changement climatique ou la perte de biodiversité (GIEC - IPCC, 2018).

Ces changements peuvent être qualifiés plus précisément de transition. Depuis quelques dizaines d'années cette notion est très répandue et utilisée dans notre quotidien et notre actualité par les mouvements sociaux, les initiatives citoyennes, les scientifiques et les politiques publiques. Nous entendons donc parler de transition alimentaire, de transition écologique, de transition de système, etc. Cette notion de transition est utilisée pour désigner la réorientation des systèmes productifs actuels (Diaz & Darrot, 2015). La nécessité de transitions peut se justifier par les crises sanitaires passées telle que la vache folle en 1995, les crises sociales liées à l'accès à l'alimentation et enfin la

crise écologique actuelle. Ces crises nous prouvent une inadaptation de nos modèles de vies et de ce fait, du système agro- industriel dominant.

De nombreux modèles de production et de consommation ont toujours cohabité bien que certains modes ancestraux ce soient retrouvés marginalisés par le modèle dominant ainsi que les innovations techniques et sociotechniques. Claire Lamine parle de « mixité de modes de production et des circuits » (Lamine, 2012). D'autres modèles continuent à se développer ou sont actuellement testés voire déjà mis en place depuis plusieurs années. Ces modèles à externalités positives sur l'environnement et la santé sont par exemple, les circuits courts, l'alimentation relocalisée, l'agriculture biologique, la production de « terroir », le commerce équitable ou les techniques culturales simplifiées, etc. Leur diffusion et leur intégration dans le modèle dominant est maintenant nécessaire. Cependant, cela doit être fait de manière systémique. Cette vision systémique ne pourra se mettre en place qu'avec de fortes politiques publiques soutenant ces modèles alternatifs à l'échelle internationale (De Lattre-Gasquet, Mora, & Le Mouël, Agrimonde - Terra : Land use and global food security in 2050, 2016) et nationale (Fournier, 2015) (Rastoin, 2015).

De nombreux auteurs comme Lamine, Rastoin, Chiffolleau, écrivent sur les S3A (systèmes agroalimentaires alternatifs), les SAT (systèmes alimentaires territorialisés) ou encore les SYAL (systèmes agroalimentaires localisés). Dans un état de l'art fait par Christian Deverre et Claire Lamine dans le cadre du projet « collectif de consommateurs et consommation durable », ces deux auteurs nous parlent des S3A comme ne pouvant pas être des « prototypes de remplacement du système dominant ». Toutefois, il peut en « émerger de nouvelle manière de définir les rapports entre producteurs et consommateurs » qui pourrait influencer nos habitudes alimentaires. Il y a aujourd'hui, une abondance d'écrits sur les S3A ainsi que sur les initiatives alternatives et durables. Ces écrits nous présentent divers moyens d'actions comme « les tentatives d'influencer la grand distribution » ou les « pressions sur les politiques publiques » mais nous rappellent également, comme la conclusion d'Agrimonde - Terra, que ces initiatives doivent être couplées à « des mouvements politiques » et donc des politiques publiques fortes.

La grande difficulté de la mise en œuvre au quotidien d'une politique forte au sein d'un S3A est le besoin d'une forte animation. Tel que j'ai pu le voir sur le territoire de Dinan agglomération, où de nombreuses initiatives ont pu voir le jour, où de nombreuses personnes se sont investies et étaient motivées pour construire mais qui, faute d'animation et de prise de position rapidement des politiques publiques, se sont essouffées.

Toutefois, au-delà de la nécessité d'une forte animation, cet état de l'art évoque également des écrits se focalisant sur la dimension politique d'un S3A comme pouvant avoir une répercussion positive sur les citoyens. Cette dimension politique au sein d'un S3A pourrait, en effet, avoir « une contribution à

la transformation des rapports de pouvoir au sein des systèmes alimentaires » où le citoyen-consommateur aurait « plus de poids dans la définition des « bonnes » manières de se nourrir et de produire ». De ce fait, ces consommateurs pourraient installer une « démocratie alimentaire » ou « étendre au domaine de la nourriture l'exercice de la citoyenneté ». Les S3A étant riches d'apprentissage (sur les pratiques agricoles, alimentaires, culinaires) les citoyens pourraient avoir une réelle action sur l'alimentation locale et devenir « un citoyen alimentaire ».

Enfin, pour que notre système s'inscrive dans le temps, la transition doit être générale et avoir une portée sur l'ensemble du système. Le modèle actuel souffre d'une vision trop cloisonnée de l'alimentation, l'agriculture, la santé, l'économie, la sécurité alimentaire, ... , pour pouvoir évoluer. Les acteurs de la transition doivent prendre du recul afin d'avoir une vision systémique qui permettra la mise en œuvre d'une transition à la fois économique, écologique, sociale et sociétale (au sens des habitudes de la société, exemple : les habitudes alimentaires).

E. Aspect théorique : représentation des transitions sociotechnique

En abordant le terme de transition et en ayant pour objectif d'identifier les leviers et freins sociotechniques des responsables de cuisine quant à l'évolution de l'approvisionnement dans ce mémoire, il est intéressant, afin d'avoir une idée claire de la situation où nous nous trouvons à l'échelle de la France et du territoire, d'avoir en tête le modèle de Geels sur les transitions sociotechniques (Geels, 2002).

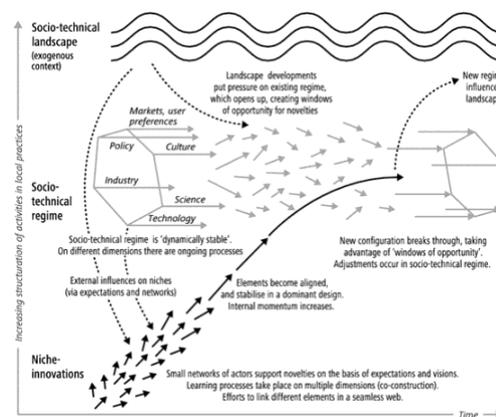


Figure 2 : The Multi-Level Perspective (MLP) (Geels, 2002)

Geels décrit la transition comme un processus non linéaire qui résulte de l'interaction de trois niveaux fonctionnels. Ce modèle est intéressant pour sa dimension systémique. Le niveau supérieur est le paysage sociotechnique. Il est composé des tendances sociétales globales et à long terme. Par exemple, la volonté de relocaliser l'alimentation grâce à la nouvelle loi EGAlim fait partie du paysage. Au niveau intermédiaire, le régime est caractérisé par un ensemble de pratiques établies et de règles

associées, qui stabilisent le système dominant. Par exemple, le plan hygiène – sécurité dans la cuisine en RC ou le recours à des sociétés de restauration ou encore l’approvisionnement auprès de grossistes. Enfin, au niveau inférieur, les niches sont les lieux où se développent des initiatives et leur réseau associé, en réponse à des pressions qui peuvent venir du régime ou du paysage. Les niches se distinguent par la présence de trois processus internes : le processus d’apprentissage, la mise en place d’un réseau social et l’alignement de stratégies et d’objectifs (Figure 2).

II. Le développement d’outil de politique publique et la mise en place d’une réglementation : la loi EGAlim

A. L’essor des Projets Alimentaires Territoriaux

Le 4 juillet 2014 lors du colloque organisé dans le cadre de l’année internationale de l’agriculture familiale décidée par l’Assemblée générale de l’ONU, les régions françaises s’engageaient en faveur des systèmes alimentaires territorialisés à Rennes. Cela marque le premier engagement politique pour les systèmes alimentaires à l’échelle nationale. Quelques mois plus tard, afin de favoriser la construction de politique alimentaire pour aller vers une alimentation durable, la France vote le 13 octobre 2014, la loi d’avenir pour l’agriculture, l’alimentation et la forêt qui prévoit l’élaboration de projets alimentaires territoriaux. Grâce à l’article 1^{er} de cette loi, né le PNA – Programme National de l’Alimentation – décliné en PRA - Programme Régional de l’Alimentation – qui vise à labéliser et inciter les territoires à mettre en place des PAT – Projet Alimentaire Territoriaux : Outil institutionnel de politique publique visant à induire un changement dans le rapport à l’alimentation au sein de territoire. Le 14 janvier 2016, un projet de loi complémentaire visant à favoriser l’ancrage territorial de l’alimentation est faite.

B. La loi EGAlim, vers une relocalisation de nos systèmes alimentaires

En parallèle, après de premiers états généraux de l’alimentation (EGA) en 2000 commandé par le Premier ministre de l’époque, Lionel Jospin, en 2017, suite à de grosses crises dans le secteur agricole, de nouveaux EGA sont organisé comme promis par le président Emmanuel Macron. Cette consultation nationale, tenue du 20 juillet 2017 au 21 décembre 2017, avait quatre objectifs (Cap Collectif, 2017):

- Relancer la création de valeur et en assurer l’équitable répartition ;
- Permettre aux agriculteurs de vivre dignement de leur travail par le paiement de prix justes ;

- Accompagner la transformation des modèles de production afin de répondre davantage aux attentes et aux besoins des consommateurs ;
- Promouvoir les choix de consommation privilégiant une alimentation saine, sûre et durable.

Cette consultation nationale a regroupé l'ensemble des acteurs clés de l'agriculture, l'alimentation et la pêche mais aussi, les industries agroalimentaires, les distributeurs, les consommateurs, le milieu de la restauration collective, les élus, les partenaires sociaux, les acteurs de l'économie sociale et solidaire, et de la santé, les ONG, les associations caritatives et d'aide alimentaire à l'international et les banques et assurances.

Au terme d'atelier de travail et d'une consultation citoyenne, un texte de loi est proposé à la Commission des affaires économique puis à l'Assemblée nationale et enfin au Sénat. Le 30 octobre 2018 est donc votée la nouvelle « loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous » dite « loi EGAlim ».

Après plusieurs lectures, cette loi est finalement composée de 71 articles (23 ayant été censuré). Elle traite de 16 sujets. L'article 24 traite principalement de la restauration collective et impose un seuil de produits de

- Au moins 50 % (en valeur) de produits, que nous appellerons dans la suite du mémoire « produits durables et/ou sous signe de qualité » qui comprend les produits locaux car « acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie » ainsi que les produits possédant un Signe Officiel d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) ou autre notions comme vu en page 2 : Article 24 de la loi EGAlim ;
- Au moins 20 % (en valeur) de produits issus de l'agriculture biologique.

Lors de ce mémoire, nous nous focaliserons sur l'article 24 de la loi EGAlim qui concerne les seuils de produits ainsi que l'information des usagers quant à la part d'intégration de produit durable et/ou sous signe de qualité et issus de l'agriculture biologique.

III. La restauration collective, évolution de ce service public au cours du temps

A. La restauration collective (RC)

a. Naissance

Les prémices de la restauration se retrouvent au Moyen-Âge avec « l'hospitalité » que donnait l'Église aux voyageurs sous forme de denrées alimentaires (Mériot, 2002, p. 19) ou encore avec les « institutions et établissements au service des pauvres, des malades et des pèlerins ». Les débuts de la restauration collective que l'on connaît actuellement, se font lors de la Révolution (comme beaucoup de changements) avec la volonté d'intégration sociale des privilèges réservés à l'époque à la bourgeoisie tel que l'accès à la cuisine ou encore l'éducation. Puis avec les différentes périodes de l'histoire de France et d'ailleurs, la cuisine subit une forte évolution pour arriver au XIX^e à « l'âge d'or de la gastronomie française et une suprématie d'un art culinaire français » (Mériot, 2002, p. 25). Le développement de cet « art » donnera naissance aux nombreux restaurants qui dans un premier temps, n'ont été accessibles que par une certaine classe de la population aisée. Le développement de la « cuisine d'hôtellerie » et la « grande cuisine » donne ensuite une connotation prestigieuse au métier de cuisiner.

A partir du XIX^{ème} siècle l'évolution et le développement de la société vers une ère plus industrielle et plus libérale induit des changements de pratique et de vision de l'agriculture et de l'alimentation. Le secteur de la restauration hors domicile se développe. Le premier restaurant collectif français s'ouvre à la Banque de France en 1934 mais la restauration collective était bien présente avant. L'arrivée de la société salariale et des congés payés conforte ce secteur cependant l'évolution des pratiques alimentaires et les innovations en termes de technique de préparation des denrées (Tableau 1) rendent l'élaboration de la restauration collective « de plus en plus transférée aux industries agroalimentaires » (Mériot, 2002, p. 31).

Il y eu au fur et à mesure du développement de cette branche industrielle, qu'est la restauration hors domicile, le développement d'une vision différente entre les restaurants (restauration commerciale) et les cantines (restauration collective).

b. Les termes flous de la RC et l'essor des sociétés de RC

L'absence de définition précise de ce qu'est « l'art culinaire » engendra le développement des chaînes de restauration (Mériot, 2002, p. 28) qui depuis les années 1960 représentent une part non négligeable du chiffre d'affaire de la restauration commerciale et collective (Dondeyne, 2004). Aujourd'hui, selon le syndicat national de la RC, un restaurant collectif sur trois est géré par une société de RC dans le cadre d'une gestion concédée. La gestion concédée correspond à 33% du chiffre d'affaire

de la RC en France (Figure 3), c'est-à-dire qu'elle emploie une société de restauration privée, dont trois grands groupes dominent le marché actuellement (Elior, Compass, Sodexo). La France est aujourd'hui le pays le mieux doté au monde en matière de cantines et ses deux principaux opérateurs (Sodexo et Compass Group) se partagent l'ensemble des marchés mondiaux, supplantant généralement les opérateurs nationaux sur leurs propres pays (Mériot, 2002, p. 17).



Figure 3 : La restauration collective en quelques chiffres. (Chiffres : Novembre 2016) (Thoby, 2017)

L'essor de la restauration collective et des sociétés de restauration s'est fait principalement grâce à l'arrivée de nouveaux produits sur le marché : des produits plus industriels classifiés en gamme comme ci-dessous :

Tableau 1 : Les différentes gammes de produits alimentaires (Branger, Richer, & Roustel, 2007)

Gamme	Type de produit
1 ^{ère} gamme	Produits frais, en l'état, lavés, tranchés, parés, etc., conservés à température ambiante ou réfrigérés.
2 ^{ème} gamme	Produits et préparations cuisinés, pasteurisés, ou appertisés (conserves), conservés à température ambiante.
3 ^{ème} gamme	Produits et préparations cuisinés, surgelés, conservés à des températures d'au moins - 18 °C.
4 ^{ème} gamme	Produits et préparations crus, prêts à l'emploi : salades, crudités (carottes râpées...), légumes épluchés, prêts à cuire, conditionnés en sachet de plastique et conservés par réfrigération.
5 ^{ème} gamme	Produits cuits sous vide, pasteurisés ou stérilisés, prêts à l'emploi, conservés grâce à une réfrigération.
6 ^{ème} gamme	Produits déshydratés et ionisés, de longue conservation à température ambiante.

c. Intéressons-nous plus particulièrement à la restauration collective scolaire publique (RCSP) :

La RCSP plus précisément se développe au milieu du XIX^{ème} siècle. Les premières restaurations scolaires sont pratiquées sous différentes formes pour aider les plus nécessiteux. On retrouve des paniers repas ou des cantines. La RC scolaire a été développée dans ses débuts avec un but social et encore aujourd'hui, les parents d'élèves ne payent qu'une partie du repas, l'autre partie étant prise en

charge par la collectivité. Les cantines se développent réellement avec les lois scolaires de Jules Ferry de 1881 et 1882 rendant l'école gratuite, l'instruction obligatoire et l'enseignement public laïc. De plus, c'est sous l'impulsion des communes elles-mêmes que se développe ce service à l'école. Aujourd'hui encore la restauration collective scolaire des écoles primaires est sous la maîtrise d'œuvre de la commune.

Les chaînes de restauration qui permettaient aux communes de proposer aux familles un service clés en main qui ne nécessitait pas d'investissement financier de structure et de gestion (ni employés, ni cuisine, ...), ont beaucoup séduit. Comme en témoigne le développement des leaders mondiaux de la restauration collective : Sodexo, Compass Group, etc. et le nombre de communes étant en restauration collective concédée. D'après une étude Xerfi, la RCSP concédée représenterait 20% du marché de la RCSP (Thoby, 2017).

Cependant, l'évolution de l'alimentation avec le développement du « bien manger » ainsi que les évolutions des lois telles que celles sur l'approvisionnement devient problématique pour les communes avec une gestion concédée. En effet, la commune a difficilement les informations des sociétés de restauration concernant l'approvisionnement des produits composants les repas livrés ainsi que les chiffres de seuils d'intégrations de produits « durables et sous signe de qualité ». On peut d'ailleurs voir sur notre territoire d'étude, plusieurs communes qui ont pour projet la création d'un service de restauration avec cuisine autogérée.

Finalement qu'est-ce que la restauration collective de nos jours ? C'est un service rendu aux salariés ou enfants afin de faciliter l'accès aux repas lors des heures de travail ou d'école évitant ainsi la préparation du repas et la production d'aliments pour se nourrir et donnant accès à un repas équilibré à tous. Elle a pour but de servir des repas en collectivité hors du domicile et a pour particularité, à la différence de la restauration commerciale, d'avoir un aspect social qui est que le convive ne paye pas le prix entier du repas, l'autre partie étant assurée par la collectivité.

B. Une entrée acteur : Le métier de cuisiner en restauration collective, profession souffrant de préjugés

Comme vu précédemment, l'image de cuisiner en restauration commerciale et en restauration collective n'est pas la même. Nous pouvons même affirmer que les restaurants ont plutôt une « image prestigieuse » que celle des cantines est plutôt une « image dépréciée ». Combien de fois a-t-on entendu dire : « Ce n'est pas bon à la cantine ! » ? La démocratisation des savoir-faire et des techniques de cuisine, l'innovation en termes de goût, de texture et de préparation des produits alimentaires ainsi que le développement de la cuisine industrielle ont eu pour conséquence la

désacralisation du métier de cuisiner. Ce métier, en restauration collective, souffre de préjugés encore nombreux. Le secteur a « l'image d'une branche peu professionnalisée (initialement fondée sur le bénévolat) et marquée par des contraintes de « budget » et de « rations », lorsque les chefs des restaurants valorisent davantage leur technicité, leur inventivité ou même leur générosité » (Mériot, 2002, p. 52).

Intéressons-nous plus particulièrement aux cuisiniers dans la restauration collective scolaire publique (RCSP). Dans une analyse de la socialisation des cuisiniers français, Sylvie-Anne Mériot, nous fait part de l'existence des préjugés négatifs et du manque de reconnaissance par ses pairs, qui marque le métier de cuisiner en cantines et ce, même lors de la période d'apprentissage. Elle nous montre que de par l'importance de la gastronomie en France, le système de formation oriente vers « un idéal professionnel élitiste ». De plus, le métier de cuisiner est prestigieux de par « l'art culinaire » qu'il met en œuvre donc l'orientation vers une cuisine « plus industrielle » est vue comme une destruction du métier. Ainsi, les cuisiniers en cantine subissent le « jugement social particulièrement négatif » qui n'aide en rien la valorisation des travailleurs de ce secteur. On peut s'étonner de ce jugement car au regard des chiffres : 55% des cuisiniers qualifiés sont salariés en cantine. Au-delà des techniques mises en œuvre dans les cantines, on peut également parler des conditions de travail, qui nous le savons, sont plutôt intenses et fatigantes dans la restauration commerciale. Une nouvelle fois, le métier de cuisinier en cantine est décrié car « l'art culinaire », c'est-à-dire le modèle artisanal a toujours été valorisé par sa pénibilité. Il est donc socialement mal accepté qu'un cuisinier puisse choisir son orientation afin d'avoir de bonnes conditions de travail telle que le propose la restauration collective. (Mériot, 2002)

« Les cuisiniers des cantines, c'est probablement parce que leur positionnement identitaire manque de légitimité au niveau plus global de la profession. Cette reconnaissance de branche tend à émerger au niveau institutionnel, mais le poids des clichés négatifs sur la profession marque encore fortement l'ensemble des acteurs. Seuls les cuisiniers des restaurants indépendants bénéficient, à l'inverse, de préjugés très favorables (Mériot, 2002, p. 287).

IV. L'apparition du « bien-manger » : Oui mais qu'est-ce que c'est ?

Il est intéressant de discuter de cette notion car elle revient souvent dans le discours des professionnels mais aussi dans celui des consommateurs. Or qu'est-ce que le « bien-manger », le « bon » ? Existe-t-il une vérité absolue en termes de « bon » ? (Stengel, 2015).

Alyette Defrance, que cite Stengel, a su identifier quatre périodes du « bon » à laquelle Stengel ajoute une cinquième période qui correspond à notre temps actuel :

- Bon = Plus : recherche du quantitatif (après 1945) ;
- Bon = Moins : recherche de la diététique (après 1970) ;
- Bon = Vite : recherche de diminution du temps du repas (après 1980) ;
- Bon = Sans : recherche du naturel (après 1990) ;
- Bon = Juste : recherche de l'équilibre (après 2000).

La notion de bon et de bien-manger sont ainsi rattachés à la période dans lequel nous sommes ainsi qu'aux préoccupations sociétales du moment. Par exemple : en ce moment, sévit une crise écologique fortement documentée scientifiquement et qui préconise une réduction de la part de viande dans nos assiettes ainsi qu'une diversification de nos apports en protéines. Ainsi pour continuer à « bien-manger » et avoir du « bon » dans nos assiettes, il est nécessaire de faire évoluer les habitudes alimentaires de chacun.

Dans la restauration collective, nous devons prendre en compte le rôle social de ce service, le bien-manger pourrait donc être en apportant les nutriments en qualités et quantités suffisantes pour sa santé et celle de la planète, à un coût abordable.

V. Le contexte territorial de Dinan agglomération et la genèse du Projet Alimentaire Territoriale

A. Présentation succincte de l'EPCI et de ses compétences

Dinan agglomération (DA) est une jeune agglomération des Côtes d'Armor en Bretagne, créée au 1^{er} janvier 2017. Cette agglomération est le regroupement de : cinq intercommunalités de l'ancien Pays de Dinan (la communauté de communes du Pays de Caulnes, la communauté de communes de Matignon, la communauté de communes Plancoët-Plélan, la communauté de communes Rance-Frémur, Dinan communauté) et trois communes (Broons, Mégrit, Yvignac-la-Tour). Au total, c'est un territoire de 64 communes représentant 932 km² et 98 000 habitants. L'agglomération est composée de cinq directions et de 29 services qui possèdent de nombreuses compétences tel que :

- Le développement économique du territoire : économie, tourisme et enseignement supérieur ;
- La protection et la valorisation de l'environnement : gestion des milieux aquatiques et préventions des inondations, climat, énergie et lutte contre les pollutions ;
- Le sport et la culture ;
- L'aménagement de l'espace : urbanisme foncier, transport et mobilité, voirie ;
- L'action sociale : petite enfance et enfance jeunesse ;
- La gestion des maisons de services publics ;
- La coopération intercommunale ;
- Le logement et la politique de l'habitat : habitat, création et gestion d'aires d'accueil des gens du voyage ;

- La collecte et traitement des déchets ;
- L'eau et l'assainissement ;
- Le patrimoine.

Depuis le début de sa création, de nombreuses stratégies, et politiques sont développées sur le territoire afin de donner les orientations de demain et permettre à l'agglomération d'être en perpétuelle évolution et en accord avec les politiques départementales, régionales et nationales.

Ainsi, nous pouvons retrouver différents plans ou stratégies, en cours de construction ou actuellement déjà mis en œuvre tel que :

Plan Local de Santé (PLS) → en construction	Plan algues vertes → en construction	Plan Climat Air Énergie Territorial (PCAET) → en construction	Stratégie tourisme → en construction
Stratégie mer et littoral → mise en œuvre	Stratégie foncière avec la rédaction du Plan Local d'Urbanisme Intercommunal (PLUi) → en construction	Stratégie agricole et alimentaire (PAT) → en construction (partie agricole) ; mise en œuvre (partie alimentaire)	

B. Pourquoi un Projet Alimentaire Territorial ?

a. La stratégie agricole et alimentaire

Cette dernière stratégie, d'abord, alimentaire a débuté le 23 octobre 2017 avec la mise en place d'un PAT grâce au recrutement de Manon JOSSET, stagiaire de Master 2 en Géographie pendant six mois puis sa contractualisation pour six mois sur le sujet.

Ce PAT fait suite à une étude du Syndicat Mixte du Pays de Dinan sur la « création d'un approvisionnement de la restauration collective en produit locaux » ainsi qu'un diagnostic agricole réalisé par la Chambre d'Agriculture. Lors de la 1^{ère} étude, a été identifiée une volonté des acteurs locaux interrogés (producteur.rice.s, restaurateur.rice.s, élu.e.s, etc.) d'aller vers une relocalisation de l'approvisionnement sur le territoire. Des attentes et des envies d'expérimentations ont été identifiées telles que la création d'une association de producteur.rice.s « Saveurs du Poudouvre ».

En fin 2018, est rajouté à la stratégie alimentaire un volet agricole. Les élu.e.s de l'agglomération acceptent le recrutement d'un chargé de mission, Ludovic BROSSARD, sur 3 ans afin d'élargir et développer la stratégie agricole et alimentaire (Figure 4) ainsi qu'une stagiaire sur le PAT, moi-même . C'est ainsi que depuis janvier 2019 est élaboré, en parallèle de l'animation du PAT, une stratégie englobant des objectifs pour l'agriculture mais également pour l'alimentation.



Figure 4 : Calendrier de mise en place de la stratégie agricole et alimentaire (Brossard, 2019).

L'objectif de la mise en place d'un PAT sur le territoire est d'avoir une politique publique forte, avec une gouvernance permettant les actions et évolutions de tous et qui encourage ainsi l'initiation de transition sur le territoire, en termes d'habitudes et de pratiques alimentaires. Ce PAT, couplé à la stratégie agricole, qui concentrera son action sur six thématiques ci-dessous, permettra d'aller vers une alimentation plus saine et durable sur le territoire.

Afin de construire cette stratégie, ont été organisé six ateliers de concertation sur les thématiques suivantes :

- Les filières émergentes ;
- La structuration de l'offre locale ;
- L'agriculture face aux enjeux environnementaux et climatiques ;
- La biodiversité, les liens entre agriculture et l'alimentation ;
- Le foncier agricole ;
- L'installation et la transmission.

Ces ateliers ont mobilisé des élu.e.s locaux, des agriculteur.rice.s et des partenaires techniques et institutionnels. De manière similaire, le PCAET a mobilisé les acteurs locaux lors de plusieurs ateliers sur les mêmes thématiques mais dans différentes communes de l'agglomération. La stratégie alimentaire s'inscrit donc dans un contexte territorial dynamique.

Nous pouvons préciser que ce dynamisme et ces nombreuses politiques publiques nécessitent toutefois, une grande mobilisation du territoire ce qui peut avoir pour finalité de rendre flou les actions mises en œuvre par l'agglomération, pour un citoyen. Lors des concertations, une attention particulière doit être menée sur la communication et l'implication des acteurs.

Le PAT est mis en œuvre en suivant un plan d'action défini en début d'année (Annexe 1). La volonté de l'agglomération, avec ce PAT, est d'avoir un réel impact sur le territoire. L'objectif principal du PAT est d'accompagner la RCSP du territoire vers l'atteinte des objectifs de la nouvelle loi EGAlim en 2022, qui porte sur l'intégration dans les repas et sur l'approvisionnement en produits durables et sous signe de qualité.

Pour cela, il faut pouvoir suivre l'évolution du pourcentage d'intégration de produits durables et sous signe de qualité dans l'approvisionnement. Un outil de suivi rigoureux des approvisionnements a donc été créé (Annexe 2). De plus, en parlant approvisionnement, nous parlons de production et donc de producteur. La deuxième action principale du PAT a ainsi pour but de renforcer les liens entre les cuisines, sous maîtrise d'ouvrage du bloc communal, et les producteurs locaux. Pour cela, un catalogue des producteurs ainsi qu'un rendez-vous annuel, le forum des producteurs, ont été mis en place.

Il a été demandé aux maires possédant un restaurant scolaire au sein de leur commune, de se rapprocher de leur responsable de cuisine afin que l'outil de suivi annuel puisse être rempli (Annexe

3) puis renvoyé à l'agglomération afin d'y être traité. Cela permettra, au vu des pourcentages d'intégration de produits durables et sous signe de qualité de chacun, d'accompagner les cuisines qui en ont besoin ou qui en font la demande.

b. La restauration collective scolaire sur le territoire

Nous allons nous intéresser exclusivement à la restauration collective scolaire publique (RCSP). A noter que, les cantines des écoles primaires sont gérées par les communes - tandis que les collèges sont gérés par les départements et les lycées par les régions. L'échelle intercommunale semble alors la plus adaptée pour justifier d'un projet commun pour l'introduction de produits durables et sous signe de qualité.

Il faut préciser que la RCSP ne représente qu'une petite part du chiffre d'affaires des producteurs ou encore du nombre de repas servis sur une année sur le territoire de Dinan agglomération. Cependant, l'action de la RCSP sur le jeune public, composant les générations futures, les consommateurs de demain, est non négligeable. De plus, la RCSP, en tant que service public, se doit de montrer l'exemple aux citoyens en termes de santé et de durabilité des pratiques et des sources d'approvisionnement. La RCSP est un fort levier d'action pouvant être utilisé pour mettre en place une politique alimentaire sur le territoire (Brand, et al., 2017).

On recense sur le territoire de Dinan Agglomération, 53 restaurants scolaires publiques (Figure 5) alimentés par 42 cuisines (36 en régie (= autogérée), 7 en gestion concédée (prestataires publics ou privés : EPHAD ; prestataires extérieurs privés : Convivio, Armony Restauration et Ansamble) :

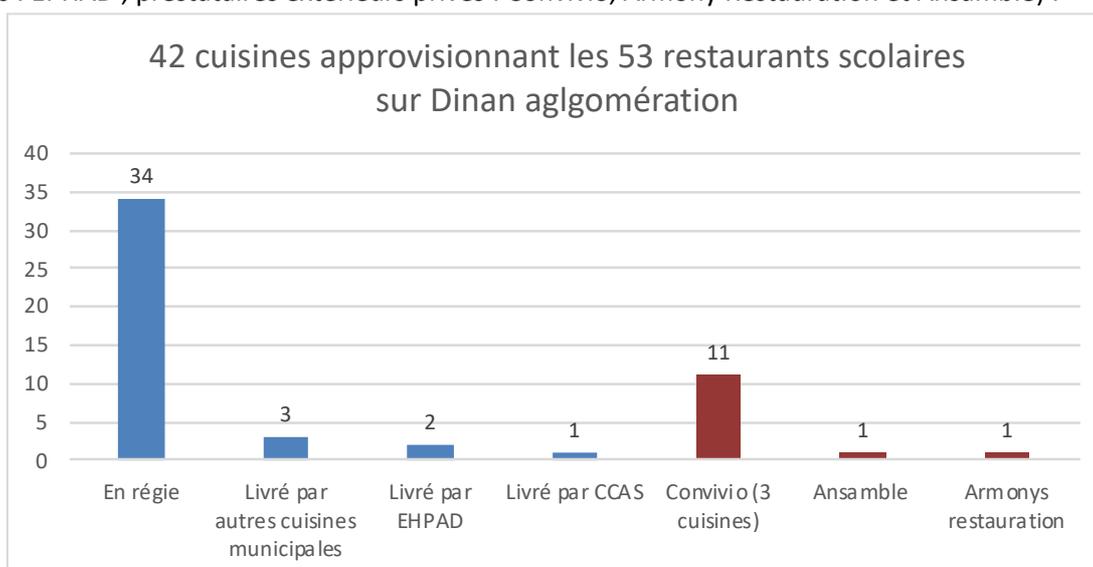


Figure 5 : Modes de gestion des 53 restaurants scolaires alimentés par 42 cuisines du territoire (Jacob, 2019).

VI. Problématisation

Après avoir fait des recherches bibliographiques sur les scénarii prospectifs de nos modèles de production et de consommation, l'histoire de la mise en place de la restauration collective en France, l'apparition de la notion de « bien-manger », l'image du cuisiner ainsi que les préjugés qu'il peut y être attachée en RCSP, les nouveaux outils de politiques publique que sont les PAT et enfin la nouvelle loi EGAlim, j'ai pu comprendre en détail le contexte et l'ambition politique actuelle de Dinan agglomération. Le contexte territorial nous amène à réfléchir à la continuité des actions en cours sur le territoire ainsi qu'aux actions futures, leur efficacité et leur cohérence sur le territoire d'étude qu'est l'agglomération.

Avec les prédictions des différents scénarii vus précédemment ainsi que les nouveaux objectifs de la loi EGAlim, il devient urgent de « s'adapter » tout en continuant à « évoluer », « se développer » et « innover ». Telle est l'ambition des stratégies mises en œuvre par l'agglomération. La stratégie alimentaire actuelle porte sur la RCSP car cette dernière fait partie des leviers d'action possible pour engendrer une transition, avec comme action principale : la mise en place d'un outil de suivi excel de l'approvisionnement, orienté vers les responsables de cuisine. La mise en place de cet outil se fait grâce à un accompagnement collectif et individuel des responsables de cuisine. Il est possible grâce aux fonds européens via le programme LEADER. De plus, un accompagnement à la fois technique mais aussi théorique sur comment intégrer de nouveaux produits durables dont locaux et sous signe de qualité est fait (par quoi commencer, où s'informer, quelles seront les obligations de la loi EGAlim, quelles formations puis-je effectuer ? etc.).

Après un an et demi d'accompagnement, nous nous sommes posés des questions sur l'efficacité de cet accompagnement et des actions déjà effectuées par l'agglomération. Il semblait alors intéressant d'orienter la récolte de données en se focalisant sur les acteurs accompagnés dans le cadre de l'action principale du PAT (l'outil de suivi de l'approvisionnement), c'est-à-dire les responsables de cuisine de la RCSP qui sont souvent à la fois gestionnaire mais aussi cuisinier.

La problématique de mon sujet se définit comme tel :

Quelles sont les freins et leviers sociotechniques des responsables de cuisine de restauration collective scolaire publique quant à l'atteinte de l'objectif lié à l'approvisionnement de la nouvelle loi EGAlim ?

L'objectif premier de l'étude, à terme, est de déterminer si l'accompagnement est efficace et si non, comment l'améliorer. Puis, grâce à l'identification des freins que rencontrent les responsables de cuisine, à définir quelles sont les actions et les méthodes à mettre en œuvre, individuellement ou collectivement, pour outrepasser ces freins. La récolte de données permettra également d'identifier des leviers d'action ayant déjà été mis en place dans des communes. Enfin, cette étude pourrait identifier de nouvelles d'actions secondaires (c'est-à-dire, autre que l'outil de suivi ou le lien producteurs/responsable de cuisine) pour le PAT.

Cette étude est à destination de l'opérateur du PAT, c'est-à-dire Dinan agglomération et plus précisément au chargé de mission agriculture et alimentation.

Partie 2 : Méthodologie de mise en œuvre de l'étude

Mon stage de six mois s'est déroulé en deux parties. La première partie, de février à mai, s'est portée sur la récolte, les analyses individuelles et la synthèse des outils de suivi 2018 des communes de Dinan agglomération. Mais aussi, sur l'écriture du plan d'action 2019 (Annexe 1) et l'organisation d'un comité technique. La deuxième partie s'est portée, elle, sur l'enquête auprès des responsables de cuisine de la RCSP, l'organisation d'une journée de formation à destination des responsables de RCSP sur la cuisine alternative avec Initiative Bio Bretagne (Annexe 4), l'organisation d'une réunion d'échange entre élu.e.s et responsables de cuisine du territoire (Annexe 5) et enfin sur la réactualisation du catalogue des producteurs.

I. Questionnement de départ

Après un état de l'art, mon arrivée et les premières rencontres sur le territoire, j'ai pu organiser cette problématique en trois axes de travail défini comme trois questions de recherche ; elles-mêmes reposant sur des hypothèses observées sur le territoire ou sortie de travaux bibliographiques :

- **Question de recherche 1 (QR1) :** En quoi la mise en place d'un outil de suivi de l'approvisionnement des restaurants scolaires permet de tendre vers l'atteinte des objectifs de la loi EGAlim ?
 - **Hypothèse 1.1 :** Le manque de temps pour s'informer sur la loi EGAlim ainsi que pour remplir l'outil ne permet pas aux cuisiniers de faire évoluer leurs pratiques.
 - **Hypothèse 1.2 :** Avoir un indicateur de suivi de l'approvisionnement chiffré ainsi qu'un chargé de mission disponible pour expliquer l'intérêt de la loi permet une prise de conscience des responsables de cuisine.
- **Question de recherche 2 (QR2) :** Quelle typologie et idéaux-types des responsables de cuisine de la RCSP peut-on proposer sur Dinan agglomération ?
 - **Hypothèse 2.1 :** Le nombre d'élèves c'est-à-dire le nombre de repas produits par jour dans un restaurant scolaire influencent la perception des responsables de cuisine.
 - **Hypothèse 2.2 :** La prise de recul et la projection dans le futur aide à mieux aborder les éléments de confrontation tels que les lois et normes.
- **Question de recherche 3 (QR3) :** Quelles sont les possibilités d'évolution des pratiques d'approvisionnement dans les communes du territoire de Dinan agglomération ?
 - **Hypothèse 3.1 :** Les pratiques d'approvisionnement sont mises en œuvre par le responsable de cuisine cependant ce dernier reste sous l'autorité des élu.e.s

locaux et à besoin de leurs accords pour faire évoluer les pratiques. Le binôme élu.e/responsable est donc essentiel.

- **Hypothèse 3.2** : La mise en réseau entre responsables de cuisine ainsi qu'avec les producteurs locaux permet l'évolution des pratiques.
- **Hypothèse 3.3** : Le responsable de cuisine est le responsable de l'approvisionnement en pratique. Il est essentiel de l'accompagner dans ses évolutions de pratiques.

La réponse à chacune de ces questions de recherche et la validation ou l'invalidation de ces hypothèses s'est faite par la mise en place de deux jeux de données ainsi que deux méthodes d'analyses appropriées. La collecte de données pour les QR2 et QR3 s'est organisée grâce à des entretiens auprès des responsables de cuisine alors que la collecte de données pour la QR1 avait déjà été initiée avant mon arrivée car c'est une action récurrente du PAT.

II. Démarche scientifique

La démarche scientifique choisie lors de cette étude s'est basée sur une récolte de données quantitative et qualitative. En effet, une des missions principales de mon stage était de récolter et analyser les pourcentages d'intégration de produits durables et sous signe de qualité dans les cuisines. Cette récolte s'est faite via un tableur excel : l'outil de suivi (Figure 6). En plus de données quantitatives, des données qualitatives ont été récoltées via des entretiens semi-directifs. Il était essentiel de comprendre et récolter des éléments de contexte et d'appréciation de la situation nationale et locale, ainsi que les différentes stratégies de réponses face aux changements des responsables de cuisine.

Pour la QR1 « En quoi la mise en place d'un outil de suivi de l'approvisionnement des restaurants scolaires permet de tendre vers l'atteinte des objectifs de la loi EGAlim ? » et la QR3 « Quelles sont les possibilités d'évolution des pratiques d'approvisionnement dans les communes du territoire de Dinan agglomération ? », la démarche a été hypothético-inductive. Grâce au temps alloué à la récolte des données 2018, qui s'est faite par relance mail ainsi que par relance téléphonique, il a été possible d'avoir de premiers échanges avec des responsables de cuisine ou des assistant.e.s de mairie qui m'ont donné de premiers éléments de contexte et de compréhension. Puis avec l'organisation de cinq pré-entretiens, d'un comité technique de projet, d'une formation « cuisine alternative » et d'une réunion d'échange entre élus et responsable de cuisine, de premières hypothèses sont apparues.

Pour la QR2 « Quelle typologie et idéaux-types des responsables de cuisine de la RCSP peut-on proposer sur Dinan agglomération ? », la démarche a exclusivement été inductive. En effet, en arrivant sur une animation de projet dans le secteur de la restauration collective, que je ne connaissais que très peu, il ne me semblait pas possible de formuler des hypothèses sur le sujet de l'étude. L'objectif de la démarche a été de mettre en évidence grâce à une série d'entretiens à question ouverte, le contexte de travail actuel des responsables de cuisine ainsi que leur stratégie de réponse face à une nouvelle loi. Cette nouvelle loi imposant des changements radicaux dans la méthode de travail et les techniques d'approvisionnement des responsables de cuisine, elle peut être considérée ici, comme un élément de confrontation.

Les deux démarches ont été intégrées dans le déroulement d'entretiens semi-directifs divisés en quatre parties ainsi que dans le processus de collecte et d'analyse de données sur le pourcentage d'intégration de produits durables et sous signe de qualité.

III. Méthode d'enquête

Pour répondre à ces questions, nous allons mobiliser deux jeux de données : un premier qui se compose de quinze entretiens semi-directifs effectués avec les responsables de cuisine, et un second, composé des outils de suivi avec les données 2018 de l'intégration de produits durables et sous signe de qualité dans les communes.

A. Pour la synthèse des chiffres 2018 de l'approvisionnement sur Dinan agglomération

Il n'y a pas d'échantillonnage concernant le second jeu de donnée. Lors du vote du PAT en 2017, il a été décidé que l'ensemble des maires s'engageraient dans la démarche et feraient donc en sorte que l'outil de suivi soit envoyé annuellement à l'agglomération en début d'année calendaire. J'ai dû, cependant, relancer par téléphone les communes et/ou responsable de cuisine.

B. Pour l'enquête par entretiens semi-directif des responsables de cuisine

a. Échantillonnage : Présélection et sélection des responsables de cuisine

Il a été nécessaire de présélectionner les enquêtés car trop nombreux sur le territoire afin de pouvoir récolter les données qualitatives nécessaires pour répondre à nos questionnements. En effet, Dinan agglomération compte 42 cuisines approvisionnant la RCSP et il m'était impossible de faire 42 entretiens. Ces données nous permettent de construire une typologie et des idéaux-types des profils et d'identifier les freins et leviers sociotechniques des responsables de cuisine quant au potentiel d'évolution de leurs pratiques en termes d'approvisionnement.

Afin d'identifier les responsables de cuisine à enquêter, je me suis basée sur plusieurs éléments :

1. La relance téléphonique pour le renvoi de l'outil de suivi.

Lors de ces échanges, au-delà de rappeler la nécessité d'envoyer l'outil de suivi, j'ai pu me présenter et discuter avec les responsables de cuisine afin de savoir s'ils étaient impliqués dans les actions du PAT, s'ils connaissaient la loi EGalim, s'ils participaient aux événements de l'agglomération sur l'alimentation, s'ils remplissaient l'outil de suivi, s'ils n'avaient pas de difficulté au quotidien, etc. Ces échanges m'ont permis d'identifier individuellement les responsables de la RCSP et m'ont permis de comprendre quelles sont leurs sensibilités et où ils se trouvaient dans la démarche de relocalisation de l'alimentation au sein de leur cuisine.

2. Six pré-entretiens avec des responsables de cuisine volontaires.

Lors de ce premier contact, et dans la démarche d'accompagnement des responsables de cuisine, j'ai également, demander s'ils avaient besoin d'un rendez-vous pour discuter de la démarche ou autre. Six responsables de cuisine ont répondu favorablement et ont alors été rencontrés. Ces rendez-vous n'étaient en aucun cas obligatoire et étaient sur la base du volontariat et du besoin exprimé par les acteurs.

Les pré-entretiens se sont déroulés à partir d'un guide d'entretien construit selon les thématiques des fiches action du PAT (Annexe 6). Cependant, l'entretien était à questions ouvertes afin de laisser au responsable de cuisine le loisir de me parler de son quotidien, de ces problèmes, réussites, préoccupations actuelles et futures, freins et/ou leviers à l'approvisionnement, etc. Comme pour l'échange téléphonique, ces pré-entretiens m'ont aidée à mieux les connaître, à mieux comprendre le mode de fonctionnement d'une cuisine ou d'une cantine et la réalité de leur métier de responsable de RCSP. Ces entretiens m'ont amené à rajouter de nouvelles thématiques à aborder lors des entretiens semi-directif dont les principaux sont : l'éducation aux goûts, la relation avec les élu.e.s, le contact et le travail en collaboration avec les institutrices sur l'alimentation ou le goût, les menus végétariens, le comportement des enfants et la relation du responsable avec eux, les formations professionnelles et leurs fréquences, la relation avec les producteurs, etc.

3. Les outils de suivi 2018 de l'intégration de produits durables et sous signe de qualité.

Après avoir appréhender de manière qualitative la vision et les priorités de certains responsables, j'ai pu analyser, individuellement et de manière quantitative, l'avancée dans la démarche de relocalisation de l'approvisionnement des communes ayant renvoyé l'outil de suivi. Cette analyse qualitative s'est faite grâce à l'analyse des données 2018 mais aussi les analyses antérieures de 2017 et 2016.

Chronologiquement, j'ai pu mettre en œuvre une rapide première analyse qualitative avec les six pré-entretiens puis s'en est suivi d'une analyse quantitative des outils de suivi. Enfin, après avoir analysés ces données, j'ai pu commencer à réaliser mes recherches qualitatives. Grâce à cette organisation, de

nouvelles hypothèses et de nouveaux questionnements ont étoffé la réflexion de mon sujet et m'ont permis de mieux préparer et appréhender les entretiens avec les responsables de cuisine.

Finalement, pour essayer d'avoir une bonne représentativité, je me suis basée sur plusieurs critères pour choisir qui enquêter :

- Le nombre de repas produits par jour en cuisine. En effet, le nombre de repas influence la quantité commandée mais aussi le type de fournisseur, le dimensionnement de la cuisine, les tâches quotidiennes, les méthodes de travail ou encore le temps de travail, le nombre de personne en cuisine, etc. Les données de nombre de repas sont celles compilées par la chargée de mission précédentes en 2018.
- Le nombre de fois où la commune a renvoyé l'outil de suivi sur les trois années de récolte de données (2016, 2017, 2018). Ce critère montre l'investissement de la commune et les données brutes nous donnent une indication de l'évolution de l'approvisionnement. La mise en évidence de cette évolution puis une discussion avec le responsable de cuisine afin qu'il/elle nous explique pourquoi et comment en arriver à ce résultat est intéressante.
- La participation à un pré-entretien et/ou au comité technique et/ou à la formation « cuisine alternative » organisée par l'agglomération, montrant la motivation et/ou l'investissement que porte le responsable de cuisine pour la démarche PAT.

A partir de ces données, le tableau suivant a été construit :

Tableau 2 : Tableau d'aide à la décision des responsables de cuisine à enquêter.

Répartition des communes de Dinan agglomération possédant une cuisine selon le nombre de repas produit par jour (r/jour). En couleur, le nombre de fois où la commune a renvoyé l'outil de suivi sur les trois années : 3 ans / 2 ans / 1 an / Jamais. Nous avons également référencé les critères suivants : (E) : nouvel employé ; (PE) : pré-entretien ; (CT) : présence au comité technique ; (F) : présence à la formation.

<100 r/jours	101 – 200 r/jours	201 – 300 r/jours	301 – 500 r/jours	501 – 600 r/jours	>800 r/jours
Ruca (PE)	Yvignac-la-Tour (CT)	Broons (F) (PE)	Caulnes (CT)	Saint-Cast Le Guildo (CT)	Dinan (F)
Trévron	Plouasne	Quévert (F)	Corseul	Fréhel	
St Jacut de la Mer	Vildé-Guingalan	Pluduno	Pleudihen-sur-Rance	Plancoët	
Trébédan	Languenan	Trélivan	Plélan-le-Petit	Plouëc-sur- Rance (F) (PE)	
Les Champs-Géraux	Saint-Hélen		Léhon (F)	Plesli-Trivagou	
Créhen	Saint-Samson-sur-Rance		Lanvallay (F)		
Saint-Pôtan	Taden (CT)				
Languédias (PE)	Saint-Juvat (F) (CT) (PE)				
Landébia	Mégrit (F)				
Pléven	Bourseul				
Le Hinglé	Saint-Carné (F) (PE)				
	Brusvily				
	Bobital (E)				

L'objectif était ensuite d'aller enquêter, par entretien semi-directif, deux ou trois communes par catégorie de nombre de repas par jour ainsi qu'une diversité d'implication dans la démarche. Après la construction de ce tableau, j'ai ainsi pu prioriser mes appels et faire en fonction des disponibilités de responsables de cuisine.

Par exemple, pour le choix des communes produisant moins de 100 repas/jour et n'ayant jamais rendu l'outil de suivi, j'ai cherché à contacter Ruca, Trévron et St Jacut. Trévron et St Jacut n'ont pas répondu à mon appel, Ruca oui. J'ai donc pu prendre rendez-vous avec la responsable de Ruca. Pour les communes produisant moins de 100 repas/jour et ayant rendu une seule fois l'outil de suivi, j'ai cherché à contacter Trébédan et Les Champs Géaux. Les Champs Géaux avait une disponibilité pour me recevoir alors que ce n'était pas le cas de Trébédan. Puis pour les communes produisant moins de 100 repas/jour et ayant rendu trois fois l'outil de suivi, j'ai cherché à contacter, dans un premier temps, Languédias et St Potan car au regard de l'évolution du pourcentage d'intégration dans leurs chiffres (en nette augmentation sur 2018 par rapport à 2017), il était intéressant de comprendre et de contextualiser l'augmentation. Saint Potan a pu répondre positivement à ma demande de rendez-vous, ce qui n'a pas été le cas de Languédias. Après avoir pris rendez-vous avec trois communes dans la catégorie moins de 100 repas/jour, j'ai fait de même avec toutes les catégories.

Finalement, les disponibilités des communes ont donné lieu à 15 entretiens :

Bobital	Lanvally	Plélan le Petit	Corseul
Broons	St Juvat	Ruca	Landébia
Dinan	Les Champs Géaux	Mégrit	Pleudihen sur Rance
Pleslin-Trigavou	St Potan	Caulnes	

b. Collecte de données par entretiens semi-directifs

Les données collectées étant des discours d'acteurs, j'ai procédé par entretien semi-directif (entretien ouvert mais dirigé par des questions guides, des questions ouvertes, sur lesquelles il est primordial de recueillir des informations). L'entretien semi-directif est une méthode qui se prête particulièrement au « sens que les acteurs donnent à leurs pratiques et aux événements auxquels ils sont confrontés : leurs représentations sociales, leurs systèmes de valeurs, leur repères normatifs, leurs interprétations conflictuelles ou non » (Campenhoudt & Quivy, 2017), ce qui convient très bien à cette étude.

Mon guide d'entretien (Annexe 7) se découpe en quatre parties :

- Volet 1 : Une présentation de l'enquête et de son métier ;

- Volet 2 : Une présentation de la structure et l'organisation du travail en son sein ;
- Volet 3 : La vision du rôle de la restauration collective scolaire publique et à qui elle s'adresse ;
- Volet 4 : La vision du PAT et de la nouvelle loi EGAlim.

Un questionnaire (dirigé par des questions fermées ou à choix multiples) n'était pas envisageable puisqu'il été impossible de prévoir la diversité des points de vue et donc les réponses des responsables de cuisine. De plus, ne maîtrisant pas le contexte global, ni l'historique concernant le responsable de cuisine au sein de la commune, un questionnaire n'était pas envisageable.

Les entretiens ont été mené personnellement et duraient approximativement 1h30 à 2h. Chaque entretien a été enregistré puis retranscrit sous forme de compte-rendu.

Pour garantir l'anonymat des responsables de cuisine rencontrés, un nombre leur a été attribué.

A. Entretien semi-directif

Un compte rendu détaillé a été rédigé après chaque entretien à l'aide de la prise de note et de l'enregistrement audio de l'entretien. Ces comptes-rendus sont la matière première de l'analyse. Afin de commencer celle-ci, j'ai compilé dans un fichier excel d'analyse l'ensemble des comptes-rendus avec les responsables de cuisine. En colonne, nous retrouvons les enquêtés (notés indiv. 1 à 15) et en ligne les questions guides regroupées en quatre volets (voir page 32-33) :

	A	B	C	D	E	F	G
1	Questionnaire	Indiv 1	Indiv 2	Indiv 3	Indiv 4	Indiv 5	Indiv 6
2	Date		13-jun	17-jun	18-jun	18-jun	19-jun
3	Genre	F	F	F	H	F	H
4	Age	34	49	62 (Part en retraite dans 2 ans)		45	50
5	NOMBRE de repas	120	200		180	180	280
6	Formation initiale en cuisine	O	O	N	O	N	O
7	Formation	Apprentissage à 15ans, CAP cuisine en apprentissage dans une petite chaudière hotel restaurant, puis un BEP ailleurs a encore changer car voulait voir différentes entreprises au début de carrière et ne voulais pas faire comme bcp rester au meme endroit trop longtemps et toute la carrière. Apprendre évoluer enrichir. Puis BEP pâtisserie autre école en apprentissage et pour compléter mention pâtisserie CAP bouger car mauvais employeur. Appris quelque base.	Apprentissage de cuisine + Formation avec AFPA = niveau bac pro pour être responsable de cuisine de cuisine en collectivité	Non. Elle aime cuisiner, est autodidacte	apprentissage en cuisine à St Potan, CAP	BTS commercialisation Secrétariat, BEP Secrétariat compt. CAP secretariat Ete 1990 : Charcuterie à broons, septembre 90 : Restaurant à Broons (1ans et demi), Janvier 1992 Boulangerie à Broons (10ans et demi) -> elle très précise quand elle parle. Boulangerie n'a fait pas	Lycée hôtelier Notre Dame à 1

Figure 7 : Tableau récapitulatif des données brutes des entretiens de responsables de cuisine (Jacob, 2019)

Mon analyse s'est ensuite décomposée en plusieurs étapes grâce aux éléments récoltés lors des entretiens :

Tableau 3 : Méthodologie de construction de la typologie et des idéaux-types des responsables de cuisine de la RCSP sur Dinan agglomération (Jacob, 2019)

Étape 1	Lister les pratiques d'approvisionnement des enquêtés et les facteurs qui influencent cet approvisionnement.	Volet 2
Étape 2	Classer en groupe selon les pratiques d'approvisionnement actuelles (travail avec producteurs locaux ou travail avec grossistes) et détailler les facteurs qui influencent l'approvisionnement des groupes et ce qui diffère entre ces groupes.	Volet 2
Étape 3	Classer en groupe selon l'avis du responsable de cuisine sur la démarche de PAT et la loi EGAlim et détailler la relation avec les élu.e.s locaux.	Volet 4
Étape 4	Croiser les pratiques et les perceptions afin de créer une typologie des responsables de cuisine en fonction de leurs perceptions et de leurs pratiques. Chaque idéal-type présentera une combinaison spécifique d'un ensemble de facteurs.	Volet 2 et 4
Étape 5	Présenter la dynamique concernant les objectifs de la loi EGAlim pour chaque idéal-type ainsi que les besoins d'accompagnement que l'agglomération peut mettre en place en fonction de chaque idéal-type.	Volet 2 et 4

Un idéal-type se définit comme « une construction intellectuelle obtenue par accentuation délibérée de certains traits de l'objet considéré », « cette création conceptuelle n'est pas sans lien avec la réalité

observée mais elle en présente une version volontairement stylisée » (Weber par Coenen-Huther, 2003, p. 532).

Ici, la construction d'idéaux-types se fera par rapport aux pratiques d'approvisionnement ainsi qu'à la perception de la démarche PAT et de la loi EGalim des responsables de cuisine. Et l'objectif est de simplifier la réalité pour ensuite pouvoir y associer des actions de politique publique. L'objectif de ce mémoire étant de donner des pistes d'action plus spécifiques à chaque idéal-type pour rendre l'accompagnement de l'agglomération plus efficiente, après la création de la typologie avec les quatre étapes du Tableau 3, une cinquième étape sera faite pour associer aux idéaux-types des pistes d'action d'accompagnement plus spécifique.

Partie 3 : Résultats et analyses

- I. QR1 : En quoi la mise en place d'un outil de suivi de l'approvisionnement des restaurants scolaires permet de tendre vers l'atteinte des objectifs de la loi EGAlim ?

Afin de répondre à cette question de recherche, nous mobilisons les données 2018 de l'intégration de produits durables et sous signe de qualité des cuisines de la RCSP de Dinan agglomération croisées aux entretiens des responsables de cuisine. Voici la présentation des données récoltées à l'aide des outils de suivi 2018 ainsi que l'évolution depuis 2016.

Cette présentation se fait sur l'ensemble des communes ayant répondu ou ayant des données exploitables, c'est-à-dire 26 cuisines et non pas sur les 15 cuisines des responsables enquêtés.

A. Retour de l'outil excel

Tableau 4 : Synthèse de la participation à l'action Outil de suivi de l'approvisionnement du PAT (Jacob, 2019)

	2016	2017	2018
Participation	31 cuisines	27 cuisines	26 cuisines
Taux de participation	76%	66%	62%
Nouveau dans la démarche en 2018	4		
Perdu par rapport à 2017	6		
Jamais (sur les 3 ans)	5		

D'après le Tableau 4, nous pouvons voir qu'en 2018, 29 outils de suivi nous ont été retournés mais seuls 26 avaient des données exploitables. La réception des outils s'est étalée de février à début mai. Le taux de participation cette année est de 62%, il est en baisse par rapport aux années précédentes. Deux communes et un prestataire privé possédant deux cuisines nous ont renvoyé leur outil pour la première fois alors en 2018 alors que six communes participantes en 2017 n'ont pas renvoyé l'outil 2018. Enfin, cinq communes n'ont encore jamais renvoyé d'outil sur les deux années de collecte de données.

Cette baisse est étonnante, d'autant plus que l'outil de suivi a été simplifié en pour la récolte de données 2018 via la suppression de la colonne quantité qui alourdissait grandement le travail de remplissage. On assiste donc ici à une baisse de participation des communes en général.

B. Chiffres clés 2018 sur 26 cuisines des 42 alimentant la RCSP de Dinan agglomération

Après avoir calculé tous les pourcentages d'intégration de produits durables (=locaux) et sous signe de qualité, les résultats ci-dessous ont été présentés en comité technique le 15 mai 2019, auquel

étaient présents des partenaires institutionnels et techniques, des élu.e.s, des responsables de cuisine et des producteurs.rice.s.

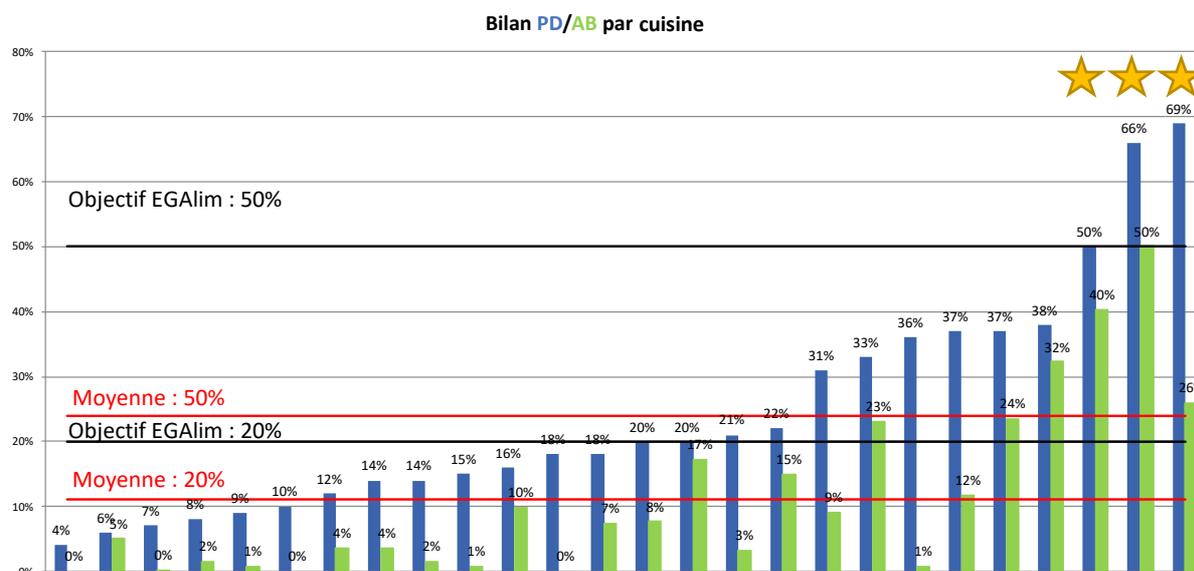


Figure 8 : Synthèse des pourcentages d'intégration de produits durables (PD) (=locaux) et de produits issus de l'agriculture biologique (AB) pour 26 cuisines en 2018 (Jacob, 2019)

Cette synthèse ci-dessus nous montre qu'en 2018, sur 26 cuisines, trois répondent aux objectifs de la loi EGAlim à atteindre en 2022 (celle possédant une étoile sur la figure ci-dessus). Alors que nous en constatons deux en 2017 et deux en 2016. Une des cuisines respecte les objectifs depuis 3 ans. Après discussion avec les responsables, de nouvelles méthodes d'approvisionnement ont été mises en place et sont aujourd'hui efficaces pour atteindre les objectifs EGAlim. Les autres cuisines respectant les objectifs ne sont pas les mêmes en 2017 et 2016.

Au total, pour 2018, trois cuisines répondent à l'objectif de 50 % de produits durables et/ou sous signe de qualité et cinq répondent à l'objectif de 20 % de produits issus de l'AB.

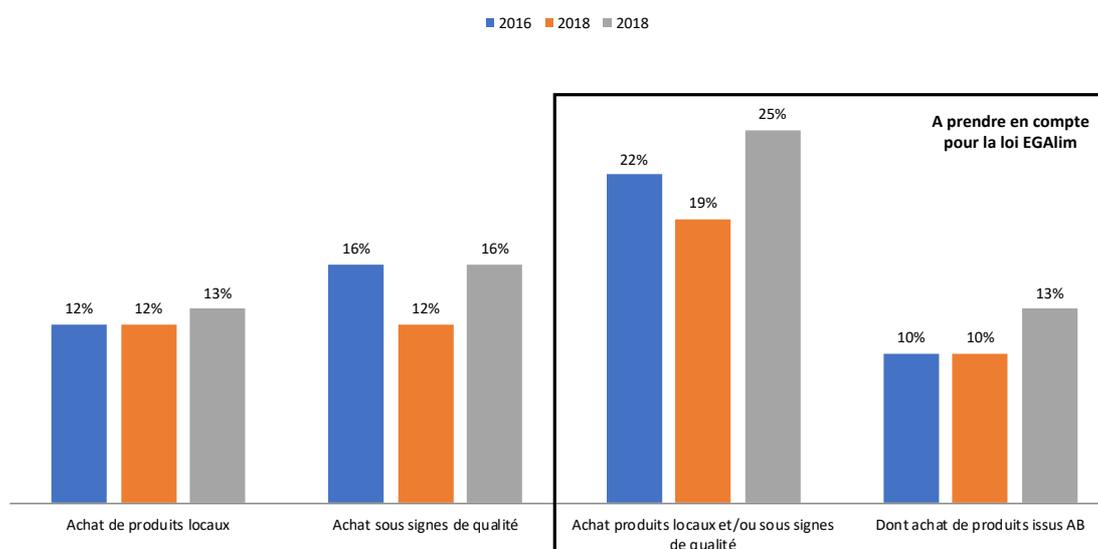


Figure 9 : Évolution des pourcentages globaux du territoire de Dinan agglomération sur les 3 années de collecte de données (Jacob, 2019)

ci-dessus, nous pouvons voir que, de manière générale, les cuisines approvisionnant la RCSP de Dinan agglomération ont un taux d'intégration de produits durables de 25% sur un objectif de 50 % à atteindre en 2022. Pour ce qui est du taux d'intégration de produits issus de l'AB, il est de 13% sur un objectif de 20 % à atteindre en 2022.

Cependant, il est important de préciser que d'une année sur l'autre, ce ne sont pas les mêmes cuisines qui renvoient l'outil. Une analyse des cuisines ayant répondu sur les trois années de collecte de donnée a été faite afin de vérifier qu'il y avait bien une tendance à la hausse pour les cuisines qui font l'effort de remplir l'outil. La Figure 10 ci-dessous, nous montre une légère tendance à la hausse.

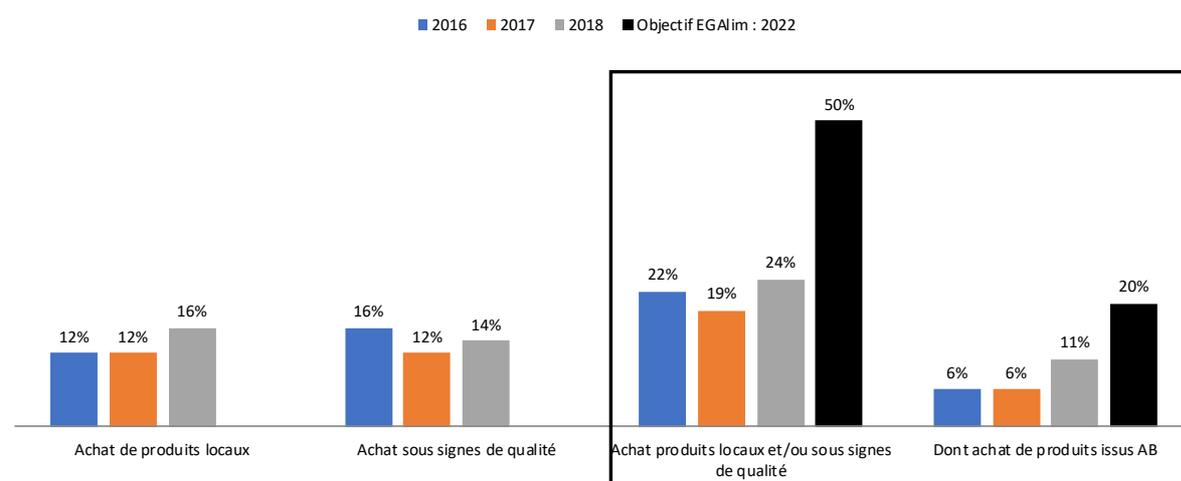


Figure 10 : Évolution des pourcentages globaux du territoire de Dinan agglomération sur les 3 années de collecte de données pour les mêmes cuisines ayant renvoyé l'outil sur les 3 ans (Jacob, 2019).

Après discussion avec les responsables de cuisine qui répondent depuis trois ans, nous en avons conclu que cette légère tendance à la hausse est liée à l'action du PAT (voir page 41, ce qu'a apporté le PAT aux responsables qui s'investissent dans la démarche).

C. Couplage avec les entretiens semi-directifs : Freins et leviers identifiés

Lors des entretiens semi-directifs, le remplissage de l'outil de suivi a été abordé avec les 15 enquêtés. Sur les 15, tous ont déjà renvoyé au moins une fois l'outil de suivi et 10 l'ont fait pour les données 2018. En abordant la question du remplissage de l'outil avec eux, plusieurs éléments sont ressortis, que l'on peut classer comme des freins ou des leviers :

Freins :

- Certains n'ont pas d'ordinateur, ni de logiciel, ni de formation pour pouvoir remplir l'outil ;
- Ce n'est pas toujours le responsable de cuisine qui remplit l'outil. Si ce n'est pas lui, c'est en mairie que cela s'effectue (le/la secrétaire de mairie ou le/la comptable). Parfois la mairie ne possède pas l'information sur la provenance de la denrée (local ou pas) ou sur la qualité (SQ ou pas) ;

- Les responsables n'ont parfois pas accès aux factures et ne peuvent donc pas remplir l'outil ;
- L'outil est très long à remplir donc cela nécessite du temps, que les responsables n'ont parfois pas. Certains responsables remplissent l'outil sur leur temps personnel ;
- La définition de local et de « sous signe de qualité » ne sont pas claires. Les responsables de cuisine ne connaissent parfois pas les SIQO ;
- L'outil de suivi n'est parfois pas assez bien rempli par les responsables et/ou la mairie. Il manque parfois des détails aux niveaux des montants ou des informations concernant la provenance des produits ou leur SQ ;
- L'absence de dialogue entre la mairie (mairie ou secrétaire) et le responsable de cuisine empêche le remplissage de l'outil de manière récurrente et optimale car les conditions ne sont pas réunies (pas assez de temps, manque d'information, ...).

Leviers :

- L'outil, s'il est rempli au fur et à mesure, permet d'avoir en temps réel les pourcentages d'intégration de produits locaux et AB, et permet donc d'ajuster son approvisionnement pour arriver à respecter les objectifs de la loi EGalim dans l'année ;
- Le remplissage de l'outil doit se faire sur excel et nécessite pour certains d'aller en formation et donc permet la montée en compétence du responsable. De plus, ce dernier obtient de nouvelles responsabilités, ce qui peut permettre la valorisation de son poste et de son travail.

II. QR2 : Quelle typologie et idéaux-types des responsables de cuisine de la RCSP peut-on proposer sur Dinan agglomération ?

En partant sur la base de l'analyse des outils de suivi et en le croisant avec la réalisation des 15 entretiens semi-directifs ainsi que l'organisation du comité technique le 15 mai et d'une réunion d'échange entre élu.e.s et responsable de cuisine le 9 juillet. Il a été possible de construire une typologie et des idéaux-types.

Cette présentation se fait sur les 15 cuisines des responsables enquêtés et non pas sur l'ensemble des communes.

A. Présentation des responsables de cuisine enquêtés

Voici quelques éléments de présentation de l'échantillon récoltés grâce au volet 1 de mon guide d'entretien (Annexe 7) :

POURCENTAGE HOMME/FEMME DANS L'ECHANTILLON

(N = 15 INDIVIDUS) - (SOURCE : ENQUETE 2019, M. JACOB)

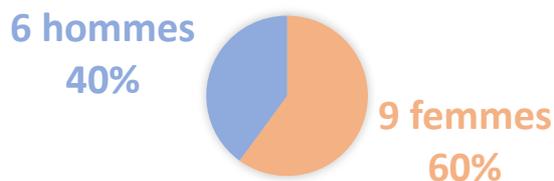


Figure 11 : Pourcentage homme/femme dans l'échantillon (Jacob, 2019)

PYRAMIDE DES AGES DES ENQUÊTÉS

(N = 15 INDIVIDUS) - (SOURCE : ENQUETE 2019, M. JACOB)

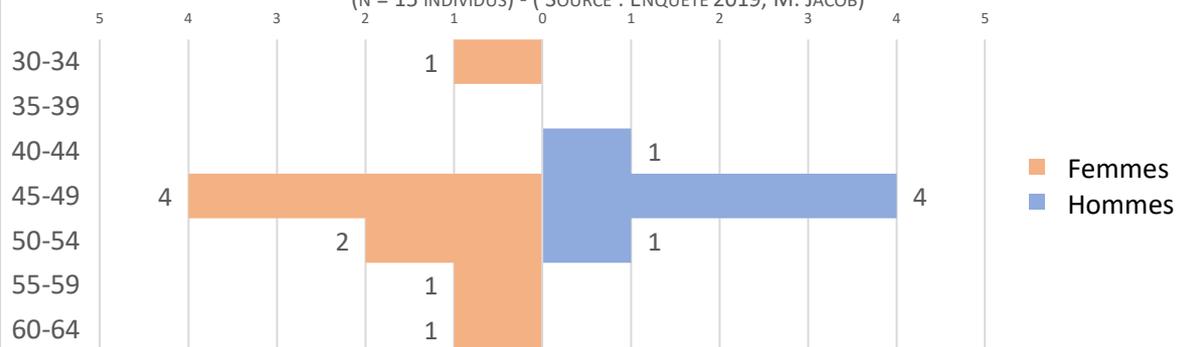


Figure 12 : Pyramide des âges des enquêtés (Jacob, 2019)

POURCENTAGE AYANT UN DIPLÔME EN CUISINE

(N = 15 INDIVIDUS) - (SOURCE : ENQUETE 2019, M. JACOB)

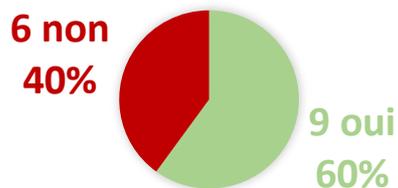


Figure 13 : Pourcentage de responsables de cuisine ayant un diplôme en cuisine (Jacob, 2019)

ANNÉE DEPUIS LA PRISE DE POSTE DU RESPONSABLE DE CUISINE DANS LEUR COMMUNE

(N = 15 INDIVIDUS) - (SOURCE : ENQUETE 2019, M. JACOB)

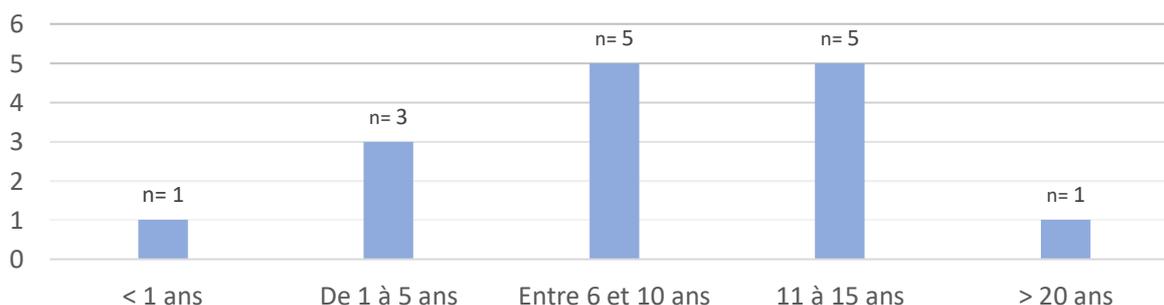


Figure 14 : Année depuis la prise de poste du responsable de cuisine dans leur commune (Jacob, 2019)

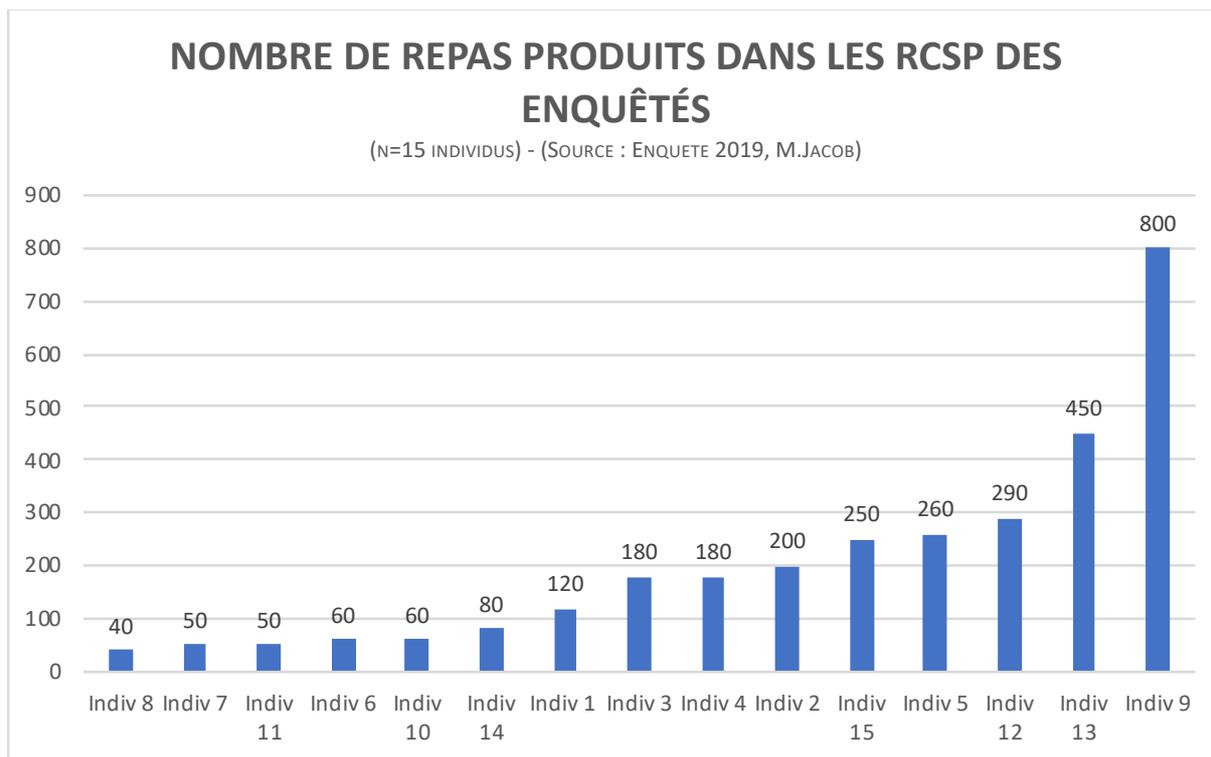


Figure 15 : Nombre de repas produits dans les RCSP des enquêtés (Jacob, 2019)

B. Typologie et idéaux-types des responsables de cuisine

a. Étape 1 : Lister les pratiques d'approvisionnement des enquêtés et les facteurs qui influencent cet approvisionnement.

Les pratiques d'approvisionnement et les facteurs qui influencent cet approvisionnement ont été tirés des discours des enquêtés dans le volet 2 du guide d'entretien.

Pratiques d'approvisionnement

- Préparation des menus en avance puis commande ;
- Appel le producteur pour s'informer sur ce qu'il propose en fonction de la saison avant de commander ;
- Appel le grossiste et commande en fonction de ce qui est proposé sur le catalogue ;
- Pour être réactif, construction d'un lien de confiance avec le producteur ;
- Construction de son propre catalogue des fournisseurs ;
- Maximise le nombre de fournisseurs pour pouvoir avoir toujours de tous en cas de soucis de dernière minute ;
- Minimise le nombre de fournisseurs pour ne pas multiplier les factures.

Facteurs influençant l'approvisionnement

- Le budget annuel que possède le responsable et les prix proposés par les fournisseurs ;
- La volonté du maire de faire fonctionner les commerces de la commune. Le responsable de cuisine n'a pas la liberté de choisir tous ses fournisseurs ;
- Un temps administratif est dédié à la préparation de commande. Cela laisse du temps pour l'anticipation ;
- Les commandes se font en fonction de l'espace de stockage disponible ;
- Les commandes se font en fonction du nombre d'enfants et donc de la quantité à commander auprès des fournisseurs. C'est un facteur important car influence les habitudes de travail, le dimensionnement du matériel, le nombre d'employés en cuisine ainsi que les habitudes d'approvisionnement et surtout les producteurs à qui s'approvisionner ;
- La zone géographique (combinée à la quantité à livrer) : En fonction de la distance à parcourir pour livrer et en fonction de la présence ou non d'autres clients à proximité pour les fournisseurs, il est plus ou moins facile de trouver des fournisseurs ;
- La création des menus en avance et la préparation des listes par fournisseur permet parfois, l'anticipation et la planification avec les producteurs ;
- L'adaptation de la complexité des menus en fonction de la charge de travail à l'instant t du responsable de cuisine et donc la difficulté de pouvoir anticiper pour l'approvisionnement ;
- La charge de travail : Les horaires de travail et les missions du responsable de cuisine ne permettent pas de s'approvisionner en local car n'ont pas le temps de préparation nécessaire pour ces produits ensuite ;
- Le goût des enfants : Le responsable de cuisine commande pour cuisiner des repas que les « clients » (=enfants) de la RCSP vont manger. D'une cantine à l'autre, les repas aimés par les enfants ne sont pas les mêmes.

b. Étape 2 : Classer en groupe selon les pratiques d'approvisionnement actuelles.

Grâce à la liste de l'étape 1, deux grands groupes ont été facilement repérés :

- 1) Ceux qui s'approvisionnent auprès de producteurs locaux et de grossistes. Dans ce groupe, nous retrouvons les pratiques d'anticipation des commandes, de lien de confiance avec les producteurs, la création de menu en avance et la planification avec les producteurs, le temps administratif pour gérer les commandes et factures, un nombre important de fournisseurs, etc.

- 2) Ceux qui s’approvisionne uniquement auprès de grossistes. Dans ce groupe, nous retrouvons peu les pratiques d’anticipation des commandes, peu de mise en place de lien de confiance (il n’y en a pas besoin car grossiste ont toujours des denrées), un nombre faible de fournisseurs, etc.

Ces deux groupes peuvent être synthétisé comme ci-dessus :

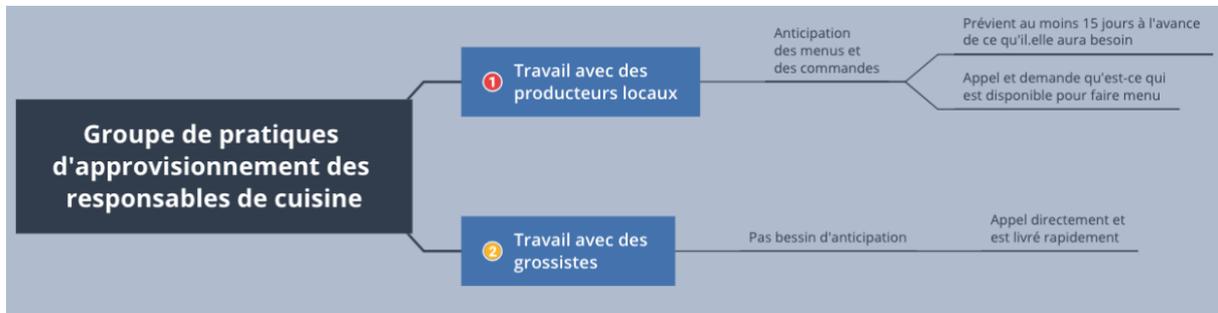


Figure 16 : Groupe de pratiques d'approvisionnement des responsables de cuisine de la RCSP de Dinan agglomération (Jacob, 2019)

c. *Étape 3 : Classer en groupe selon l'avis du responsable de cuisine sur la démarche de PAT et la loi EGAlim*

Grâce aux discours des enquêtés dans le volet 4 du guide d’entretien, il a été possible de proposer les trois groupes de perception de la démarche PAT ci-dessous figure 17. Lors des échanges avec les enquêtés, un élément essentiel est ressorti concernant cette démarche du PAT et la loi EGAlim : les élu.e.s ont le dernier mot concernant l’évolution de l’approvisionnement de la cantine. Il a donc été précisée ci-dessous le rapport entre responsable de cuisine et élu.e.s ou la position vis-à-vis du PAT de l’élu.e.s vu par les responsables de cuisine.

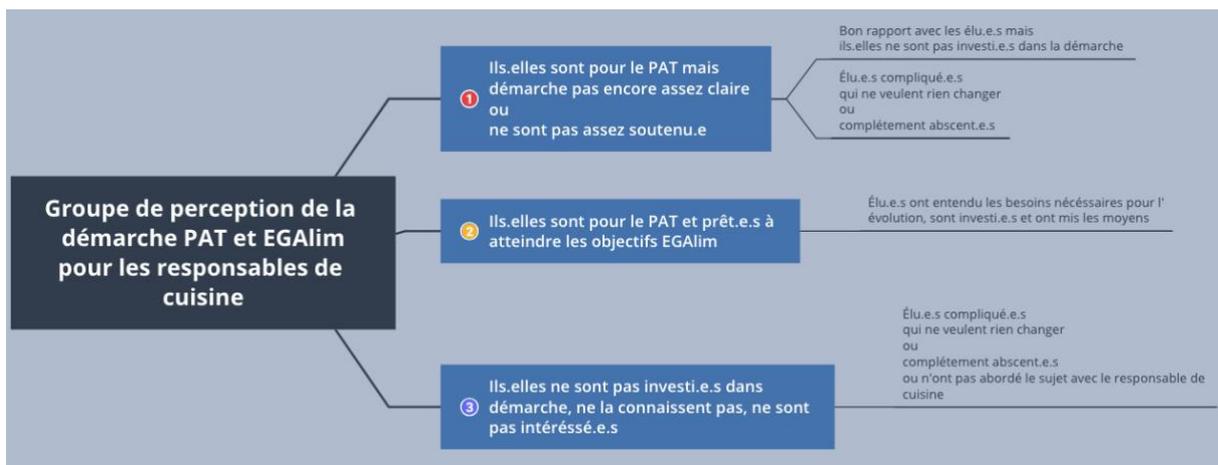


Figure 17 : Groupe de perception de la démarche de PAT et de la loi EGAlim pour les responsables de cuisine de la RCSP de Dinan agglomération (Jacob, 2019)

d. *Étape 4 : Croiser les pratiques et les perceptions afin de créer une typologie et des idéaux-types de responsables de cuisine*

Ainsi, nous pouvons voir apparaître quatre idéaux-types :

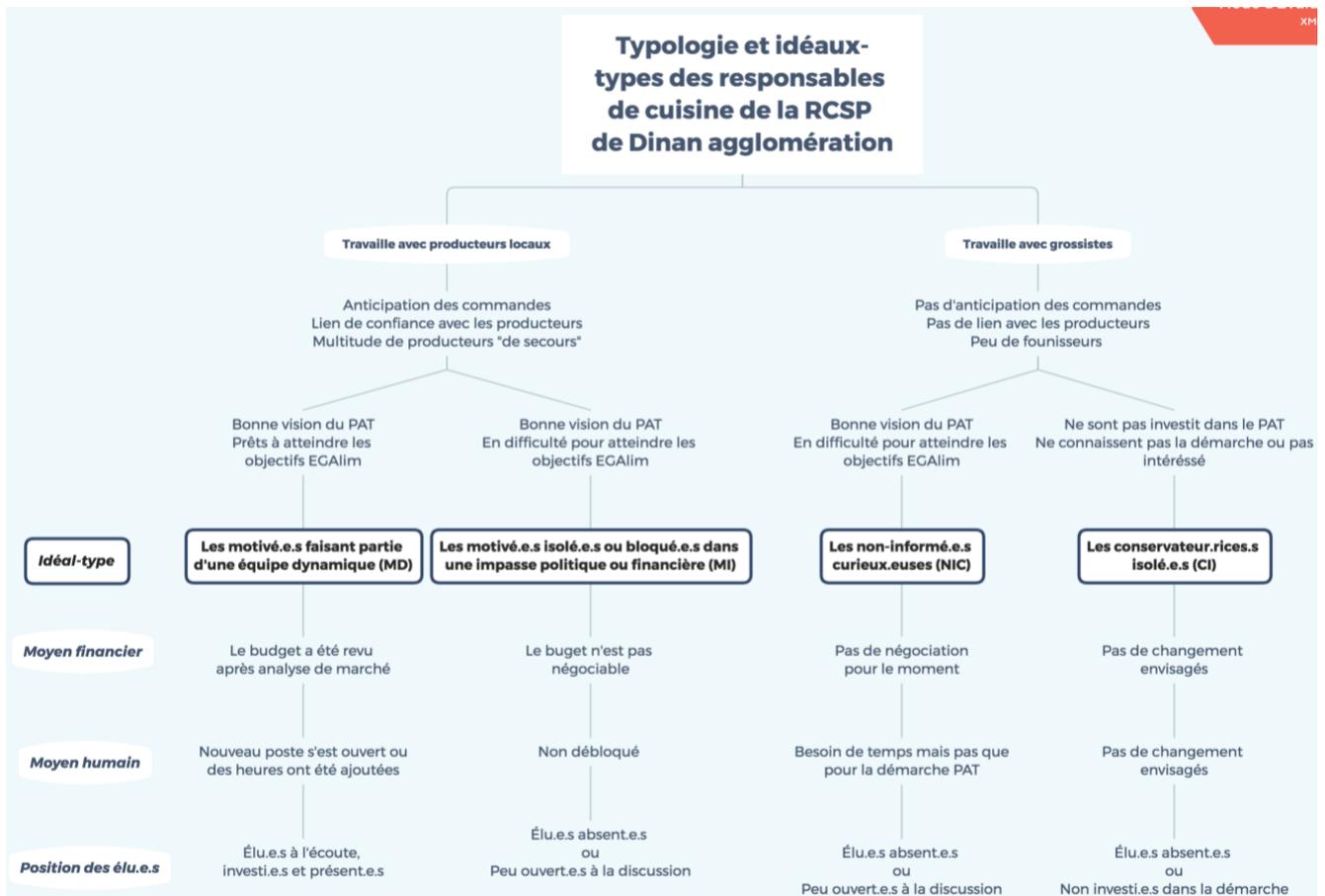


Figure 18 : Typologie et idéaux-types des responsables de cuisine de la RCSP de Dinan agglomération (Jacob, 2019)

- **Les motivé.e.s faisant partie d'une équipe dynamique (MD) :** A mon arrivée, ces responsables étaient déjà bien informé.e.s et participaient activement aux actions du PAT (remplissent l'outil de suivi, participent aux événements, etc.). Les actions au sein de leur commune sont en cours de mise en place et le dialogue avec les élu.e.s est bon. Des moyens financiers et/ou humains ont été débloqués. L'élu.e. est aussi activement impliqué.e dans les actions PAT.
- **Les motivé.e.s isolé.e.s ou bloqué.e.s dans une impasse politique ou financière (MI) :** A mon arrivée, ces responsables étaient déjà bien informé.e.s et participaient activement aux actions du PAT (remplissent l'outil de suivi, participent aux événements, etc.). Cependant, les actions au sein de leur commune se mettent difficilement en place car ne sont pas co-portées par les élu.e.s locaux. Le dialogue avec les élu.e.s peut être complètement absent ou bon, mais peu tourné sur la thématique de l'alimentation de la RCSP. Des moyens financiers et/ou humains ont

besoin d'être négociés et la négociation a débuté. L'élue n'est pas impliquée dans les actions PAT.

- **Les non-informés curieux (NIC) :** A mon arrivée, ces responsables commençaient à s'informer et à participer aux actions du PAT (l'outil de suivi, évènements, etc.). Ils doivent continuer de s'informer, de comprendre et de se sensibiliser. Les actions au sein de leur commune sont à l'état d'essai. Le dialogue avec les élu.e.s peut être absent ou très bon, mais peu tourné sur la thématique de l'alimentation de la RCSP. Le responsable de cuisine a besoin de temps pour se faire une idée avant de débiter les négociations avec sa mairie. L'élue n'est pas impliquée dans les actions PAT.
- **Les conservateurs isolés (CI) :** A mon arrivée, ces responsables étaient peu ou pas informés ainsi que peu ou pas intéressés. La majorité ne participe pas aux actions du PAT (l'outil de suivi, évènements, etc.). Aucune action n'est mise en place au sein de leur commune. Le dialogue avec les élu.e.s peut être complètement absent ou bon, mais peu tourné sur la thématique de l'alimentation de la RCSP. L'élue n'est pas engagé.e dans la démarche et n'en a jamais parlé à son responsable de cuisine.

C. Piste d'action d'accompagnement en fonction des idéaux-types

En compilant l'ensemble des discours des entretiens semi-directifs, différents comptes-rendus d'évènements du PAT (comité technique, réunion d'échange, formation, etc.), et les actions d'accompagnement déjà mises en œuvre sur le territoire, il a été possible de proposer, d'imaginer des pistes d'action à mettre en œuvre par idéaux-types (Figure 19). Cela correspond à l'étape 5 de mon analyse :

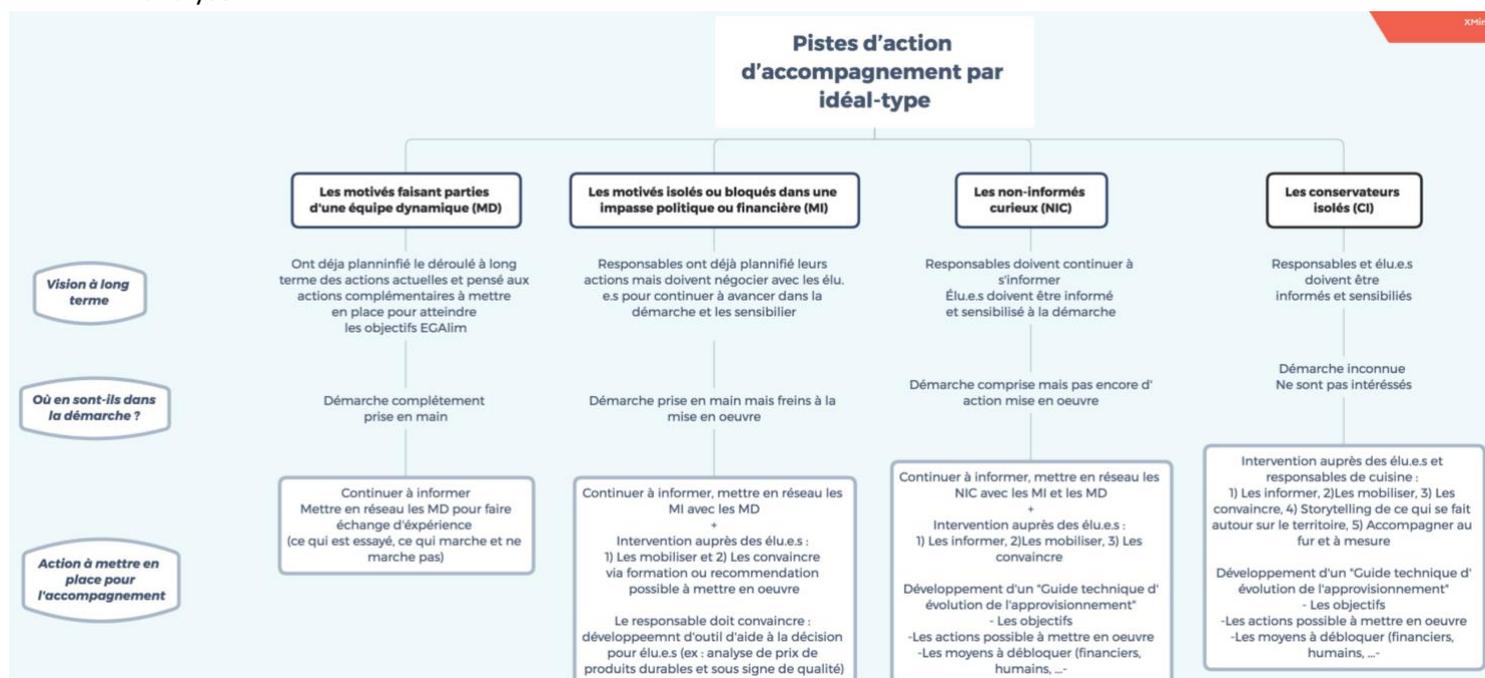


Figure 19 : Pistes d'action d'accompagnement par idéal-type (Jacob, 2019)

a. Pour les motivé.e.s faisant partie d'une équipe dynamique (MD)

Ces responsables étant déjà actifs, l'accompagnement peut rester léger en continuant d'informer, de proposer des évènements pour mettre en réseau les MD entre eux pour faire de l'échange d'expérience (ce qui est essayé ailleurs, ce qui marche et ne marche pas). Il est possible de mettre en place un rendez-vous annuel pour discuter de l'outil ou autre selon la demande du responsable. L'accompagnement doit continuer à être actif en étant force de proposition de formation ou d'étude de cas mais peut-être moins soutenu pour laisser faire le responsable comme il le souhaite. Le chargé de mission se positionne en recul et n'intervient que sur demande du responsable ou une à deux fois annuellement pour s'informer sur l'avancée des actions.

b. Les motivé.e.s isolé.e.s ou bloqué.e.s dans une impasse politique ou financière (MI)

Comme pour les MD, les responsables MI sont déjà actifs, l'accompagnement peut rester léger en continuant d'informer, de proposer des évènements pour mettre en réseau les MI avec les MD pour faire de l'échange d'expérience (ce qui est essayé ailleurs, ce qui marche et ne marche pas). Il est possible de mettre en place un rendez-vous annuel pour discuter de l'outil ou autre selon la demande du responsable. Mais l'accompagnement doit surtout se tourner vers les élu.e.s afin d'essayer de les mobiliser et de les convaincre de l'intérêt de la démarche qu'essaye de mettre en place le responsable au sein de la commune. Pour convaincre, peut être organisé des formations à destination des élu.e.s fait par l'agglomération ou des partenaires comme Initiative Bio Bretagne par exemple, ou des études de cas sur comment et quelles actions mettre en œuvre en premier pour avancer vers les objectifs de la loi EGAlim.

L'accompagnement doit essayer d'épauler le responsable afin de convaincre, cela peut se faire par l'organisation de rencontre ou par le développement d'outil d'aide à la décision pour élu.e.s (ex : protocole d'analyse de prix de produits durables et sous signe de qualité, etc.)

Le chargé de mission se positionne en appui du responsable de cuisine pour convaincre et apporter de l'information et des outils.

c. Les non-informé.e.s curieux.euses (NIC)

Ces responsables commencent juste à s'informer et à se sensibiliser à la démarche. Ils ont besoin de continuer à être informé.e.s, et à réfléchir à la mise en place d'une telle démarche au sein dans leur structure. Une mise en réseau avec les MI et les MD peut être une bonne idée malgré que les NIC n'en soit pas au même niveau de réflexion et de mise en œuvre de la démarche. L'accompagnement doit se faire en parallèle entre le responsable de cuisine et les élu.e.s : ils ont

besoin d'informations et d'études de cas pour voir ce qu'il est possible de faire dans leur structure et pour plus d'efficacité, la réflexion doit se faire en collaboration. Pour cela, il faut qu'ils soient informé.e.s et sensibilisé.e.s afin qu'ils puissent se mobiliser et co-construire avec leur responsable la mise en œuvre d'action pour atteindre les objectifs EGAlim (voir ce qui est raisonnable et possible de faire dans la structure).

L'accompagnement doit se faire auprès du responsable et de l'él.u.e simultanément. Il peut se faire à l'aide d'outil tel qu'un "Guide technique d'évolution de l'approvisionnement" qui regroupe les informations sur la loi et sur l'intérêt de cette loi avec des apports théoriques et pratiques avec des études de cas, ce qui est fait ailleurs, les actions qui marchent ou ne marchent pas, les leviers et freins, les points de vigilance, les moyens à débloquent (financiers, humains, matériel), une méthodologie, etc.

d. Les conservateur.rices.s isolé.e.s (CI)

Pour cet idéal-type ici, l'objectif sera de susciter l'intérêt du responsable de cuisine et de l'él.u.e afin de les informer, les sensibiliser et les convaincre de l'intérêt de la démarche. Il faudra arriver à mobiliser les acteurs afin qu'ils initient une réflexion commune sur la démarche à mettre en œuvre dans leur structure.

Le chargé de mission se mobilise fortement auprès des deux acteurs pour les informer, les convaincre et les aider à initier des actions. Cela peut se faire par l'organisation de réunion trimestrielle avec des objectifs à atteindre. L'accompagnement peut s'appuyer sur des outils comme le "Guide technique d'évolution de l'approvisionnement", par des rencontres ou des visites de ce qu'il se fait dans d'autres structures tel que chez des MD.

D. Nouveaux freins et leviers identifiés

Les entretiens ont été une riche source d'identification de freins et leviers pour l'approvisionnement dans les RCSP. En voici la liste :

Freins :

- Majeur frein à la démarche : L'absence de l'implication des él.u.e.s empêche l'évolution de l'approvisionnement dans une commune car il y a besoin de moyen humains (travailler des produits locaux, c'est-à-dire non-transformés, nécessite une plus longue préparation et donc plus de main d'œuvre), moyens matériels (il faut pouvoir stocker car parfois le producteur ne peut livrer que au-dessus d'une certaine quantité), moyens financiers (en fonction des produits et du choix fait par la mairie, le budget peut augmenter) ;
- L'absence de formation du personnel qui fait le service, n'aide pas à faire changer les habitudes alimentaires des enfants de la RCSP ;

- L'absence de formation des élu.e.s sur l'intérêt de l'évolution de l'approvisionnement et les bienfaits qu'il peut en sortir.

Leviers :

- Le travail en binôme entre responsables et élu.e.s afin de construire une vision commune à long terme.

III. QR3 : Quelles sont les possibilités d'évolution des pratiques d'approvisionnement dans les communes du territoire de Dinan agglomération ?

A l'issue de ces analyses, un des objectifs du présent mémoire reste bien de proposer des pistes d'actions et d'outils à mettre en place pour accompagner l'évolution des pratiques d'approvisionnement afin d'atteindre les objectifs de la loi EGAlim. L'élaboration de ces propositions, décrites ci-après, est le fruit d'une réflexion personnelle alimentée par les entretiens, l'analyse des outils de suivi, ainsi que des propositions directes énoncées lors d'évènements organisés dans le cadre du PAT (comité technique, formation, réunions d'échange, ateliers de concertation stratégie agricole, ...). Il est entendu que ces propositions sont faites relativement librement, et n'engageront que mes conclusions personnelles dans leur contenu.

Après avoir identifiés les freins et leviers que rencontrent les responsables de cuisine dans la partie 3. I. C (page 39) et partie 3. II. D (page 48), il est possible d'énoncer un certain nombre d'action pouvant être mises en place sur le territoire de Dinan agglomération.

A. Concernant les freins et leviers identifiés lors de la réflexion de l'outil de suivi :

- La mise en place d'un ou deux rendez-vous individuel annuel entre responsable/élu.e/chargé de mission pour discuter :
 - o Des actions qui ont été mises en place dans le restaurant scolaire et les objectifs à atteindre pour l'année ;
 - o De l'évolution des pratiques d'approvisionnement et les besoins du responsable et/ou de l'élu.e ;
 - o De l'évolution dans la prise en main de l'outil.
- Continuer l'organisation d'évènements de formation, de présentation des actions du PAT, de lien avec les producteurs, de réseautage qui permet les échanges d'expériences ;

- Initier la création d'un réseau des responsables de cuisine (sous forme d'association ou de groupe de travail thématique) qui à terme devra s'autogérer par les responsables eux-mêmes.
- La mise en place de formation à destination des élu.e.s locaux pour informer sur :
 - o La loi EGAlim, comme cela a été fait avec les responsables de cuisine et informer sur les moyens matériels, humains, financiers à mettre en place.
 - o Quelles actions peuvent-ils avoir la légitimité de mettre en place pour influencer le changement de pratique dans l'alimentation de leur RCSP (par exemple : la mise en place de nouvelle méthode de communication ou de travail).
- Il a souvent été évoqué la secrétaire de mairie comme contact privilégié des responsables au sein de la mairie. Il serait intéressant de travailler sur une méthodologie de travail entre élu.e.s/secrétaire.s/responsable de cuisine afin que tous soit informé et aient accès à l'information si besoin à tout moment. Une action sur la secrétaire de mairie pourrait être théoriquement intéressante mais sa faisabilité resterait à évaluer car régulièrement, dans les petites communes, la secrétaire se charge de beaucoup de dossier et ne pourrait peut-être pas avoir le temps de travailler sur la thématique.
- Créer une charte à signer pour regrouper les motivés et cibler les efforts d'accompagnement sur ces motivés. Puis accompagner et aider ses signataires à mobiliser l'ensemble des acteurs nécessaires aux changements de pratiques d'approvisionnement dans leur structure afin d'atteindre les objectifs de la loi EGAlim.

B. Concernant les freins et leviers identifiés lors de la création d'une typologie des responsables de cuisine :

- Mettre en place un accompagnement adapté à la dynamique vis-à-vis du PAT du responsable de cuisine rencontré par le chargé de mission, comme proposer avec les idéaux-types par exemple (page 47-48). Il est possible de restructurer l'accompagnement de Dinan agglomération pour pouvoir être encore plus efficace qu'actuellement. Lors de mes premiers contacts avec les responsables de cuisine, certains ne connaissaient pas encore la démarche malgré un vote du PAT en octobre 2017. Sur les 15 enquêtés, trois ne connaissaient pas le PAT et deux manquaient parfois d'information concernant la démarche et la loi EGAlim.
- L'accompagnement des élu.e.s doit être initié. L'utilisation du terme « élu.e.s » désigne l'élu.e en charge des affaires scolaires (et donc de la cantine), mais souvent, Dinan agglomération se composant de petites communes rurales, le terme « élu.e.s » peut aussi concerner directement le maire. Malgré l'évocation en conférence des maires, des actions plus récurrentes d'information auprès des élu.e.s, devraient être mises en place.

- Une action à faire évoluer au sein du PAT est la communication et l'accès à la donnée. Il serait intéressant de construire un espace internet, dédié à la communication externe et interne à la démarche, composé :
 - o D'une partie ressources (outil de communication, infographies, outil d'aide à la décision, études de cas de ce qu'il se fait sur Dinan agglomération et ailleurs, étude de marché denrées alimentaires, etc.) ;
 - o D'une partie contact (catalogue des responsables de cuisine, catalogue des élu.e.s en charge de la RCSP, catalogue des producteurs) ;
 - o D'une partie échange (un forum de discussion et un FAQ « frequently asked questions », etc).
- La construction d'un guide technique de l'approvisionnement qui servirait d'aide à la décision, pourrait être un bon outil clé en main pour les binômes élu.e.s/responsable qui ne sont pas encore convaincu par la démarche PAT et/ou conscient de l'intérêt de la loi EGAlim et de l'évolution des pratiques d'approvisionnement.

Cette liste non-exhaustive d'actions ainsi que celles liées aux idéaux-types en page 47-48, représente le nombre et la diversité d'action pouvant être mis en place par l'agglomération. Il est maintenant important de définir quelles actions sont réalisables en termes de temps de travail et de faisabilité technique pour l'agglomération et les communes de l'agglomération.

Partie 4 : Discussions et perceptives

Les résultats énoncés précédemment sont des préconisations d'actions faites relativement librement, et qui n'engage que mes conclusions personnelles dans leur contenu.

Grâce à l'analyse des outils de suivi 2018, la réalisation des entretiens semi-directifs ainsi que l'organisation du comité technique le 15 mai, une formation sur la cuisine alternative (voir CR en Annexe 4) et une réunion d'échange entre élu.e.s et responsable de cuisine le 9 juillet (voir CR en Annexe 5), il est possible de renforcer, d'infirmer ou d'affirmer les hypothèses formulées ou encore, d'en faire émerger de nouvelles.

I. Réponses aux hypothèses et à la QR1 : En quoi la mise en place d'un outil de suivi de l'approvisionnement des restaurants scolaires permet de tendre vers l'atteinte des objectifs de la loi EGalim ?

A. **Hypothèse 1.1** : Le manque de temps pour s'informer sur la loi EGalim ainsi que pour remplir l'outil ne permet pas aux responsables de faire évoluer leurs pratiques.

Lors de mes divers échanges, il est ressorti à de nombreuses reprises le temps de remplissage. Certains responsables de cuisine n'ont pas le temps nécessaire pour bien remplir l'outil : « *Je n'ai pas le temps !* », « *je le fais pendant mes vacances.* », « *je n'ai pas le temps, ni le matériel pour le faire durant mes heures de travail.* » « *Je n'aurais pas le temps de le faire pendant mes heures de travail et je n'ai, de toute façon, pas les factures pour le faire* », etc. En d'autres termes, cette hypothèse souligne le fait que sans modification de la charge de travail, des missions à réaliser et de l'organisation des tâches au sein de la cuisine et entre la mairie et la cuisine, il est compliqué de faire évoluer les pratiques. Ces modifications ne peuvent être approuvées que par le conseil municipal, et, pour que celui-ci s'engage dans la prise de décision, il faut qu'il soit au courant de la démarche PAT et de la loi EGalim et qu'il soit sensibilisé aux enjeux liés à l'alimentation. De plus, le manque de temps et de matériel pour remplir l'outil est souvent associé aussi au manque de temps pour rencontrer de nouveaux fournisseurs et discuter avec eux de leur capacité à fournir des denrées au quotidien, ou encore, le manque de temps pour effectuer une étude de marché sur les prix des produits durables et sous signe de qualité à présenter au conseil municipal. Il est aussi question du budget alloué à de nouvelles denrées qui ont la réputation d'être plus chères. Ces deux éléments rendent aussi difficile l'évolution de l'approvisionnement.

Ainsi, l'hypothèse 1.1 est validée dans le sens où certaines personnes ont besoin de se libérer du temps ou d'en avoir plus pour pouvoir remplir l'outil. Cependant, l'hypothèse peut être améliorée en rajoutant : le besoin matériel, le besoin de formation (ordinateur, excel et formation excel), le besoin de transmission d'information par la mairie (factures, nombre d'enfants à l'année, etc.) pour le remplissage de l'outil ainsi que les besoins financiers et d'investissement de la part du conseil municipal.

Nous pouvons voir apparaître ici que les responsables de cuisine restent bien sous l'autorité des élu.e.s locaux et ont besoin de leur participation dans la démarche pour faire évoluer leurs pratiques → Nous voyons apparaître ici l'hypothèse 3.1 qui sera développée ci-dessous page 58.

En conclusion, nous pouvons dire que :

Le manque de temps, de moyens matériels et financiers pour s'informer sur la loi EGAlim ainsi que pour remplir l'outil, de plus que le manque d'investissement des élu.e.s locaux, ne permettent pas aux responsables de cuisine de faire évoluer leurs pratiques.

a. Hypothèse 1.2 : Avoir un indicateur de suivi de l'approvisionnement chiffré ainsi qu'un chargé de mission disponible pour expliquer l'intérêt de la loi permet une prise de conscience des responsables de cuisine.

Il a été souligné que certains responsables de cuisine n'avaient pas entendu parler de la loi EGAlim avant la mise en œuvre du PAT et les contacts du chargé de mission. Ce n'est que depuis la mise en place de l'accompagnement, que certains cuisiniers ont entendu parler de la loi et on commencer à initier des actions pour faire évoluer leurs pratiques : « *Je ne connaissais pas avant, c'est vous qui m'avez appris l'existence de la loi* », « *Je confonds la loi EGAlim et le PAT* », « *Je ne sais pas trop ce que dit la loi* », « *Avant 2018, je n'avais rien initié au sein de ma structure* ». Cependant, il n'y a eu qu'un seul responsable qui me parlait de l'intérêt d'un indicateur chiffré : « *L'outil est très intéressant car je le remplis au quotidien et je sais où j'en suis par rapport à EGAlim.* ». De plus, il a rajouté qu'il était très à l'aise avec les chiffres de par sa formation initiale ainsi qu'avec le logiciel excel.

Enfin, il a été beaucoup mentionné l'isolement des responsables dans leur cuisine et leur manque d'échange d'expérience. Beaucoup ont évoqué les réunions d'échange, les comités techniques, le forum des producteurs, la formation cuisine alternative, c'est-à-dire les événements organisés dans le cadre du PAT, comme étant très bien. Il est plus simple pour eux de comprendre l'objectif de la loi et de faire de l'échange d'expérience grâce à ces événements : « *C'est vraiment le PAT qui a été le déclic pour moi, les actions sont plus faciles lorsqu'on est accompagné. Je ne connaissais personne avant.* », « *Être accompagné, c'est mieux qu'être seule ! Ça permet de bien avancer.* » « *Je n'étais pas aussi sensible avant le PAT, peut-être parce que j'avais peur de l'inconnu...* », « *C'est bien car on se fait des contacts à l'extérieur de la commune avec d'autres cantinières et les producteurs. Ça donne des idées. J'aime faire du lien et j'aime apprendre*

des autres responsables de cuisines. », « Honnêtement, je suis conquis ! J'ai énormément appris et je suis impatient de mettre en pratique pour les enfants ! Les associations légumineuses/céréales sont une grande découverte ! Ainsi que la grande diversité de légumineuses. », etc.

Ainsi, l'hypothèse 1.2 ne peut pas être validée et nécessite d'être reformulée. En conclusion, nous pouvons dire que :

Avoir des événements de mise en relation ou de formation des responsables avec de l'échange d'expérience ainsi qu'un chargé de mission qui accompagne les actions entreprises par les responsables au sein de leur structure pour expliquer l'intérêt de la loi et la manière de faire évoluer son approvisionnement, permet une prise de conscience des responsables de cuisine.

b. Conclusion de la QR1

En ce qui concerne la QR1 : « En quoi la mise en place d'un outil de suivi de l'approvisionnement des restaurants scolaires permet de tendre vers l'atteinte des objectifs de la loi EGAlim ? », nous pouvons en conclure que :

- Le **manque de moyens matériels et financiers** mais surtout le **manque de temps** pour : remplir l'outil, aller rencontrer de nouveaux fournisseurs/producteurs, faire des études de marché afin de discuter avec les élu.e.s locaux ou encore, adapter ses pratiques et se former pour en mettre en place de nouvelles, n'aident pas les responsables de cuisine à faire évoluer leurs approvisionnement et donc à atteindre les objectifs.
- Le **format de l'outil** qualifié de « très énergivore » est peut-être à repenser, il y a possiblement d'autre format. Il serait intéressant de se rapprocher d'autres territoires pour faire de l'échange d'expérience sur l'outil de suivi de l'approvisionnement comme celui développé sur le PAT de Montfort Communauté.
- L'action principale du PAT, l'outil de suivi, n'est pas celle qui a le plus d'impact sur les responsables de cuisine afin de permettre une prise de conscience ou d'influencer leurs pratiques d'approvisionnement. C'est plutôt **la sociabilisation et l'échange d'expérience** avec des pairs lors d'évènements ou des formations qui permet la prise de conscience des responsables de cuisine.
- Cependant, **l'accompagnement individuel** (pas uniquement centré sur la prise en main de l'outil de suivi) auprès des responsables de cuisine est utile car leur apporte des informations (sur la loi EGAlim par exemple) et les rassure dans l'évolution de leurs actions.
- Les responsables de cuisine n'ont pas encore pris conscience de l'importance de remplir l'outil de suivi. Premièrement car cela leur donne une information sur où ils en sont par rapport à l'objectif à atteindre et deuxièmement, car l'outil répond à un autre objectif de la loi EGAlim

(qui n'a pas été évoqué dans ce mémoire) : l'affichage des pourcentages d'intégration de produits durables et sous signe de qualité dont les produits AB dans l'approvisionnement.

→ Il faut continuer le travail d'information auprès des responsables de cuisine et élu.e.s sur l'intérêt de la mise en place d'un outil de suivi de l'approvisionnement des restaurants scolaires afin tendre vers l'atteinte des objectifs de la loi EGAlim.

A. Limites dans l'analyse et l'interprétation de la QR1

Il faut remarquer que la précision de remplissage des outils de suivi des communes d'une année sur l'autre peut varier. En effet, lors de mes échanges téléphoniques ou mes rendez-vous avec les secrétaires de mairie ou les responsables de cuisine, il a souvent été évoqués le fait que des informations pouvaient se perdre entre la cuisine et la mairie ou que ce n'était pas la même personne qui, d'une année sur l'autre, remplissait l'outil. Ainsi, certains producteurs locaux ou produits sous signe de qualité ne sont pas pris en compte dans les chiffres. Il y a aussi la difficulté de demander les informations sur la provenance des denrées à des gros fournisseurs tel que Pro à Pro, Sovefrais, Distrimalo, etc.

En gardant mes axes de travail sur une entrée acteur unique, je n'ai parfois pas rencontré les personnes qui remplissait l'outil, je pense notamment aux comptables ou secrétaires de mairie qui aurait pu m'apporter de nouveaux points de vue.

Une autre remarque est que l'analyse globale des chiffres 2016/2017 et l'analyse globale des chiffres 2018 n'ont pas été faites par la même personne. De plus, le décret de la loi EGAlim sorti le 24 avril 2018, a modifié le calcul du pourcentage de produit AB à prendre en compte dans l'objectif de la loi EGAlim. J'ai ainsi recalculé les chiffres de la chargée de mission précédente mais malgré une rigoureuse prise en compte de la méthode d'analyse de la chargée de mission précédente, il est délicat de reproduire à l'identique la même analyse sans explication de la personne. Il y a donc eu un biais d'opérateur. Une méthodologie concrète devrait être fixer et c'est ce que j'ai essayé de faire avec la création de deux notices d'aide au remplissage de l'outil (Annexe 8) et d'aide au calcul des pourcentages d'intégration de produits durables et sous signe de qualité à destination des responsables de cuisine mais aussi des chargé.e.s de mission de l'agglomération (Annexe 9).

II. Réponses aux hypothèses et à la QR2 : Quelle typologie et idéaux-types des responsables de cuisine peut-on proposer sur Dinan agglomération ?

A. Hypothèse 2.1 : Le nombre d'élèves c'est-à-dire le nombre de repas produits par jour dans un restaurant scolaire influencera la perception des responsables de cuisine

J'ai d'abord classé par ordre croissant de nombre de repas produits par jour, les différents responsables enquêtés dans le fichier excel d'analyse (voir page 35). Puis après lecture des discours en fonction du nombre de repas qu'ils produisaient par jour, j'ai pu conclure qu'il n'y avait pas de lien entre le nombre de repas et la perception du PAT et de la loi EGAlim.

Par exemple, pour deux cantines qui produisent chacune 60 repas, les perceptions du PAT et les pratiques d'approvisionnement sont totalement différentes : « *je suis pour le PAT, c'est une bonne chose et ça nous donne des responsabilités ! Mais c'est difficile d'avancer sans le portage politique* » contre « *j'en ai entendu parler mais je ne peux pas m'investir car je n'ai pas le temps et je ne m'informe pas. Le maire ne m'en a jamais parlé* ». Au niveau des pratiques : la première travaille avec des producteurs locaux malgré les difficultés pour trouver des fournisseurs dans sa zone géographique alors que la deuxième fait appel aux mêmes cinq fournisseurs. J'ai aussi pu voir deux responsables ayant les mêmes discours mais un produisant 80 repas/jour et l'autre 200. Ces responsables différents par leurs méthodes de travail, leurs équipements et leurs problèmes. Ainsi, l'hypothèse 2.1 ne peut pas être validée et nécessite d'être reformulée. En conclusion, nous pouvons dire que :

Le nombre de repas produit par jour n'influence pas la perception des responsables de cuisine. Cependant, un portage politique et l'investissement des élu.e.s dans la démarche PAT influencent ou peut permettre, le changement de perception des responsables de cuisine et de leurs pratiques.

B. Hypothèse 2.2 : La prise de recul et la projection dans le futur aide à mieux aborder les éléments de confrontation tels que les lois et normes.

Concernant cette hypothèse, il m'est impossible de l'infirmier ou de l'affirmer. Lors de mes entretiens, la question guide formulée n'a pas permis de récolter les éléments nécessaires pour conclure. L'élément qui peut être cependant évoqué est que : Nombreux sont les responsables à ne pas se projeter pour le futur de leur carrière, de leur structure ainsi que sur le futur de l'alimentation en RCSP.

Et concernant la projection future de leur structure, l'argument des responsables est qu'ils ne peuvent jamais se projeter à plus de 5 ans car sont tributaires de l'équipe municipale actuelle qui peut très bien changer aux prochaines élections municipales. Cette dépendance aux politiques municipales ne conforte pas le responsable de cuisine à se projeter.

C. Conclusion de la QR2

En ce qui concerne la QR2 : Quelle typologie et idéaux-types des responsables de cuisine peut-on proposer sur Dinan agglomération ? Grâce à 15 entretiens, il a été possible de construire quatre idéaux-types en croisant la perception de la démarche de PAT et la loi EGAlim ainsi que les pratiques d'approvisionnement actuelles des responsables de cuisine. La construction des idéaux-types s'est aussi faite en prenant en compte la diversité des missions du responsable et ses conditions de travail ainsi que le relationnel avec les élu.e.s locaux (car nous avons pu voir l'importance qu'avait la relation élu.e.s/responsables). Pour rappel, ces idéaux-types reflètent de manière simplifiée la réalité, ils ont permis d'identifier quatre démarches d'accompagnement à mettre en œuvre (page 46) pour aider les responsables de cuisine à atteindre les objectifs de la loi EGAlim. Un élément important à préciser et qui fait écho à l'hypothèse 3.1 que nous verrons dans le III.A (page 58), est le besoin d'un binôme élu.e.s/responsable de cuisine fonctionnel pour faire évoluer les pratiques au sein de la RCSP.

Une autre conclusion a été identifiée grâce aux données brutes, c'est-à-dire grâce aux discussions avec les responsables de cuisine qui s'investissent dans la démarche : Il est possible de dire que le PAT a une réelle action sur le quotidien de ces responsables. En effet, ils m'ont précisé que, pour certain :

- C'est grâce au PAT qu'ils connaissent la loi EGAlim ;
- C'est grâce au PAT qu'ils se sont davantage intéressés et informés sur la démarche de relocalisation de l'alimentation ainsi que sur les notions de « local » et « qualité ». Certains préjugés ont ainsi pu être écartés ;
- C'est grâce au PAT qu'ils ont acquis une nouvelle sensibilité concernant l'alimentation ;
- C'est grâce au PAT qu'une dynamique s'est créée dans la commune. Le responsable est allé voir ses élus ou inversement et de nouvelles méthodes de travail sont en cours d'application ;
- Il est plus simple de mettre en œuvre des actions lorsqu'on est plusieurs et le PAT a permis de faire des rencontres tout comme d'avoir un interlocuteur pour les accompagner ;
- Le PAT a permis de prendre contact plus facilement avec les producteurs locaux grâce au catalogue et au forum des producteurs.

Ces affirmations confortent l'idée que le PAT et l'accompagnement mis en place actuellement sur Dinan agglomération sont efficaces.

D. Limites dans l'analyse et l'interprétation de la QR2

Il faut préciser que lors d'une collecte de données qualitatives, la manière dont l'enquêteur pose ses questions ainsi que le contexte dans lequel elles sont posées peuvent influencer le discours de l'enquêté. Dans mon cas, une attention particulière a été portée sur le lieu de rencontre (toujours dans un environnement familial pour le responsable de cuisine) et sur la manière dont étaient posées les questions. Cependant, j'ai pu me rendre compte que certaines de mes questions étaient trop fermées et orientées. Je ne les ai donc pas prises en compte dans mon analyse mais elles ont pu influencer le discours de l'enquêté pour les questions suivantes.

Nous aurions pu aussi nous intéresser à la perception des élu.e.s locaux sur le territoire mais le choix s'est fait de se concentrer sur les responsables de cuisine et leurs logiques d'action. Les élu.e.s locaux étant de nombreuses fois sollicités par les différentes politiques et stratégies de l'agglomération, ils aurait été difficile de les mobiliser.

Concernant l'échantillon des enquêtés, il aurait été intéressant de rencontrer plus des communes en général pour augmenter la diversité des discours mais surtout, plus de communes n'étant pas investi (dans les évènements, ni les rencontres, ni sur l'envoi de l'outil de suivi) pour comprendre qu'elles en sont les raisons. Ces rencontres n'ont pas eu lieu à cause d'un manque de temps et/ou de désaccords politiques.

III. Réponses aux hypothèses et à la QR2 : Quelles sont les possibilités d'évolution des pratiques d'approvisionnements dans les communes du territoire de Dinan agglomération ?

Cet axe de travail représente la synthèse des conclusions globales qui ont pu être trouvés lors des travaux sur l'outil de suivi en QR1 et sur la typologie et les idéaux-types en QR2.

A. **Hypothèse 3.1** : Les pratiques d'approvisionnement sont mises en œuvre par le responsable de cuisine cependant ce dernier reste sous l'autorité des élu.e.s locaux et à besoin de leurs accords pour faire évoluer les pratiques. Le binôme élu.e/responsable est donc essentiel.

Cette hypothèse peut-être directement affirmée avec les éléments déjà présentés en page 53 et 58. C'est une conclusion évidente qui est apparue rapidement dès la récolte de données et l'analyse des résultats. Nous pouvons donc conclure que :

Les pratiques d'approvisionnement sont bien mises en œuvre par le responsable de cuisine cependant, il reste sous l'autorité des élu.e.s. C'est bien la construction et l'accompagnement d'un

binôme élu.e/responsable de cuisine fonctionnel qui influenceront les pratiques d'approvisionnement au sein de la RCSP.

B. Hypothèse 3.2: La mise en réseau entre responsables de cuisine ainsi qu'avec les producteurs locaux permet l'évolution des pratiques.

Il a pu être démontré grâce aux entretiens que le besoin d'échange d'expériences était important pour les responsables : « *Les actions sont plus faciles lorsqu'on est accompagné. Je ne connaissais personne avant.* », « *C'est bien car on se fait des contacts à l'extérieur de la commune avec d'autres cantinières et les producteurs. Ça donne des idées. J'aime faire du lien et j'aime apprendre des autres responsables de cuisines.* », « *C'est un projet super, de voir, se comparer à d'autre, d'essayer de faire de l'échange d'expériences* ». Cela montre également l'isolement de certain responsable de cuisine dans leur cantine.

Concernant les producteurs locaux : « *On échange sur les menus et la saisonnalité. On échange sur l'offre qu'il va avoir et moi, sur ce que je vais lui demander. Je lui montre parfois mes menus. C'est agréable* ». « *Il y a une relation de confiance et donc ils ont plus de facilité à me dépanner.* », « *Des producteurs disent que parfois il n'y a qu'eux à livrer donc ce n'est pas possible de travailler ensemble. Mais il ne faut baisser les bras et il faut instaurer un climat de confiance.* », « *l'été dernier j'ai pris le catalogue des producteurs et je les ai appelés* », « *Avec M. le Directeur, nous sommes allés rencontrer les producteurs au forum* ».

La mise en réseau fait par Dinan agglomération a été efficace et a permis à certains responsables de faire évoluer certaines pratiques. Cependant, cela reste dur car il y a de nombreux freins tel que les moyens financiers, la zone géographique de livraison et les quantités, etc.

En conclusion, nous pouvons affirmer que :

La mise en réseau entre responsables de cuisine ainsi qu'avec les producteurs locaux permet l'évolution des pratiques.

C. Hypothèse 3.3: Le responsable de cuisine est le responsable de l'approvisionnement en pratique. Il est essentiel de l'accompagner dans ces évolutions de pratiques.

Concernant cette hypothèse, nous pouvons relier son affirmation avec celle faite pour l'hypothèse 1.1 (page 52) : Les enquêtés plutôt investis dans la démarche PAT (idéaux-types MD ou MI) ont souvent précisé que l'accompagnement les rassurait et leur permettait d'avancer : « *C'est vraiment le PAT qui a été le déclic pour moi, les actions sont plus faciles lorsqu'on est accompagné. Je ne connaissais personne avant.* », « *Être accompagné, c'est mieux qu'être seule ! Ça permet de bien avancer.* ». Cependant, nous avons pu voir qu'ils doivent être soutenu par leur élu.e.s pour bien évoluer. Donc nous pouvons affirmer cette hypothèse et la compléter :

Le responsable de cuisine est le responsable de l'approvisionnement en pratique. Il est essentiel de l'accompagner ainsi qu'il soit soutenu par ses élu.e.s dans ses évolutions de pratique.

D. Conclusion de la QR3

Concernant la QR3 : « Quelles sont les possibilités d'évolution des pratiques d'approvisionnement dans les communes du territoire de Dinan agglomération ? », nous pouvons conclure que la liste d'action à mettre en œuvre est longue et les actions sont variées (pages 49-50-52). Cependant, pour que ces évolutions soient viables dans le temps, il faut pouvoir informer, sensibiliser, convaincre et enfin mobiliser un binôme composé du responsable de cuisine soutenu par son élu.e.

De nombreux exemples sur le territoire ont montré qu'il était possible de faire évoluer les pratiques d'approvisionnement d'une RCSP comme le montre les exemples dans le compte-rendu de la réunion d'échange du 9 juillet 2019 (Annexe 5). Les actions entreprises sont différentes mais ont toutes les mêmes objectifs. A l'aide de ces exemples concrets d'action et de manière de faire, il est possible de construire une ou plusieurs méthodes à appliquer selon la situation dans laquelle se trouve la commune. Cela peut être le rôle du chargé de mission PAT lors d'un rendez-vous annuel par exemple.

E. Limites dans l'analyse et l'interprétation de la QR3

Les actions proposées lors du développement de la QR3 sont bien évidemment sous condition de faisabilité par le chargé de mission selon les moyens humains et financiers qu'acceptent les élu.e.s de l'agglomération. Les préconisations d'actions faites dans ce mémoire nécessitent un gros investissement en termes d'animation. Le chargé de mission actuel qui pilote à la fois le PAT et l'élaboration de la stratégie agricole, ne peut peut-être pas tout faire seul. C'est pour cela que l'agglomération propose des stages et des alternances afin de travailler en appui du chargé de mission sur la stratégie agricole et alimentaire.

Mes propositions d'actions ont été faites en supposant que tous les acteurs du territoire accepteraient de travailler sur la démarche. C'est-à-dire que les responsables de cuisine, les élu.e.s en charge des affaires scolaires ou les maires ou les conseiller.ère.s municipaux, les secrétaire.s de mairie, ou autres, acceptent de participer au moins à un événement concernant la démarche initiée par le PAT que cela soit pour parler de l'approvisionnement dans la RCSP ou de l'alimentation au sens large. En réalité, il est optimiste de penser qu'il est possible de mobiliser tous les acteurs-clé sur la thématique de l'alimentation de la RCSP. L'envie, la charge de travail, la diversité des sujets à traiter au sein d'une commune ou d'une cantine sont des freins majeurs à l'implication de tous.

IV. Autres pistes de travail et perceptives

Tout d'abord, à noter que les actions du PAT de mises en relation des responsables de cuisine et producteurs (catalogue des producteurs et forum des producteurs) ont eu lieu fin 2018 donc il est attendu une augmentation plus importante des chiffres 2019 qui seront analysés au premier semestre 2020.

Après le focus sur les responsables de cuisine, il serait intéressant de compléter avec des entretiens auprès des élu.e.s car le binôme élu.e.s/responsable est la clé pour faire évoluer les pratiques.

Puis de se rapprocher des nouvelles communes non-enquêtées lors de mes six mois de stage afin de recueillir de nouveaux discours et d'identifier de nouveaux freins et actions

Une enquête de la fondation Nicolas Hulot pour la nature et l'homme est sortie en juin 2019 sur : « Quels besoins d'investissement en restauration collective pour engager la transition agricole et alimentaire dans les territoires ? ». L'enquête met en évidence que « les objectifs de la loi EGAlim ne pourront être atteints en 2022 sans moyens financiers dédiés pour accompagner les cantines » (Fondation Nicolas Hulot pour la nature et l'homme, 2009). Il serait intéressant d'appliquer la méthode mise en œuvre dans cette enquête sur le territoire de Dinan agglomération afin de donner une idée aux communes si oui ou non, il y a besoin d'investissement dans leur cas, et si oui, sur quel sujet.

Lors de mes six mois de stage, il a semblé parfois, que l'action de l'agglomération n'était pas bien vu par les élu.e.s ou acteurs locaux. La légitimité de l'agglomération à travailler sur certains thématiques a parfois été décriée. L'agglomération étant jeune et développant au même moment, un certain nombre de stratégies, il serait intéressant de s'intéresser à la perception que les acteurs ont de l'agglomération. L'accompagnement et les actions de Dinan agglomération sont-ils vu comme « écrasants » ou « autoritaires » sur le territoire ?

Au-delà de parler des pratiques d'approvisionnement, il est important de parler d'approvisionnement en général en termes de « volume » et de « régularité ». Les responsables de cuisine ont bien fait remonter le manque d'approvisionnement en denrée sur le territoire. Cet axe de travail est déjà pris en compte et sera développé dans la stratégie agricole.

Lors de mes entretiens, les responsables de cuisine ont beaucoup parlé des enfants. La majorité des responsables ont d'ailleurs pour objectif le plaisir des enfants. J'ai pu voir que l'approvisionnement était aussi relié au panel d'enfant et à leur goût. Il a donc souvent été évoqué les actions d'éducation aux goûts et à l'alimentation. Il serait intéressant que des actions du PAT se fassent sur les enfants. Telles que des actions d'éducation aux goûts et à l'alimentation ou d'action sur les habitudes alimentaires que les responsables de cuisine non pas le temps de faire en général. Une possibilité d'action serait de travailler en classe sur l'alimentation et donc former un binôme entre

responsable de cuisine et institutrice en y incluant les personnes faisant le service dans les cantines qui sont directement en lien avec les enfants et qui peuvent influencer les habitudes alimentaires de ces derniers, comme l'exemple du PAT de l'EPCI voisine, Montfort communauté.

Concernant le gaspillage alimentaire, le service traitement et valorisation des déchets de Dinan agglomération mène déjà le programme « Zéro Déchet, Zéro Gaspi » avec des campagnes de pesée de déchets dans les cantines avec les enfants et les responsables de cuisine et des actions en classe.

Conclusion

Les objectifs de ce mémoire étaient d'apporter des solutions concrètes à l'animation du PAT de Dinan agglomération. L'axe de travail était de se concentrer sur les responsables de cuisine de RCSP et l'évolution des pratiques d'accompagnement mises en œuvre par le chargé de mission agriculture et alimentation. Ce travail fait état des lieux d'une dynamique réelle mise en place sur l'agglomération qui tend à faire évoluer l'alimentation des cantines vers un système plus durable.

Aujourd'hui, après six mois de stage au sein de l'agglomération sur l'animation du PAT, il m'est possible de répondre à certaines interrogations.

L'action principale du PAT qui est l'outil de suivi, permet de calculer les taux d'intégration de produits durables et sous signe de qualité demandé par la loi EGAlim. Cependant, l'intérêt de l'outil n'est pas encore compris par certains responsables de cuisine et le format de l'outil est très énergivore. Le manque de temps ou d'information sont les principaux freins au remplissage. L'accompagnement par l'agglomération dans la prise en main de l'outil et dans la mise en place de méthodologie de travail pour faire évoluer les pratiques et les taux d'intégration doit continuer.

La démarche PAT a permis à certains responsables de changer leurs pratiques d'approvisionnement. Le levier le plus important à activer pour la réussite de ce changement est la collaboration étroite avec l'élu.e qui doit débloquer des moyens humains et/ou financiers et/ou matériels.

Il est apparu que les actions ayant le plus d'impact sur les responsables de cuisine étaient les échanges d'expériences et les rencontres entre pairs. L'agglomération doit continuer ces événements de mise en réseau. La création d'un réseau autogéré par les responsables de cuisine eux-mêmes pourrait être envisageable.

De nombreuses actions d'accompagnement pourraient être améliorées et rendues plus spécifiques selon le degré d'investissement et la disponibilité de chaque responsable pour travailler sur la démarche.

La démarche PAT pourrait également s'intéresser à un nouveau public tel que les élu.e.s, les enfants et leur institutrices ou encore le personnel de service.

La démarche mise en œuvre dans ce mémoire est innovante car spécifique au territoire. En effet, l'étude de la relocalisation de l'alimentation, l'action dans les cantines via des politiques publiques ou la conclusion sur un binôme fonctionnel, etc. ne sont pas des faits nouveaux. Nous les retrouvons en parcourant la bibliographie et les études de cas d'autres territoires. Alors pourquoi la mise en place de la démarche n'a pas directement fait changer les choses sur le territoire ? Au-delà

des résultats et actions bruts, il est intéressant de remarquer que c'est via l'application d'un processus que les choses peuvent changer sur un territoire. La construction d'un PAT a favorisé une remise en question individuelle et collective sur le sujet de l'alimentation, entraînant une évolution des pratiques. Bien que cette démarche ait déjà fait ses preuves sur d'autres territoires, sa mise en place par Dinan Agglomération est une innovation à l'échelle locale.

Ce travail d'enquête a pu nous montrer la difficulté qu'il y a à faire évoluer les mentalités et les pratiques, à l'échelle individuelle et collective. La diversité de situation que nous retrouvons dans la RCSP de Dinan agglomération, illustrée par les quatre idéaux-types des responsables de cuisine, montre qu'au sein d'un même territoire la mobilisation de l'ensemble des acteurs nécessite un fort accompagnement et de la patience. Les changements doivent se faire progressivement, tous en se fixant des objectifs d'évolution. Les discours des enquêtés le montrent. La réflexion doit être construite collectivement. Les actions pouvant être mise en œuvre, énumérées dans ce mémoire, sont nombreuses et variées. Il est donc possible d'adapter la méthodologie qui conviendra le mieux à l'équipe et à la situation locale. Le dialogue et l'échange d'expérience apparaissent comme fondamentales dans cette évolution.

Pour terminer, les principaux freins sociotechniques à l'évolution des pratiques des responsables de cuisine sont le manque d'information, l'isolement géographique des cantines et les manques de moyens humains, financiers et matériels nécessaires à leur mise en œuvre. Le principal levier est l'étroite collaboration des responsables avec leurs élu.e.s locaux dans le but de les informer, les sensibiliser et les mobiliser pour qu'ils prennent part à la démarche PAT. C'est en effet, grâce à la construction d'un binôme solide que l'atteinte de l'objectif lié à l'approvisionnement de la nouvelle loi EGalim pourra se faire dans les cantines des restaurants scolaire de Dinan agglomération. Pour clôturer cette étude, selon moi la priorité est de favoriser les actions envers les élu.e.s communaux pour permettre l'évolution des pratiques.

Bibliographie

- Blanchemanche, S., Laurent, C., Mouriaux, M.-F., & Peskine, E. (2000). Multifonctionnalité de l'agriculture et statuts d'activité. *Economie rurale n°260 : Le droit rural. Analyses économiques, juridiques, sociologiques.*, pp. 44-51.
- Bonnal, P. (2010). *La brève incursion de la multifonctionnalité dans le champ politique*. SERENA.
- Brand, C., Bricas, N., Conaré, D., Daviron, B., Debru, J., Michel, L., . . . coordinateurs. (2017). *Construire des politiques alimentaires urbaines : Concepts et démarches*. Versailles: Éditions Quæ.
- Branger, A., Richer, M.-M., & Roustel, S. (2007). *Alimentation et processus technologiques*. Dijon: Educagri éditions.
- Brossard, L. (2019, Juin 20). Démarche de stratégie agricole et alimentaire. *Ateliers de concertation*. Dinan, France: Dinan agglomération.
- Campenhoudt, L. V., & Quivy, R. (2017). *Manuel de recherche en sciences sociales* (Vol. 5e édition). Dunod.
- Cap Collectif. (2017). *Pourquoi des États généraux de l'alimentation ?* Consulté le Août 5, 2019, sur egalimentation: <https://www.egalimentation.gouv.fr/>
- Clavreul, L. (2008). "La Fin des paysans" - Note de lecture. *Le Monde*.
- De Lattre-Gasquet, M., & Hubert, B. (2017). LA PROSPECTIVE AGRIMONDE : UNE TENTATIVE D'ALLIER PROSPECTIVE ET RECHERCHE EN FRANCE ET À L'INTERNATIONAL. *Sciences Eaux & Territoires n°22*, 68-74.
- De Lattre-Gasquet, M., Le Mouël, C., & Mora, O. (2017). *Agrimonde - Terra : Etude prospective sur l'usage des terres et la sécurité alimentaire à l'horizon 2050*. Paris: INRA - CIRAD.
- De Lattre-Gasquet, M., Mora, O., & Le Mouël, C. (2016, juin 24). Agrimonde - Terra : Land use and global food security in 2050.
- Département des affaires économiques et sociales de l'ONU (DESA). (2017). *Perspectives de la population mondiale: la révision de 2017*.
- Dessaux, P.-A. (2015). Naissance et triomphe de l'industrie agro-alimentaire (XIX-XXI siècle). Dans C. Esnouf, J. Fioramonti, & B. Laurieux, *L'Alimentation à découvert* (pp. 108-109). Paris: CNRS éditions.
- Deverre, C., & Lamine, C. (2010, Mai 5). Les systèmes agroalimentaires alternatifs. Une revue de travaux anglophones en sciences sociales. *Economie Rurale n°317*.
- Diaz, M., & Darrot, C. (2015, Février). " Structures d'exploitation et exercice de l'activité agricole: Continuités, changements ou ruptures? ". *L'agriculture familiale dans les territoires en transition : bipolarisation ou continuum dans les processus d'innovation ?* Rennes, France: Société Française d'Economie Rurale.

- Dondeyne, C. (2004). *Les mutations d'une entreprise dans le capitalisme contemporain: trente ans de restauration pour les collectivités. 3èmes Journées d'étude "Les transformations du capitalisme contemporain: faits et théories. Etat des lieux et per.* France: Laboratoire d'Analyse des Mouvements Economiques (LAME), Université de Reims,.
- Esnouf, C., Russel, M., & Bricas, N. (2011). *Dans Pour une alimentation durable : Conclusion.* Editions Quae.
- Fondation Nicolas Hulot pour la nature et l'homme. (2009). *Quels besoins d'investissement en restauration collective pour engager la transition agricole et alimentaire dans les territoires ?* FNH.
- Fouquet, E., Lavarde, P., & Maler, P. (Avril 2013). *Les liens entre santé et biodiversité.* CONSEIL GÉNÉRAL DE L'ENVIRONNEMENT ET DU DÉVELOPPEMENT DURABLE.
- Fournier, S. (2015). Les systèmes alternatifs : marginaux ou porteurs d'évolutions ? . Dans C. Esnouf, J. Fioramonti, & B. Laurieux, *L'Alimentation à découvrir* (pp. 290-291). Paris: CNRS Editions.
- Geels, F. W. (2002). *Technological transitions as evolutionary reconfiguration processes: a multi-level perspective and a case-study* (Vol. 31). Research Policy.
- GIEC - IPCC. (2018). *Réchauffement planétaire de 1,5 °C.*
- Godard, O. (2001). *Développement durable : exhorter ou gouverner ?* . Paris: Le Débat.
- Jenik, C. (2019, Août 8). *Les Français, champions du temps passé à table.* Récupéré sur Statista: <https://fr.statista.com/infographie/13223/heures-minutes-passees-manger-et-boire-ocde/>
- Lacombe, P. (1994). Louis Malassis, Nourrir les hommes. *Études rurales, Littoraux en perspectives, n°133-134,,* 209-210.
- Lacour, Camille et al. (2018). *Environmental Impacts of Plant-Based Diets : How Does Organic Food Consumption Contribute to Environmental Sustainability ?* . Front. Nutri. 5:8. .
- Lamine, C. (2012). "Changer de système" : une analyse des transitions vers l'agriculture biologique à l'échelle des systèmes agri-alimentaires territoriaux. *terrains & travaux, n°20,* 139 - 156.
- Landais, E. (1998, Avril). Agriculture durable. Les fondements d'un nouveau contrat social ? *INRA - Courrier de l'environnement n°33.*
- Malassis, L. (1994). *Nourrir les hommes.* Paris: Dominos 16 Flammarion.
- Mendras, H. (1967). *La fin des paysans, innovations et changement dans l'agriculture française.* Paris: S.E.D.E.I.S (Futuribles).
- Mériot, S.-A. (2002). Chapitre premier : Historiographie de la restauration et de l'alimentation. Dans *Le cuisinier nostalgique : Entre restaurant et cantine* (p. 335). Paris: CNRS Editions.
- Mériot, S.-A. (2002). La socialisation des cuisiniers français : histoire d'un décalage entre formation et emploi. *Formation emploi n°80,* pp. 17-31.

- Ministère de l'agriculture et de l'alimentation. (2017, décembre 8). *Comment construire son projet alimentaire territorial ?* Récupéré sur alim'agri: <https://agriculture.gouv.fr/comment-construire-son-projet-alimentaire-territorial>
- Nauze-Fichet, E., Champion, J.-B., Collin, C., Lesdos-Cauhapé, C., & Quénechdu, V. (2015, Octobre). Cinquante ans de consommation alimentaire : une croissance modérée, mais de profonds changements. *Insee Première*.
- Rastoin, J.-L. (2015). Le système agroindustriel tertiarié. Dans C. Esnouf, J. Fioramonti, & B. Laurioux, *L'Alimentation à découvert* (pp. 112-113). Paris: CNRS Editions.
- Rastoin, J.-L. (2015). Prospective des systèmes alimentaires. Dans C. Esnouf, J. Fioramonti, & B. Laurioux, *L'Alimentation à découvrir* (pp. 281-282). Paris: CNRS Editions.
- Rastoin, J.-L., & Ghersi, G. (2010). *Le système alimentaire mondial : Concepts et méthodes, analyses et dynamiques*. Versailles: Quae.
- Stengel, K. (2015). Modèles du bon et du bien-manger. *Revue des sciences sociales, Université de Strasbourg, n°54*, pp. 1608-173.
- Thoby, S. (2017, Mai 9). *Restauration collective : les derniers chiffres clés 2016 et les tendances à venir*. Récupéré sur Food Market Vision: <https://www.food-market-vision.fr/publication/restauration-collective-les-derniers-chiffres-cles-2016-et-les-tendances-a-venir/>
- Weber par Coenen-Huther, J. (2003). LE TYPE IDÉAL COMME INSTRUMENT DE LA RECHERCHE SOCIOLOGIQUE. *Revue française de sociologie, 44-3*, 531-547.

Annexe

Annexe 1 : Plan d'action 2019 du Projet Alimentaire Territorial de Dinan agglomération	1
Annexe 2 : Outil de suivi de l'approvisionnement avec colonne d'analyse à droite	18
Annexe 3 : Exemple d'outil de suivi rempli (sans montant).....	19
Annexe 4 : Compte rendu de la formation cuisine alternative.....	20
Annexe 5 : Compte rendu de la réunion d'échange entre élu.e.s et responsables de cuisine.....	22
Annexe 6 : Guide d'entretien pour les six pré-entretiens.....	24
Annexe 7 : Guide d'entretien pour les 15 entretiens semi-directifs	25
Annexe 8 : Note de conseil de remplissage - Outil de suivi de l'approvisionnement.....	27
Annexe 9 : Note d'explication de la méthode de calcul des pourcentages de la loi EGalim.....	28

Annexe 1 : Plan d'action 2019 du Projet Alimentaire Territorial de Dinan agglomération



Projet Alimentaire Territorial

Deuxième phase 2019-2021

Plan d'actions 2019

Le Projet Alimentaire Territorial a été voté par délibération le 23 octobre 2017 par le Conseil Communautaire de Dinan Agglomération. Jusqu'à aujourd'hui les actions consistaient essentiellement à caractériser les denrées achetées par les cuisines préparant les repas pour les élèves des 41 écoles primaires du territoire, établir un réseau de cuisiniers ou gestionnaires et caractériser les producteurs locaux.

La 2^{ème} phase du PAT débutera en janvier 2019 et s'achèvera en 2021, et visera à étendre le projet et les actions de mise en réseau, d'animation et d'accompagnement à l'ensemble des restaurants collectifs publics en partenariat avec les autres Maîtres d'Ouvrage, à savoir la Région, le Département, l'hôpital, les CCAS etc.

Le PAT devra répondre à 3 objectifs :

- L'accompagnement de la restauration collective publique dans l'atteinte des objectifs de la loi EGAlim ;
- Coordonner, initier et encourager d'autres actions mises en œuvre par les acteurs du territoire ;
- Accompagner la production et la commercialisation des denrées alimentaires produites sur le territoire à travers la définition et la mise en œuvre d'une stratégie agricole et alimentaire.

Table des matières

I. INTRODUCTION	5
1. GENESE	5
a. <i>Pré-diagnostic, l'étude du Syndicat Mixte du Pays de Dinan en 2012-2013</i>	5
b. <i>Diagnostic post-PAT 2017</i>	6
2. OBJECTIFS	6
3. CHIFFRES CLES ET ORGANISATION DE LA RESTAURATION COLLECTIVE SUR DINAN AGGLOMERATION	7
a. <i>Chiffres clés</i>	7
b. <i>Organisation de la restauration collective</i>	7
c. <i>Schéma des types d'établissements proposant une restauration collective sur Dinan agglomération</i>	8
4. LE PAT ET LES AUTRES STRATEGIES DE L'AGGLOMERATION	9
a. <i>Stratégie de développement de structuration et de développement des filières agricoles et alimentaires</i>	9
b. <i>Stratégie mer et littoral</i>	9
c. <i>Stratégie touristique</i>	10
d. <i>Stratégie gaspillage alimentaire</i>	10
II. OBJECTIF N°1 : ACCOMPAGNER LA RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE POUR ATTEINDRE LES OBJECTIFS DE LA LOI EGALIM	11
1. <i>Diffuser l'outil de suivi annuel, analyser et restituer les données auprès de tous les établissements de la restauration collective publique</i>	12
2. <i>Accompagner individuellement les établissements qui en font la demande</i>	14
3. <i>Organiser et animer des réunions d'échanges et de formations</i>	15
4. <i>Montrer des exemples de réussites sur notre territoire avec les fiches témoignages</i>	17
5. <i>Sensibiliser et accompagner pour une réduction des déchets</i>	18
III. OBJECTIF N°2 : FAIRE SE RENCONTRER ET FEDERER LES PRODUCTEUR-TRICE-S ET CUISINIER-ERE-S	19
6. <i>Rendre l'offre visible et actualisée avec le catalogue des producteurs</i>	20
7. <i>Permettre un temps de rencontres et d'échanges entre cuisinier-ère-s et producteur-ice-s à travers un forum annuel</i>	21
8. <i>Identifier, comparer et évaluer selon les besoins du territoire, les différents outils de mise en réseau</i>	22
IV. OBJECTIF N°3 : VALORISER LES PRODUCTIONS LOCALES ET LE PATRIMOINE ALIMENTAIRE	23
9. <i>Accompagner le développement des circuits courts alimentaires</i>	24
10. <i>Promouvoir les productions locales auprès des restaurateurs et des circuits traditionnels de distribution</i>	25
11. <i>Intégrer les enjeux du PAT dans le schéma de la commande publique de Dinan agglomération</i>	26
12. <i>Mieux connaître et promouvoir les productions à forte valeur patrimoniale</i>	27
V. OBJECTIF N°4 : PROMOUVOIR UNE ALIMENTATION LOCALE EQUILIBREE ET ACCESSIBLE A TOUS	28
13. <i>Promouvoir les actions en faveur du « bien manger » en direction du public scolaire</i>	29
14. <i>Diagnostiquer les différents moyens et lieux d'accès à l'aide alimentaire et favoriser l'intégration de produits sous signes de qualité et locaux</i>	30
VI. OBJECTIF N°5 : METTRE EN PLACE UNE GOUVERNANCE ADAPTEE, COMMUNIQUER ET EVALUER	31
15. <i>Une gouvernance adaptée</i>	32
16. <i>Rendre l'information et les actions visibles</i>	33
17. <i>Evaluer le plan d'action et capitaliser</i>	34

Glossaire :

- **Aide alimentaire** : L'aide alimentaire consiste à fournir des denrées alimentaires aux personnes les plus démunies. Elle est apportée tant par l'Union européenne que par l'État ou toute autre personne morale. Un décret du 19 janvier 2012 et plusieurs arrêtés du 8 Août 2012 viennent préciser le cadre de l'habilitation des associations qui ont recours à l'aide alimentaire.
- **ALSH** : Accueil de Loisir Sans Hébergement.
- **CCAS** : Centre Communale d'Actions Sociales.
- **Cuisine** : Service ou lieu chargé de la préparation des repas pour les établissements proposant une restauration collective.
- **Ecole primaire** : L'école primaire englobe, depuis 2006, l'école maternelle avec des enfants de 3 à 6 ans et l'école élémentaire où les enfants ont de 6 à 11 ans (du CP au CM2) en France.
- **En régie** : Ce dit d'une cuisine qui se trouve dans l'établissement où les repas sont consommés.
- **FJT** : Foyer des Jeunes Travailleurs.
- **Local** : Dans le cadre de son PAT et dans la mesure où le décret de la loi EGAlim n'est pas encore paru. Le terme « denrée local » signifie que la denrée est produite sur le territoire de Dinan agglomération ou des EPCI limitrophes (Lamballe Terre et Mer, Loudéac Communauté Bretagne Centre, Communauté de communes de Saint-Méen Montauban, Rennes Métropole, Bretagne Romantique, Saint-Malo Agglomération, Communauté de communes de la Côte d'émeraude).
- **PAT** : Projet Alimentaire Territorial : Prévu dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 (Art 39), les projets alimentaires territoriaux s'appuient sur un diagnostic partagé faisant un état des lieux de la production agricole et alimentaire locale, du besoin alimentaire du bassin de vie et identifiant les atouts et contraintes socio-économiques et environnementales du territoire. Élaborés de manière concertée à l'initiative des acteurs d'un territoire, ils visent à donner un cadre stratégique et opérationnel à des actions partenariales répondant à des enjeux sociaux, environnementaux, économiques et de santé. L'alimentation devient alors un axe intégrateur et structurant de mise en cohérence des politiques sectorielles sur ce territoire.
- **Restauration collective** : Service délivrant des repas. La restauration collective fait partie d'un ensemble appelé, la restauration Hors Domicile (RHD), regroupant également la restauration commerciale (restaurant, cafétéria, snacks...). La restauration collective se distingue par son caractère social qui vise à produire un repas aux convives d'une collectivité déterminée (jeune, patient, salarié...) à un prix modéré.
- **Restaurant scolaire ou cantine** : lieu où sont pris les repas.
- **Sous signe de qualité** : En France et en Europe, des logos officiels permettent de reconnaître les produits qui bénéficient d'un Signe officiel d'identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) (Label Rouge, Agriculture Biologique, Spécialité Traditionnelle Garantie, Appellation d'Origine Contrôlée, Appellation d'Origine Protégée, Indication Géographique Protégée). Dans le cadre du PAT, la marque Bleu Blanc Cœur y est également incluse. Elle désigne des produits issus d'exploitation utilisant des fourrages ou graines sélectionnés pour leur richesse en Oméga 3.

I. Introduction

1. Genèse

a. Pré-diagnostic, l'étude du Syndicat Mixte du Pays de Dinan en 2012-2013

Le Plan Alimentaire Territorial a été voté par délibération le 23 octobre 2017 par le Conseil Communautaire, il fait suite à l'étude du Syndicat Mixte du Pays de Dinan de juin 2012 à juillet 2013 : « Création d'un approvisionnement de la restauration collective en produits locaux » sur le diagnostic des pratiques de la restauration collective (RC) en matière d'approvisionnement en denrées alimentaires et sur l'appui à la création de l'association « Saveurs du Poudouvre ».

Ce premier diagnostic du Syndicat Mixte, révélait une dynamique et une volonté des acteurs de créer une filière d'approvisionnement de la RC en produits locaux. Les entretiens avec les différents acteurs (producteurs, restaurateurs, élus) avaient mis en lumière une motivation partagée, ainsi que de nombreuses attentes et des envies d'expérimentations. Il a été souligné l'importance du binôme « élu/gestionnaire-cuisinier ». Une phase d'accompagnement a été notifiée comme semblant être indispensable. « Ce « collectif » doit se construire et définir ensemble certains fondamentaux : la notion de « produit local », écrire une charte d'engagement afin de garantir et conserver un projet partagé : règles de conduite entre producteurs d'une même gamme de produits, travailler à la mutualisation de la logistique... ».

L'objectif de cette étude était « d'informer le plus grand nombre de la démarche engagée sur le Pays de Dinan » : un questionnaire a alors été envoyé à 1 300 agriculteurs, et 95 questionnaires ont été exploitables. Quant aux établissements ayant un service de restauration collective, ils en avaient recensé 136 (structures publiques et privées), deux questionnaires étaient envoyés, l'un à destination du gestionnaire ou de l'élu, et l'autre du cuisinier. 66 établissements ont retourné les questionnaires. Le deuxième objectif était « d'établir une photographie des motivations, des besoins, des freins et leviers de l'offre et de la demande » via les questionnaires évoqués ci-dessus et des entretiens individuels, le troisième objectif était de « mobiliser pour les étapes suivantes du projet ».

Cette synthèse reprend et détaille les principaux résultats obtenus pour l'offre et la demande à savoir :

Demande - Etablissements de la restauration collective dans le Pays de Dinan	Offre - producteurs agricoles dans le Pays de Dinan
58 établissements potentiels soit 14 704 repas/jour	Une offre globale potentielle composée de 34 producteurs
Une forte représentation des collectivités Un faible taux de réponse des établissements sanitaires et sociaux et « enseignement »	Une gamme de produits diversifiés / 8 productions représentées
Une répartition équilibrée sur le territoire	Une répartition équilibrée sur le territoire du Pays de Dinan
Des idées préconçues (prix/surcoût/quantité des repas préparés/gestion des établissements...)	Une offre variée et de qualité en termes de labels et marques
Un binôme « élu/gestionnaire et cuisinier » sur la même longueur d'ondes	Des exploitations qui génèrent des emplois localement (à minima 43 UTH ¹)
Une définition polymorphe de « produit local »	Des freins exprimés mais qui par le biais d'échanges avec les établissements sont dépassés
Une motivation commune pour tester un approvisionnement local	Des besoins à court, moyen et long terme
	Une envie de se regrouper pour se structurer

5

Cette étude a mis en lumière la demande des producteurs de structurer l'offre de la RC et ainsi de permettre une planification des commandes, des mises en culture et de l'élevage. Ainsi, l'association Saveurs du Poudouvre a été créée en 2014. Les résultats de l'étude ont également participé à l'installation des Champs Gourmands. Outre la création de ces deux entités qui ont été accompagnées financièrement dans un premier temps, il n'y a pas eu de suite à l'étude du Syndicat Mixte du Pays de Dinan avant la mise en place du PAT en octobre 2017, soit 4 ans plus tard.

Cette étude nous a permis d'avoir un état des lieux non exhaustifs mais relativement complet des partenariats existants entre les cuisiniers, les élus et les producteurs locaux. Grâce à l'outil de suivi de l'approvisionnement des cuisines qui sera présenté par la suite, nous avons pu observer qu'en 2016, soit 3 ans après l'étude du Syndicat Mixte du Pays de Dinan, le taux d'approvisionnement en produits locaux et/ou avec signes de qualité était en moyenne de 22 % mais la médiane quant à elle n'était que de 13 %, la mise en place d'un accompagnement des cuisiniers semble alors indispensable.

En décembre 2018, le conseil d'administration de l'association Saveurs du Poudouvre a décidé de mettre fin à une partie de son activité, à savoir une logistique collective pour les livraisons et une facturation commune. L'association continuera à fonctionner notamment pour faire la promotion des producteurs adhérents et la plateforme en ligne continuera à fonctionner pour la prise des commandes. La ferme bio les Champs gourmands, combinant post-formation de maraichers et insertion professionnelle, est en liquidation judiciaire depuis octobre 2018.

b. Diagnostic post-PAT 2017

Courant 2017, plusieurs acteurs du territoire ont été rencontrés et d'autres expériences en Bretagne et ailleurs ont été étudiées. L'EPCI a aussi fait appel à la Chambre d'Agriculture pour la réalisation d'un diagnostic agricole du territoire. Ces deux étapes de diagnostic ont confirmé l'intérêt de développer une politique d'achat économiquement responsable en renforçant les liens entre les cuisines sous maîtrise d'ouvrage du bloc communal (crèches et accueils de loisir de l'EPCI et restaurants scolaires des communes) et les producteurs locaux. Les principales leçons tirées de cette phase de diagnostic induisent :

- La nécessité d'avoir participé à la mise en place de l'association de Saveurs du Poudouvre, mais qui doit aujourd'hui évoluer sur le plan organisationnel et sur les performances techniques et économiques ;
- La nécessité d'installer un outil de suivi rigoureux des approvisionnements et d'évaluer l'ensemble des actions futures ;
- Le besoin de concentrer les efforts dans un premier temps sur la RC pour laquelle le bloc communal est maître d'ouvrage, à savoir les cuisines et restaurants scolaires municipaux, les crèches et ALSH communautaires et municipaux.

2. Objectifs

Suite à cette phase de diagnostic, les principaux objectifs retenus étaient de :

- Connaître objectivement et annuellement la répartition des achats de denrées alimentaires en fonction de leur origine géographique et de leurs signes de qualité pour les restaurants scolaires, périscolaires et extrascolaires via la mise en place d'un outil de suivi de l'approvisionnement des cuisines déversant ces restaurants ;
- Aider les gestionnaires et/ou cuisinier-ère-s à faire évoluer l'approvisionnement ;
- Développer des actions similaires avec d'autres acteurs (banques alimentaires, EHPAD, hôpital de Dinan etc.) ;
- Accompagner les producteurs et les filières à répondre aux besoins de la restauration collective ;
- Communiquer, notamment dans le milieu scolaire, sur l'alimentation durable ;
- Capitaliser sur les expériences locales ;
- Concevoir la deuxième phase du PAT (2020-2021).

6

3

En parallèle, le PAT a été conçu en adéquation avec les 4 objectifs du PNA et dernièrement les objectifs fixés par la loi Egalim. Les résultats escomptés incluent une évolution vers 50% d'approvisionnement en produits locaux et/ou avec signes de qualité dont 20 % de produits issus de l'agriculture biologique d'ici à 2022 ; une optimisation du fonctionnement des banques alimentaires ; l'augmentation du nombre de producteurs locaux ; la formation continue des cuisiniers ; la production et la diffusion de matériels pouvant permettre à d'autres collectivités d'apprendre de la démarche.

3. Chiffres clés et organisation de la restauration collective sur Dinan agglomération

a. Chiffres clés

En 2012-2013, l'ancien syndicat mixte du Pays de Dinan (nouvellement Dinan agglomération) avait recensé 136 établissements publics ou privés possédant un service de restauration collective sur le territoire. Il a été décidé de commencer l'action au sein de la restauration collective sous bloc communal, c'est à dire auprès des 53 restaurants scolaires des écoles primaires sur le territoire de Dinan Agglomération approvisionnés par 43 cuisines dont des prestataires extérieurs publics ou privés.

Grâce à la première année de mise en place du PAT a été comptabilisé dans les écoles primaires en 2017, 1 044 680 repas dans la restauration collective (27 réponses de cuisines sur 43). Correspondant à près de 1 500 000 € d'achat de denrées.

En 2018, nous comptabilisons 53 restaurations collectives scolaires alimentées par 42 cuisines.

b. Organisation de la restauration collective

Elle regroupe 4 grandes catégories de restauration :

- La restauration scolaire : crèche, maternelle, primaire, collège, lycée, université ;
- La restauration médico-sociale : hôpitaux, maisons de retraite ;
- La restauration d'entreprise : restaurants administratifs et d'entreprise ;
- Autres : centre de vacance, armée, prison etc.

c. Schéma des types d'établissements proposant une restauration collective sur Dinan agglomération



Catégorie	Type d'établissement	Responsabilité	Opérationnel (en charge d'appliquer la politique alimentaire)
Restauration scolaire publique	Restaurant scolaire municipal (crèche, école maternelle et primaire)	Mairie, ou intercommunalité selon la compétence	Chef de cuisine, gestionnaire, responsable de restauration
	Collège	Conseil Départemental	
	Lycée	Conseil Régional	
	Université	Etat/CROUS	
Restauration scolaire privée	Ecole, collège, lycée	OGEC	Chef de cuisine, gestionnaire, responsable de restauration
Restauration médico-sociale	Hôpital	Conseil d'Administration de l'établissement	
	Maison de retraite	Mairie, intercommunalité selon la compétence	
Restauration d'entreprise	Restaurant administratif	Etat	
	Restaurant d'entreprise	Comité d'entreprise ou direction	
Autres	Armée, prison	Etat via le ministère compétent	

Source : Plan d'Action de la restauration collective en Bretagne - 2017

4. Le PAT et les autres stratégies de l'agglomération

Les services de Dinan Agglomération mettent en œuvre différentes politiques ou stratégies en lien avec le Projet Alimentaire Territorial :

a. Stratégie de développement de structuration et de développement des filières agricoles et alimentaires

Le Conseil Communautaire a validé lors de sa séance du 25 juin 2018 la mise en place d'une stratégie visant à structurer et à développer des filières agricoles et alimentaires via la création d'un poste de chargé de mission, cofinancé à 20 % par Dinan Agglomération, 63 % par le programme LEADER, et 17 % par le Conseil Départemental.

Le 02 octobre 2018, le Comité Unique de Programmation a émis un avis favorable à l'élaboration de cette stratégie qui se déroulera en trois phases :

- Phase 1 : Elaboration de la stratégie pour la structuration et le développement de la filière agricole et alimentaire. Octobre 2018 à septembre 2019.
- Phase 2 : Mise en œuvre des actions pour contribuer au soutien aux filières agricoles et alimentaires 2019-2021.
- Phase 3 : Evaluation, capitalisation et partage d'expérience. Juin 2021.

b. Stratégie mer et littoral

Objectifs : Développer les activités économiques et les filières / Garantir le maintien de la pluriactivité maritime / Affirmer le caractère littoral et maritime du territoire / Entretien des réseaux d'acteurs pour le développement durable de la zone côtière.

3 grandes filières :

Pêche : 22 côtiers, 80 pêcheurs dont 25 à pied, 710 tonnes dont 575 de coquilles, 1,7 millions d'€.

Objectifs :

- Valoriser les produits via la Stratégie agricole et alimentaire.
- Accompagner le développement de la vente directe via un marché aux poissons à Saint-Cast.

Aquaculture : 23 entreprises, 80 emplois, 2 855 T/an dont 8 280 de moules, 6,7 millions d'€ de CA.

Objectifs :

- Valoriser les produits via la mise en place de démarche collective type labellisation et via la stratégie agricole et alimentaire.
- Gérer et valoriser les sous-produits et les déchets conchyliques.
- Mettre en œuvre un système de gestion active des eaux conchyliques.

Nautisme : 30 entreprises, 122 emplois, 15 000 bateaux, CA inconnu.

Objectifs :

- Faire des ports de plaisance et des pratiques nautiques un levier de développement territorial.
- Accompagner les communes dans la gestion des zones de mouillage.

Objectifs transversaux : Séduire de nouvelles entreprises dans le secteur de l'innovation et de la R&D / valoriser les métiers et développer le pescatourisme (accueil à bord du bateau pour découverte du métier) / accompagner les entreprises.

c. Stratégie touristique

Dinan Agglomération est engagé à travers 2 stratégies touristiques :

Une stratégie régionale : la destination Cap Fréhel Saint Malo Baie du Mont Saint Michel. Le plan d'actions 2019-2023 propose deux actions en lien avec l'agriculture et l'alimentation :

- Action n°4 : créer un kit d'accueil de la Destination, composé des produits locaux identitaires à offrir à l'arrivée des clients dans les hébergements (Axe 1 : Inscrire le prestige comme prérequis de l'expérience client).
- Action n°11 : valoriser les produits gastronomiques et d'exception de la Destination (Axe 2 : Révéler les traits du génie humain façonnant le territoire à travers le temps, du passé vers l'avenir).

La stratégie touristique à l'échelle de Dinan Agglomération est en cours de définition.

d. Lutte contre le gaspillage alimentaire

Dans le cadre du programme Zéro Déchet Zéro Gaspillage, le service traitement et valorisation des déchets portent des actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire et promouvoir une alimentation durable.

Un appel à projet « Restaurant scolaire zéro gaspi » a été lancé en septembre 2017 par le service Traitement et Valorisation des Déchets (TVD) de Dinan Agglomération à destination des communes a permis d'accompagner des restaurants scolaires du territoire.

Pour 2019, le service traitement et valorisation des déchets a déposé au titre de l'appel à projets Territoire Economie en Ressources (TER) un programme d'actions proposant notamment de continuer les actions de réduction des déchets auprès des restaurants scolaires.

II. Objectif n°1 : Accompagner la restauration collective publique pour atteindre les objectifs de la loi EGalim

Connaître et suivre les pratiques d'approvisionnement

1. Diffuser l'outil de suivi annuel, analyser et restituer les données auprès de tous les établissements de la restauration collective publique
2. Accompagner individuellement les établissements sur la prise en main de l'outil de suivi, simplifier l'outil pour économiser du temps

Sensibiliser et accompagner les cuisiniers pour une évolution des pratiques

3. Organiser et animer des réunions d'échanges et de formations entre cuisinier-e-s
4. Montrer des exemples de réussites sur notre territoire
5. Sensibiliser et accompagner pour une réduction des déchets (opération Zéro déchet zéro gaspillage)



Fiche action 1	Diffuser l'outil de suivi annuel, analyser et restituer les données auprès de tous les établissements de la restauration collective publique
Objectif	Accompagner la restauration collective publique pour atteindre les objectifs de la loi EGalim.
Sous-objectif	Connaître et suivre les pratiques d'approvisionnement.
Mots-clés	Outil de suivi, denrée alimentaire, cuisinier-ère-s

Pilote de l'action	Service développement économique Service petite enfance Pôle service à la population
Structure(s) partenaire(s)	Labocea, Conseil départemental des Côtes-d'Armor, Conseil régional de Bretagne
Cible(s)	Restaurants et cuisines scolaires, mairies, cuisinier-ère-s
Présentation	<p>Un outil de suivi annuel de l'approvisionnement en denrée des cuisines de la restauration collective du bloc communal (école primaire) a été créé à la fin de l'année 2017. L'outil de suivi (un tableau Excel) est adressé aux établissements scolaires possédant une cuisine et/ou un restaurant scolaire ainsi qu'aux crèches et aux accueils de loisirs (ALSH) sur le territoire de Dinan agglomération. L'objectif de la phase 1 était de toucher les 41 cuisines approvisionnant les écoles primaires (maternelles + élémentaires) sur Dinan agglomération.</p> <p>Les tableaux de suivis sont ensuite vérifiés et analysés afin d'extraire les données permettant de quantifier l'intégration de produits locaux et sous signe de qualité. Une analyse individuelle est transmise ensuite à chaque établissement et les données globales sont présentées lors d'une réunion du comité technique ou présentées en conférence des maires.</p> <p>7 établissements possédant une cuisine ou restaurant scolaire n'ont pour le moment jamais renvoyé l'outil de suivi 2016-2017-2018.</p>
Résultats 2016	33 établissements ont retourné l'outil de suivi rempli. Au total, cela représente 939 914 repas pour un coût denrées de 1 432 012 euros. Avec en moyenne, 22% de produit locaux et/ou sous signe de qualité dont 10% en agriculture biologique.
Résultats 2017	27 établissements ont retourné l'outil de suivi rempli. Au total, cela représente 1 044 680 repas pour un coût denrées de 1 474 710 euros. Avec en moyenne, 19% de produit locaux et/ou sous signe de qualité dont 10% en agriculture biologique.
Pour 2019	<p>Poursuite des actions :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Recueil des données 2018, ✓ Analyse des données et diffusion à chaque établissement, ✓ Présentation des données en comité technique, conférence des maires et réunion d'échange avec les cuisinier-ère-s/élu-e-s (voir fiche action 16). <p>Nouveautés :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Evaluer la complémentarité de cet outil avec d'autres outils de suivi (voir fiche action 8), ✓ Recueillir des données complémentaires pour calculer le coût total d'un repas auprès de quelques établissements volontaires et qui présentent plusieurs typologies de gestion (régie ou prestataire), ✓ Collecter à l'aide de l'outil de suivi des informations auprès d'autres établissements (lycées, collèges, hôpital,

	<p>EHPAD et crèches).</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Des rencontres seront à prévoir avec les maîtres d'ouvrage de ces établissements afin de présenter le PAT et le suivi mis en place auprès des cantines scolaires. Pour les établissements volontaires, l'outil de suivi de l'approvisionnement pourra être proposé afin de récupérer des données pour l'année 2019, ✓ Veille sur l'efficacité de l'outil de suivi afin de répondre aux objectifs fixés par la loi EGalim (dès 2020).
Indicateurs de réussite	Taux de retour de l'outil de suivi et complétude des données.

Fiche action 2	Accompagner individuellement les établissements qui en font la demande
Objectif	Accompagner la restauration collective publique pour atteindre les objectifs de la loi EGalim.
Sous-objectif	Connaître et suivre les pratiques d'approvisionnement.
Mots-clefs	<i>Restauration collective, entretiens, accompagnement individuel</i>

Pilote de l'action	Service développement économique
Structure(s) partenaire(s)	Labocea, Conseil départemental des Côtes-d'Armor, Conseil régional de Bretagne
Cible(s)	Restaurants et cuisines scolaires, maires, cuisinier-ère-s
Présentation	<p>Des entretiens individuels avec les gestionnaires/ cuisinier-ère-s et les élus sont proposés afin d'apporter :</p> <ul style="list-style-type: none"> • un conseil sur l'approvisionnement en identifiant les freins, en échangeant sur leurs pratiques et en proposant des solutions adaptées. • une aide pour compléter l'outil de suivi de l'approvisionnement <p>Le service Traitement et Valorisation des Déchets (TVD) intervient également auprès des gestionnaires et cuisinier-ère-s, à travers ses opérations de lutte contre le gaspillage alimentaire (voir fiche action 5).</p>
Résultats 2018	Des entretiens ont été réalisés sur ces communes ou auprès de ces structures: Broons, Brusvily, SIRP Landébia/Pléven, Languédia, Plouër-sur-Rance, Saint-Hélen, Saint-Juvat, EHPAD d'Evran.
Pour 2019	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Questionner les gestionnaires ou cuisinier-e-s lors du recueil d'information sur les difficultés de prise en main de l'outil, ✓ Proposer des améliorations de l'outil de suivi, ✓ Réfléchir à un accompagnement auprès des établissements et leurs gestionnaires lors du recrutement du cuisinier, ✓ Orienter et mettre en avant une ingénierie pour la conception et la rénovation des cuisines, ✓ Développer ces entretiens auprès d'autres établissements présents sur Dinan agglomération (lycées, collèges, hôpital, EHPAD et crèches).
Indicateurs de réussite	Nombre d'entretiens réalisés. Préconisations pour améliorer l'outil de suivi.

Fiche action 3	Organiser et animer des réunions d'échanges et de formations
Objectif	Accompagner la restauration collective publique pour atteindre les objectifs de la loi EGAlim.
Sous-objectif	Sensibiliser et accompagner les cuisinier-ère-s pour une évolution des pratiques
Mots-clefs	<i>Formation, EGAlim, échanges, réseau</i>

Pilote de l'action	Service développement économique Service traitement et valorisation des déchets
Structure(s) partenaire(s)	ARS, Initiative Bio Bretagne, Laboce, Conseil départemental des Côtes-d'Armor, Conseil régional de Bretagne, Chambre d'Agriculture des Côtes-d'Armor
Cible(s)	Restaurants et cuisines scolaires, maires, cuisinier-ère-s
Présentation	La mise en réseau des cuisinier-ère-s et des gestionnaires est importante pour favoriser l'échange et encourager de nouvelles pratiques. Egalement pour favoriser l'appropriation des objectifs du PAT. Aussi, des temps d'échanges sont organisés sur l'année. Un collège des cuisinier-ère-s est présent au sein du comité technique afin d'apporter ses contributions quant aux diverses actions menées (un représentant du SIRP de Landébia a déjà pu participer à une réunion du comité technique).
Résultats 2018	Deux réunions d'échanges ont été proposées : <ul style="list-style-type: none"> Le mercredi 04 avril 2018 : présentation du PAT et des résultats de l'analyse des données de 2016 (26 personnes présentes dont 9 élu-e-s et 10 cuisinier-e-s). Le mercredi 13 juin 2018 : présentation des résultats des données de 2017 et interventions du Service déchet de Dinan Agglomération (pour présenter les résultats du programme Zéro Déchet Zéro Gaspillage), Initiatives Bio Bretagne, l'association de producteurs Saveurs du Poudouvre et les Champs Gourmands (21 personnes présentes dont 3 élu-e-s et 9 cuisinier-e-s).
Pour 2019	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Deux réunions d'échanges portant sur deux thématiques seront proposées : la cuisine de plats végétariens et de produits de saison ainsi que la gestion des coûts de repas en restauration collective (avec un focus sur le juste prix aux agriculteurs) *. Ces formations pourront s'appuyer sur le savoir-faire local (un-e cuisinier-ère) et si besoin sur des prestataires (cuisinier de Langouet, IBB, diététicien-ne, restaurateur de « d'ici de là » ...). Lors de ces réunions d'échanges seront présentés les résultats 2018 et la prise en main de l'outil de suivi, ✓ Une communication sur la réglementation inhérente à la restauration collective (déchets, santé, hygiène, EGAlim, marchés publics, ...) sera également proposée.
Indicateurs de réussite	Nombre de formations et de participants. Taux de satisfaction.

*Suite au questionnaire de la réunion du 04/04, dans l'ordre de préférence et nombre de point attribué aux différentes formations :

Cuisiner des menus végétariens/produits de saison	81
Les coûts en RC et le juste prix aux agriculteurs	74
Gaspillage alimentaire	70
L'équilibre nutritionnel	42
Les contrôles sanitaires effectués dans les fermes, abattoirs etc.	40
Cahier des charges AB	33
Tenir compte des allergies	26
Cahier des charges AOP/AOC/IGP	25
Cahier des charges Label Rouge	24
Cahier des charges BBC	18

D'autres pistes de formation ont été évoquées au sein du comité technique :

- Le gaspillage alimentaire, de façon complémentaire aux actions mises en place par le service traitement et valorisation des déchets.
- Les contrôles sanitaires dans les cuisines et effectués dans les fermes, abattoirs avec l'intervention des services de la DDCCPP.
- La nouvelle loi Egalim.
- Le rappel des critères des marchés publics.

Fiche action 4	Montrer des exemples de réussites sur notre territoire avec les fiches témoignages
Objectif	Accompagner la restauration collective publique pour atteindre les objectifs de la loi EGalim.
Sous-objectif	Sensibiliser et accompagner les cuisinier-ère-s pour une évolution des pratiques.
Mots-clefs	Valorisation, EGalim, témoignage

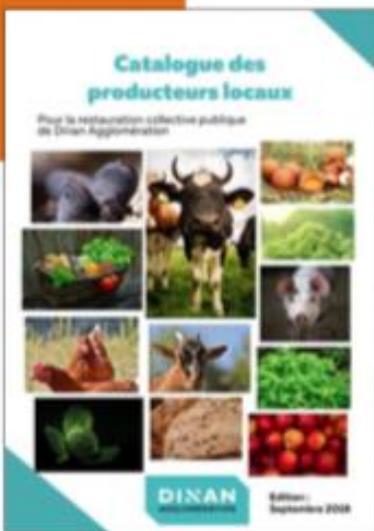
Pilote de l'action	Service développement économique Service traitement et valorisation des déchets Service communication
Structure(s) partenaire(s)	Conseil de développement
Cible(s)	Restaurants et cuisines scolaires, mairies, cuisinier-ère-s.
Présentation	Il est important de s'appuyer sur des exemples d'initiatives locales pour favoriser les échanges, l'appropriation des enjeux locaux et dupliquer les initiatives apportant des solutions.
Résultats 2018	Deux fiches thématiques qui s'appuient sur deux exemples de cuisines et de témoignages de cuisinier-ère-s ont été réalisés, l'une concernant la réduction du gaspillage alimentaire (témoignage de Emilie Perrot de Broons) et la seconde sur la consommation locale et les produits avec signes de qualité (témoignage de Gilles Flageul de Plouër-sur-Rance). Diffusion dans le cadre de réunion d'échanges.
Pour 2019	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Mettre en lumière deux nouveaux témoignages de réussite sur des thématiques similaires ou d'autres thématiques comme l'intégration de légumineuses ou l'élaboration de plats valorisant les productions locales, ✓ Intégrer ces fiches dans l'édition 2019 du catalogue des producteurs locaux (voir la fiche action 6). ✓ Il pourrait être envisagé de créer une lettre d'information abordant un sujet d'actualité (loi EGalim par exemple), ✓ Le conseil de développement, à travers la commission gourmande souhaite aborder la question alimentaire en mettant également en avant les initiatives locales et en proposant des soirées débats.
Indicateurs de réussite	Nombre de fiches réalisées. Satisfaction des personnes accompagnées

Fiche action 5	Sensibiliser et accompagner pour une réduction des déchets
Objectif	Accompagner la restauration collective publique pour atteindre les objectifs de la loi EGalim.
Sous-objectif	Sensibiliser et accompagner les cuisinier-ère-s pour une évolution des pratiques.
Mots-clefs	Déchets, gaspillage alimentaire

Pilote de l'action	Service traitement et valorisation des déchets Service développement économique
Cible(s)	Gestionnaires des restaurants et cuisines scolaires.
Présentation	Réduire le gaspillage alimentaire permet de répondre à des enjeux à la fois moraux, sociaux, environnementaux et économiques. En restauration collective, le gaspillage est quatre fois plus important qu'au foyer et représente donc un coût important. Dans le cadre d'un appel à projet « Zéro Déchets, Zéro Gaspi » (ZDZG), le service Traitement et Valorisation des Déchets (TVD) de Dinan Agglomération a lancé une opération « Restaurant scolaire zéro gaspi » pour accompagner la réduction du gaspillage alimentaire dans les établissements scolaires.
Résultats 2018	Dinan Agglomération a accompagné 10 établissements disposants de restaurants scolaires ou de cuisine sur 5 communes (Broons, Dinan, Pleslin Trigavou, Taden, Trébédan). Un diagnostic du gaspillage (pesée et observation), un plan d'actions avec un suivi de la mise en œuvre, une évaluation et un bilan ont été proposés à ces établissements. Un lycée a également bénéficié de cette opération. En parallèle, le service TVD a proposé l'installation de composteur (76 % des écoles, soit 20 établissements en étaient équipés en 2018).
Pour 2019	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Deux sessions de formations seront réalisées en 2019 sur la pesée des déchets pour que les établissements réalisent eux-mêmes le diagnostic déchets. ✓ Les actions mises en place par le service TVD pourront faire l'objet d'une communication via une fiche thématique (voir fiche action 4). <p>Le programme ZDZG s'arrête en 2019. Le service TVD propose dans le cadre d'un appel à candidature « Territoire Economique en Ressource » plusieurs actions qui seront menées sur 3 ans :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Former et proposer une méthodologie d'accompagnement permettant aux établissements de la restauration collective) d'assurer eux-mêmes les démarches de réduction du gaspillage alimentaire, ✓ Créer un kit pédagogique pour la réalisation de pesées en autonomie, ✓ Proposer des rencontres thématiques d'interconnaissances pour les cuisiniers, gestionnaires et producteurs, ✓ Réaliser une vidéo de témoignage des établissements de l'appel à projets (parler également du compostage et des produits locaux), ✓ Encourager et structurer le glanage : communiquer et accompagner des actions de glanage menées sur le territoire.
Indicateurs de réussite	Nombre d'opérations et d'établissements accompagnés.

III. Objectif n°2 : Faire se rencontrer et fédérer les producteur-trice-s et cuisinier-ère-s

6. Rendre l'offre visible et actualisée avec le catalogue des producteurs.
7. Permettre un temps de rencontres et d'échanges entre cuisinier-ère-s et producteur-riche-s au travers d'un forum annuel.
8. Identifier, comparer et évaluer selon les besoins du territoire, les différents outils de mise en réseau.



Fiche action 6	Rendre l'offre visible et actualisée avec le catalogue des producteurs
Objectif	Faire se rencontrer et fédérer les producteurs et cuisinier-ère-s.
Mots-clefs	Catalogue, producteurs locaux, produits de la mer, offre

Pilote de l'action	Service développement économique
Structure(s) partenaire(s)	Chambre d'agriculture des Côtes-d'Armor Groupement des agriculteurs biologique des Côtes-d'Armor Saveurs du Poudouvre
Cible(s)	Gestionnaires des restaurants et cuisines scolaires, producteur-trice-s du territoire.
Présentation	Le catalogue permet de mettre à disposition des gestionnaires et des cuisinier-ère-s, une liste de producteur-trice-s du territoire. Ce référencement concerne des producteur-trice-s souhaitant commercialiser tout ou partie de leur production vers la restauration collective publique. Le catalogue est voué à évoluer et sera mis à jour chaque année, en intégrant ainsi de nouveaux producteur-trice-s souhaitant participer à cette démarche. Ce catalogue est mis à disposition de l'ensemble de la restauration collective publique du territoire (scolaire, EPHAD, hôpital etc.). Plusieurs indicateurs ont été intégrés dans le catalogue : <ul style="list-style-type: none"> • un montant minimum d'achat, • une distance de livraison ou des communes livrables, • un délai de livraison.
Résultats 2018	Le catalogue a permis d'identifier 80 producteur-trice-s pratiquant la vente en directe, soit 8 % des exploitants du territoire et une dizaine de producteurs situés sur des EPCI limitrophes. 33 ont répondu qu'ils souhaitaient faire partie de ce catalogue. Celui-ci a été distribué aux élus et aux établissements publics à la veille de la rentrée de septembre.
Pour 2019	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Evaluer l'utilisation du catalogue et proposer des améliorations via un retour des cuisinier-ère-s, des gestionnaires et des producteur-trice-s, ✓ Mettre à jour le catalogue pour une nouvelle diffusion en juin 2019, ✓ Intégrer au catalogue les fiches thématiques (voir action 4), ✓ Intégrer d'autres productions de la mer et entamer une réflexion sur l'intégration ou non des artisans et des transformateurs du territoire.
Indicateurs de réussite	Nombre de producteur-trice-s/artisans/transformateurs dans le catalogue. Taux de satisfaction.

Fiche action 7	Permettre un temps de rencontres et d'échanges entre cuisinier-ère-s et producteur-ric-e-s à travers un forum annuel
Objectif	Faire se rencontrer et fédérer les producteurs et cuisinier-ère-s.
Mots-clefs	Forum, réseau, échanges

Pilote de l'action	Service développement économique
Cible(s)	Gestionnaires des restaurants et cuisines scolaires, producteur-trice-s agricoles du territoire.
Présentation	L'objectif est de créer un moment de rencontre et d'échanges entre producteur-trice-s et cuisinier-ère-s afin de favoriser un approvisionnement en produits locaux et/ou sous signes de qualité dans la restauration collective publique.
Résultats 2018	Le forum de rencontre producteurs cuisiniers a eu lieu le mercredi 17 octobre 2018 à Plélan-le-Petit. Un buffet à base de produits locaux a été organisé de 12h00 à 14h15. Un « marché » de producteurs a également été organisé. Les invitations avaient été adressées à l'ensemble de la restauration collective publique et les producteurs référencés en vente directe. 26 établissements de la restauration collective (18 écoles primaires, 1 collège, 2 lycées, 2 EHPAD, 1 cuisine centrale et 1 restaurateur privé) et 19 producteur-trice-s ont participé à cette journée.
Pour 2019	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Organiser une 2ème édition du forum, ✓ Inviter l'ensemble de la restauration collective publique et les producteur-trice-s référencé-e-s en vente directe, ✓ Des animations pourront être organisées pour favoriser l'échange et les témoignages, ✓ Un questionnaire d'évaluation sera proposé aux participant-e-s.
Indicateurs de réussite	Nombres d'établissements et de producteur-ric-e-s participants. Nombres de retour du questionnaire.

Fiche action 8	Identifier, comparer et évaluer selon les besoins du territoire, les différents outils de mise en réseau
Objectif	Faire se rencontrer et fédérer les producteurs et cuisinier-ère-s.
Mots-clefs	Centrale d'achats, groupement de commande

Pilote de l'action	Service développement économique
Structure(s) partenaire(s)	Conseil départemental des Côtes-d'Armor Conseil régional de Bretagne
Cible(s)	Gestionnaires des restaurants et cuisines scolaires, producteur-trice-s agricoles du territoire.
Présentation	Les plateformes de mise en réseau sont des outils structurants qui favorisent les commandes des établissements auprès des producteur-ric-e-s locaux. Ces outils permettent également de fédérer les agriculteur-trice-s pour mieux répondre au marché public et à leurs contraintes (cahiers des charges). Du côté de la restauration collective, les groupements de commande ou les centrales d'achats permettent de mutualiser leurs besoins pour faciliter la logistique pour les producteurs.
Pour 2019	Continuer à recenser les outils de mise en réseau afin d'évaluer leur pertinence (plateforme existante ou en projet) et réfléchir à leur complémentarités avec l'outil de suivi et le catalogue que Dinan agglomération met à disposition des établissements.
Indicateurs de réussite	Evaluation réalisée.

IV. Objectif n°3 : Valoriser les productions locales et le patrimoine alimentaire

Favoriser les productions locales en ouvrant de nouveaux débouchés

9. Accompagner le développement des circuits courts alimentaires
10. Promouvoir les productions locales auprès des restaurateurs et des circuits traditionnels de distribution
11. Intégrer les enjeux du PAT dans le schéma de la commande publique

Valoriser le patrimoine alimentaire et les productions sous signes officiel de qualité

12. Mieux connaître et promouvoir les productions à forte valeur patrimoniale



Fiche action 9	Accompagner le développement des circuits courts alimentaires
Objectif	Proposer aux habitants une alimentation locale de qualité
Sous-objectif	Favoriser les productions locales en ouvrant de nouveaux débouchés
Mots-clés	Circuits-courts, modes de distribution, innovations

Pilote de l'action	Service développement économique Association Cœur Emeraude
Cible(s)	Producteur-trice-s agricoles
Présentation	Des nouveaux modes de distribution misent sur la transparence de la provenance des produits agricoles et la création d'un lien plus fort entre producteurs et consommateurs. Il s'agit donc d'identifier et d'accompagner les innovations qui permettent de diversifier les modes de distribution. Egalement accompagner la structuration de l'offre et fédérer les producteurs pour favoriser l'accès à des produits locaux et sous signe de qualité. Cet objectif sera également développé dans le cadre de la stratégie agricole et alimentaire de Dinan agglomération.
Résultats 2018	L'association Cœur Emeraude a organisé 3 réunions en 2018 et 2019 afin de travailler sur un projet de site internet à destination du grand public. Ces réunions ont réuni le Pays de Saint-Malo, Dinan agglomération et l'association Agenda ou.
Pour 2019	Poursuite de la réflexion avec Cœur Emeraude et échange avec le Pays de Saint-Malo sur la possibilité d'un accompagnement financier via des fonds européens pour la création du site internet, Identifier les nouvelles formes de distribution (AMAP, « Ruche qui dit oui », magasin de producteur-trice-s, groupement d'achats...) Accompagner la réflexion sur la poursuite des activités de l'association de producteur-trice-s « Saveurs du Poudouvre », Identifier les freins et leviers à l'achat sur les marchés de plein vent, analyser et quantifier l'offre proposée sur les marchés afin de mettre en place des actions pour favoriser la présence de produits locaux et sous signe de qualité.
Indicateurs de réussite	Site internet fonctionnel. Nombre de producteur-trice-s référencés comme vendant en circuits courts sur le territoire et dynamique d'installation en circuits courts Identification et évaluation des marchés de plein vent terminées.

Fiche action 10	Promouvoir les productions locales auprès des restaurateurs et des circuits traditionnels de distribution
Objectif	Proposer aux habitants une alimentation locale de qualité
Sous-objectif	Favoriser les productions locales en ouvrant de nouveaux débouchés
Mots-clefs	Restaurant, artisan, commerçant, événement, découverte,

Pilote de l'action	Service développement économique Service tourisme de Dinan Agglomération
Structure(s) partenaire(s)	Dinan Territoire commerçant
Cible(s)	Producteur-trice-s agricoles, restaurants, commerces alimentaires
Présentation	Afin de développer les débouchés pour les productions locales, il est important de travailler sur leur promotion auprès des circuits traditionnels de distribution. Aussi, des actions peuvent être menées auprès des acteurs de la restauration commerciale et des commerces de proximité.
Résultats 2018	Dinan Agglomération, Dinan Territoire Commerçant, le Centre de Formation des apprentis d'Aucaleuc et l'association « Saveurs du Poudouvre » ont organisé une opération grand public : « Toques et saveurs locales », le samedi 7 avril 2018. L'objectif était de mettre en avant les savoir-faire locaux en matière de gastronomie. 7 réunions de préparation ont eu lieu entre les différents partenaires entre octobre 2017 et mars 2018. 300 hôtels-restaurants et 43 établissements scolaires ont été invités à participer à l'évènement. 12 cuisiniers-restaurateurs et 7 producteurs locaux ont participé à l'évènement et confectionnés 12 recettes à base de produits locaux devant plus de 60 personnes. Un reportage photos a été réalisé le jour de l'évènement. Un recueil des recettes a été élaboré ainsi que des cartes postales pour valoriser cette opération. Les recettes ont été relayées également sur les réseaux sociaux (via la page Made in Dinan sur Facebook et Twitter).
Pour 2019	Accompagner l'organisation d'un second volet de « Toques et saveurs locales » en accompagnant un groupe d'acteurs du territoire (artisans et restaurateurs) qui s'est constitué pour reprendre en main l'évènement, identifier les commerces de proximité sur le territoire et faire la promotion des produits locaux auprès de ces structures.
Indicateurs de réussite	Réalisation du second volet « Toques et saveurs locales ». Identification des commerces de proximités terminée.

Fiche action 11	Intégrer les enjeux du PAT dans le schéma de la commande publique de Dinan agglomération
Objectif	Proposer aux habitants une alimentation locale de qualité
Sous-objectif	Favoriser les productions locales en ouvrant de nouveaux débouchés
Mots-clefs	Achat public

Pilote de l'action	Service achat public Service développement économique
Cible(s)	Grand public, producteur-trice-s agricoles
Présentation	La mise en place d'une politique d'achat responsable permettrait de mettre en adéquation les besoins avec l'offre du territoire en renforçant l'interconnaissance entre tous les acteurs publics et privés. Ainsi, l'objectif est d'intégrer les enjeux du développement de l'offre local et sous signe de qualité dans la commande publique. Voir également de faire la promotion du commerce équitable pour ce qui concerne les produits alimentaires.
Résultats 2018	Des opérations de communication ont été menés en 2018 en proposant des repas intégrant des produits locaux et sous signe de qualité (forum producteur-trice-s et cuisinier-ère-s, vœux du personnel...)
Pour 2019	Contribuer à la réflexion sur la mise en place d'un schéma d'achats responsable afin d'intégrer des produits locaux et sous signe de qualité ou issus du commerce équitable dans ce schéma.
Indicateurs de réussite	Schéma d'achats responsables opérationnel.

Fiche action 12	Mieux connaître et promouvoir les productions à forte valeur patrimoniale
Objectif	Proposer aux habitants une alimentation locale de qualité
Sous-objectif	Identifier et promouvoir le patrimoine alimentaire et les productions
Mots-clefs	<i>Tourisme, patrimoine alimentaire, SIQO</i>

Pilote de l'action	Service tourisme Service développement économique
Structure(s) partenaire(s)	Offices du tourisme
Cible(s)	Grand public, touristes, producteur-trice-s agricoles
Présentation	Certaines productions agricoles présentent une forte valeur patrimoniale et contribue à l'identification et à l'attractivité d'un territoire. L'objectif en lien avec la stratégie touristique de Dinan agglomération est de mettre en valeur certaines productions agricoles et rendre accessible pour les touristes des produits locaux et sous signe de qualité.
Résultats 2018	Le service tourisme, sport, culture et la Maison de la nature ont organisé le 7 octobre 2018 une journée de la randonnée à Bétineuc et Saint-André des Eaux. Un marché de producteur (Association pays Evran, Safran des Faluns) a été organisé à cette occasion.
Pour 2019	Contribuer à valoriser les productions locales et sous signe de qualité lors d'événements organisés par l'ensemble des services de Dinan Agglomération, identifier les productions à forte valeur patrimoniale (SIQO, blé noir, races locales...) et faire leur promotion dans le cadre de la stratégie touristique (lien avec les actions de la stratégie régionale), notamment auprès des opérateurs touristiques.
Indicateurs de réussite	Nombre d'événements ayant inclus une offre en production locale et sous signe de qualité Identification des productions à forte valeur patrimoniale terminée.

V. Objectif n°4 : Promouvoir une alimentation locale équilibrée et accessible à tous

13. Promouvoir les actions en faveur du « bien manger » en direction du public scolaire.
14. Favoriser l'accès à une alimentation saine et équilibrée pour les plus démunis.



Fiche action 13	Promouvoir les actions en faveur du « bien manger » en direction du public scolaire
Objectif	Promouvoir une alimentation locale équilibrée et accessible à tous
Mots-clefs	<i>Éducation à l'alimentation, sensibilisation, scolaire</i>

Pilote de l'action	Maison nature Service développement économique
Structure(s) partenaire(s)	Inspection académique Cœur Emeraude
Cible(s)	Public scolaire
Présentation	L'éducation alimentaire de la jeunesse contribue à valoriser les produits agricoles du territoire, par la transmission des savoirs et des connaissances sur l'équilibre alimentaire (produits frais et non transformés...) ou l'alimentation durable (saisonnalité, enjeux environnementaux...). Cette action est en lien avec la lutte contre le gaspillage alimentaire (voir fiche action 5).
Résultats 2018	La maison de la nature propose plusieurs types d'animation aux écoles primaires. Une animation jardin permet d'aborder le jardinage au naturel et la saisonnalité. Ces animations s'organisent autour de 4 demi-journées par école et sont financées dans le cadre des contrats de bassin versant. En 2018, 18 journées d'animations ont été réalisées auprès de 834 enfants. Des interventions ponctuelles sont également réalisées pendant la semaine du goût. L'association Cœur Emeraude a organisé 1 sortie scolaire au sein d'une ferme. Le projet porté par l'entreprise Ortusia a reçu en 2017 le prix innovation lors de la première édition du concours Étincelles organisé par Dinan Agglomération. Le projet se décompose en 2 parties : un bac connecté et une application mobile sur tablette. L'objectif de ce projet est de sensibiliser le public aux enjeux du développement durable de façon ludique et pédagogique au travers d'un jardin potager connecté. Ortusia pourrait développer ses activités vers les écoles.
Pour 2019	Contribuer à l'organisation de visites de fermes (1 sortie est prévue par Cœur Emeraude en 2019), Faire un état des lieux des actions pédagogiques afin d'identifier les différents acteurs, Promouvoir les actions d'éducation à l'alimentation (nutrition, éducation au goût, nouveaux régimes alimentaires, gaspillage alimentaire, gaspillage de l'eau à table...) auprès des établissements scolaires.
Indicateurs de réussite	Nombres d'établissements et d'enfants ayant bénéficiés d'une animation sur l'éducation à l'alimentation.

Fiche action 14	Diagnostiquer les différents moyens et lieux d'accès à l'aide alimentaire et favoriser l'intégration de produits locaux et sous signes de qualité
Objectif	Promouvoir une alimentation locale équilibrée et accessible à tous
Mots-clefs	<i>Aide alimentaire, action social</i>

Pilote de l'action	Service développement économique Conseil départemental des Côtes-d'Armor
Cible(s)	Grand public, Producteur-trice-s agricoles
Présentation	Il est essentiel de travailler sur tous les approvisionnements en denrées alimentaires, y compris celui de l'aide alimentaire, pour favoriser une alimentation locale, de qualité et accessible à tous. La compétence étant celle du Conseil départemental, nous travaillerons, via la maison du département de Dinan (MDD22) sur l'établissement d'un état des lieux territorial de l'aide alimentaire avec pour objectif à long terme d'arriver à l'introduction de produits locaux et/ou sous signes de qualité dans la chaîne de distribution de l'aide alimentaire. La première phase de ce travail permettra de comprendre l'organisation générale et les actions mises en place en matière d'aide alimentaire sur le territoire de Dinan agglomération.
Pour 2019	En partenariat avec le CD22, établissement d'une liste des acteurs de l'aide alimentaire, Compilation des réglementations en matière d'obligation de dons (CD22), Développement d'un questionnaire d'enquête pour récolter les données chiffrées (volume distribuée, provenance des denrées, ...) auprès des acteurs en charge de l'aide alimentaire sur Dinan agglomération, Déterminer les leviers pour améliorer l'introduction de produits locaux et/ou sous signe de qualité dans la chaîne de distribution
Indicateurs de réussite	Nombres de structures ayant répondu. Identification de leviers d'action pour introduire des produits locaux et/ou sous signes de qualité.

VI. Objectif n°5 : Mettre en place une gouvernance adaptée, communiquer et évaluer

15. Une gouvernance adaptée
16. Rendre l'information et les actions visibles
17. Evaluer le plan d'action et capitaliser



Fiche action 15	
	Une gouvernance adaptée
Objectif	Mettre en place une gouvernance adaptée, communiquer et évaluer
Mots-clefs	Gouvernance, communication, évaluation
Pilote de l'action	Service développement économique
Cible(s)	Grand public, producteur-trice-s agricoles
Présentation	Un comité technique (CT) a été créé dès le début de la démarche afin d'informer au mieux l'ensemble des acteurs sollicités. Il permet l'implication de l'ensemble des acteurs identifiés et facilite la diffusion de l'information par l'organisation d'échanges entre les acteurs. Le CT met en place un dialogue territorial sur des sujets multiples liés aux enjeux de l'alimentation locale : santé publique, équilibre social ou environnemental, développement économique, politiques publiques ou aménagement. Une commission alimentation du conseil de développement (Commission « gourmande ») permet également de communiquer sur les objectifs du PAT et auprès du grand public.
Résultats 2018	Pour la 1ère année de mise en œuvre du PAT, le comité technique s'est réuni à 5 reprises.
Pour 2019	Comité technique : Pour la 2ème année de mise en œuvre du PAT, il est prévu de réunir 2 fois le CT et d'intégrer de nouveaux acteurs Ainsi la MAB22, le CD22, le conseil régional, la CCI, la CMA, le réseau Ramsès ainsi que des cuisinier-nière-s et gestionnaires de restauration collective qui le souhaitent devraient intégrer ce comité technique. Les autres instances : Commission économique : retour sur les données 2018 et présentation du plan d'actions 2019. Bilan du plan d'actions 2019. Présentation du rapport technique et financier 2019 et du plan d'action 2020. Conférence des maires : Retour sur les données 2018, présentation du plan d'actions 2019. Point sur la loi EGalim. Premier bilan du plan d'actions 2019. Présentation du rapport technique et financier 2019 et du plan d'action 2020.
Indicateurs de réussite	Nombre de réunions du comité technique et des autres instances. Niveau d'implication des acteurs.

Fiche action 16	Rendre l'information et les actions visibles
Objectif	Mettre en place une gouvernance adaptée, communiquer et évaluer
Mots-clefs	<i>Communication, rapport technique et financier</i>
Pilote de l'action	Service développement économique
Cible(s)	Grand public, maires, partenaires techniques et institutionnels
Présentation	Communiquer auprès du grand public comme auprès des acteurs impliqués permet à la fois de partager les enjeux du PAT et rendre compte de l'avancée des actions mises en œuvre. Aussi une communication dédiée est indispensable pour diffuser le PAT et informer et mobiliser l'ensemble des acteurs sur chaque action réalisée.
Résultats 2018	Un poster présentant le PAT et ses objectifs a été réalisé et utilisé à l'occasion de différents événements (« Terre Attitude » et le forum producteur-rice-s/cuisinier-e-s). Le rapport technique et financier est réalisé tous les ans et diffusé au sein de Dinan agglomération (Elu-e-s et services intéressés) comme auprès des partenaires techniques, institutionnels, les établissements proposant une restauration collective ou les maires.
Pour 2019	Rédiger et diffuser un rapport technique et financier. Proposer une présentation du PAT sur le site internet de Dinan agglomération, Diffuser le plan d'actions 2019 auprès des partenaires techniques et institutionnels, le mettre à disposition sur le site internet de Dinan agglomération, Présenter le PAT lors des événements prévus sur l'année (Salon aux Champs, semaine du développement durable, Toques et saveurs...), Mettre à disposition les données collectées auprès des partenaires qui le souhaitent.
Indicateurs de réussite	Nombre de manifestation où est présenté le PAT.

Fiche action 17	Evaluer le plan d'action et capitaliser
Objectif	Mettre en place une gouvernance adaptée, communiquer et évaluer
Mots-clefs	<i>Evaluation</i>
Pilote de l'action	Service développement économique
Cible(s)	Grand public
Présentation	L'évaluation du PAT est réalisée chaque année et diffusée sous forme de rapport technique et financier. Cette évaluation est basée sur une série d'indicateurs qui sont précisés pour chaque action. L'évaluation permettra de mobiliser l'expertise des parties prenantes impliquées au travers du plan d'actions et de capitaliser sur ces résultats. Elle sera diffusée auprès du grand public comme à l'ensemble des acteurs impliqués.
Résultats 2018	Le rapport technique et financier a été diffusé à chaque acteurs impliqués.
Pour 2019	Réaliser un suivi des actions et intégrer les résultats dans le rapport technique et financier transmis chaque année à l'ensemble des acteurs impliqués. Un projet de recherche est proposé par l'IEP de Rennes, en partenariat avec AgroParistech et l'association Terres en villes, dans le cadre de l'appel à projet Transitions Ecologiques, Economiques et Sociales (TEES) de l'ADEME. Cette étude permettrait à Dinan agglomération de bénéficier d'une analyse critique et d'une vulgarisation de son PAT. La validation de l'appel à projet est prévue pour juin 2019.
Indicateurs de réussite	Rapport technique et financier 2019 finalisé.

Annexe 3 : Exemple d'outil de suivi rempli (sans montant)

Outil de suivi des achats de denrées alimentaires

Contact: M. Jacob 0668816504 / m.jacob@dinan-agglomeration.fr

Fournisseur (nom & adresse)	Produit	Producteur (nom & adresse)	Signe de qualité/local	Montant (TTC)
BERTEL	Crêpes BIO	Galettes Bertel	BIO / Local	
	Crêpes	La Motte	local	
	Galettes BIO	22690 Pleudihen/Rance	BIO / Local	
	Galettes		local	
Sous-total				=SOMME(E4:E7)
BIOCOOP Zone de Confort land 6 BP 59 35520 MELESSE	Epicerie BIO		BIO	SOMME(nombre)
Sous-total				0,00
DISTRIMALO 16 ZAC Des Mottais BP72 35400 ST MALO	Légumes BIO LOCAUX	Stéphane BOUTHIER, St Méloir	BIO / Local	
	Légumes BIO LOCAUX	Les Champs Gourmands, Queve	BIO / Local	
	Fruits BIO LOCAUX	Gaëc fruits des bois, Le Quiou	BIO / Local	
	Légumes BIO		BIO	
	Légumes BIO		BIO	
	Fruits BIO		BIO	
	Fruits BIO		BIO	
	Légumes conv.			
	Légumes conv.			

Annexe 4 : Compte rendu de la formation cuisine alternative



Le 5 juin 2019, dans le cadre du **Projet Alimentaire Territorial (PAT)**, **12 cuisinier.ère.s** de la restauration collective se sont réunis dans la **cuisine centrale de Broons** pour une **formation théorique et pratique** sur la « cuisine alternative ».

L'objectif de la formation, co-organisée par Dinan agglomération et Initiative Bio Bretagne (IBB) était d'envisager la cuisine avec moins de protéine animale comme l'occasion de **diversifier l'alimentation** des enfants, mais aussi de réfléchir plus largement à la question de nos **modèles alimentaires**. Les cuisinier.ère.s ont donc pu **concocter, comprendre et réfléchir** à la **qualité alimentaire globale**, ainsi qu'à la **durabilité** de leurs préparations. Gilles Daveau, formateur et ancien restaurateur-traiteur, a insisté sur le concept de « Bien manger » à travers 4 axes : des produits de base de meilleure qualité, des techniques de cuisine qui préservent la qualité nutritionnelle, la diversité des apports et enfin, redonner du sens au temps consacré au repas.

❖ Qu'est-ce que la cuisine alternative ?

Selon Gilles Daveau, c'est une cuisine proposant « de nouveaux types de repas non exclusivement centrés sur un apport de protéine animale ». Il existe 3 types de repas en plus de celui « **carné** » :

- le repas « **mixte** » (mélange céréales/légumineuses + un peu de viande/poisson) ;
- le repas « **végétarien** » (céréales + oeufs/produits laitiers) ;
- le repas « **végétal** » (mélange céréales/légumineuses).

Tout l'enjeu de la nouvelle loi EGalim est de retrouver ces **4 types de repas** pour **diversifier les sources de protéines** comme préconisé par le plan national nutrition-santé. A noter également, que tendre vers des repas plus « végétaux » et moins « animaux » **diminuerait le coût** d'un repas et donc **permettrait l'achat de produits plus qualitatifs**. Enfin, cette diversification permettrait de **soutenir des filières d'agriculture et d'élevage durable**, et rendre la qualité alimentaire accessible à tous à travers nos cantines.

❖ Une formation : pourquoi et pour quel objectif ?

La formation visait à **faire découvrir et comprendre** aux cuisinier.ère.s, par la théorie et la pratique, ce qu'est la **cuisine alternative** :

- l'intérêt nutritionnel et gustatif,
- les modes de préparation éprouvés pour garder la qualité des produits,
- les nouveaux types et formats de plats qui modifient le rapport protéines animales/végétales, etc.

Gilles Daveau a pu présenter des « produits différents et peu connus » tel que les **légumineuses**, non pas comme substitut à la viande mais comme solution pour **enrichir et varier** notre **alimentation**.

« *Le but n'est pas d'enlever la viande, mais d'augmenter la qualité de l'alimentation en fonction des moyens de chacun !* » Gilles Daveau

Les travaux en groupe ont permis de travailler sur la manière dont on peut intégrer des **légumineuses** au sein d'une cantine scolaire et sans que cela ne génère de **surcoût** ! Un des avantages des **légumineuses** est qu'elles coûtent **moins cher** que des produits carnés.



❖ Un repas sans viande est-il équilibré ?

Oui ! La viande apporte les protéines essentielles à la bonne construction du corps. Mais ces protéines peuvent provenir d'une **source animale** (Viande / Poisson / Œufs / Produits laitiers) **OU végétale** (Légumineuses / Céréales/ Oléagineux).

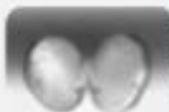
Selon Gilles Daveau, les problèmes de santé des dernières années, ne sont pas dus au fait de manger trop de viande, mais plutôt de ne pas manger assez d'« autre chose » (vitamines, fibres, ...).

Augmenter la diversité dans nos assiettes permet de **varier la source d'apport en protéine**, ce qui est essentiel pour un **bon équilibre alimentaire**.

❖ Nutrition et éducation

○ Qu'est-ce qu'une légumineuse ?

C'est une graine poussant dans des gousses. Ex : haricots, pois, lentilles, etc.



○ Qu'est-ce qu'une protéine ? et à quoi ça sert ?

C'est une chaîne d'acides aminés. Il existe 22 acides aminés différents dont **8 non synthétisés par le corps humain**.

Les protéines sont les **éléments constitutifs de tout notre corps** (la peau, les cheveux, les organes, les vaisseaux...). Les apports de protéines proviennent de différents types d'aliments comme la viande, les légumes mais aussi les céréales et les légumineuses.

○ A quel besoin l'alimentation répond-elle ?

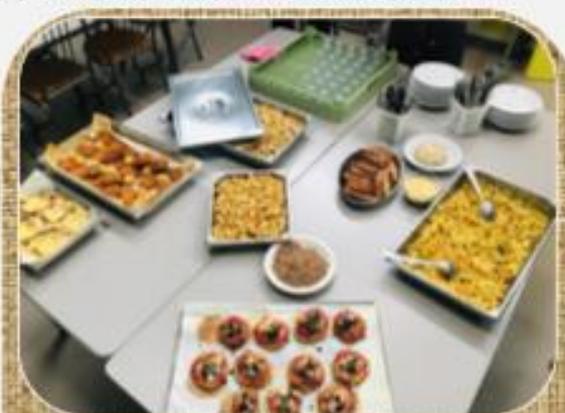
Nous avons 3 types de besoin pour vivre :

- Des besoins constitutifs : les protéines (dont les 8 acides aminés essentiels) et les sels minéraux ;
- Des besoins énergétiques : les glucides et les lipides ;
- Des besoins d'entretien et de bon fonctionnement : Eau, les fibres, les micronutriments (Vitamines/Omega/Sels minéraux).

→ **L'objectif pour des cuisinier.ère.s est de permettre aux enfants de bénéficier de ces 3 besoins au quotidien.**

○ Intégrer des légumineuses dès le plus jeune âge

Parce qu'il est difficile de proposer de nouveaux aliments à des enfants, il est important d'**accompagner la nouveauté** en alimentation en **intégrant doucement** et de **manière détournée le nouvel ingrédient**.



❖ Ils l'ont dit...

AVANT « Je suis venu pour découvrir quelque chose que je ne connais pas du tout ! Je suis plutôt un traditionnel, aujourd'hui je suis venu voir ce que cuisinent « les mangeurs de graine » (en rigolant) !

APRES « Honnêtement, je suis conquis ! J'ai énormément appris et je suis impatient de mettre en pratique pour les enfants ! Les associations légumineuses/céréales sont une grande découverte ! Ainsi que la grande diversité de légumineuses »

Gilles DAVEAU est **formateur**, auteur et conférencier, spécialiste de cuisine biologique et alternative. Il anime des cours et stages de cuisine depuis 1987 et des formations professionnelles depuis 1997. Il a exercé les activités de cuisinier, restaurateur et traiteur bio certifié, en région Nantaise de 1988 à 2010. « Site : <http://www.gillesdaveau.com/>

Les cuisinier.ère.s présents : Le Calvez Valéry (St Carné-Calarguen), Jacquemin Yann (Quevert), Martineau Christelle (Lanvallay), Chicouene Anne-Marie (Mégrit), Gombert Emilie (Dinan/Léhon), Coché David (St Samson sur Rance), Bazin Mickael (St Juvat), Lefort Christophe (Dinan), Flageul Gilles (Plouër sur Rance - Langrolay sur Rance), Perrot Emilie et ses 2 collègues : Marchix Wen et Lucas Virginie (Broons).

Si vous êtes intéressés(e) par la formation ou si vous désirez davantage d'informations, vous pouvez contacter : le service développement économique de Dinan Agglomération - Ludovic Brossard - 02 96 87 70 34 - ludovic.brossard@dinan-agglomeration.fr

Centre Interprofessionnel
Normand de Cuisine



« Europe investit
en Bretagne »

Annexe 5 : Compte rendu de la réunion d'échange entre élu.e.s et responsables de cuisine

DINAN
AGGLOMÉRATION

REUNION D'ÉCHANGES DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL (PAT)

09/07/2019

Compte rendu à destination des membres du comité technique du PAT

(22 personnes présentes)

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

Le plan d'actions du Projet Alimentaire Territorial de Dinan Agglomération propose l'organisation de réunions afin d'accompagner les cuisinier.e.s et élu.e.s vers une évolution des pratiques, notamment en matière d'approvisionnement. Cette réunion avait pour objectif d'échanger sur les pratiques et expériences des gestionnaires et cuisinier.e.s des cantines scolaires des écoles primaires de Dinan Agglomération. 7 responsables de cuisines, 10 élu.e.s, et 1 agriculteur élu à la Chambre d'Agriculture des Côtes d'Armor ont participé à cette rencontre.



Synthèse des temps d'échanges : Comment réussir l'intégration de produits locaux et sous signe de qualité dans sa cantine ?

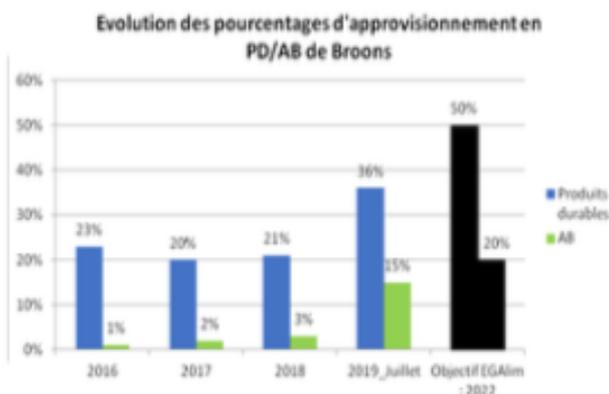
L'exemple de la cuisine de Languédias (50 repas/jour)

M. Dauphin, Maire de Languédias est intervenu pour évoquer l'importance d'un lien étroit avec le ou la responsable de cuisine. Une appropriation commune des objectifs en matière d'intégration de produits locaux et sous signe de qualité a permis cette année encore d'atteindre les objectifs de la loi EGalim. Une bonne connaissance des producteurs locaux et une marge financière suffisante pour pouvoir favoriser des productions locales sont les clefs de réussites qui sont également évoquées.



L'exemple de la cuisine de Broons (250 repas/jour)

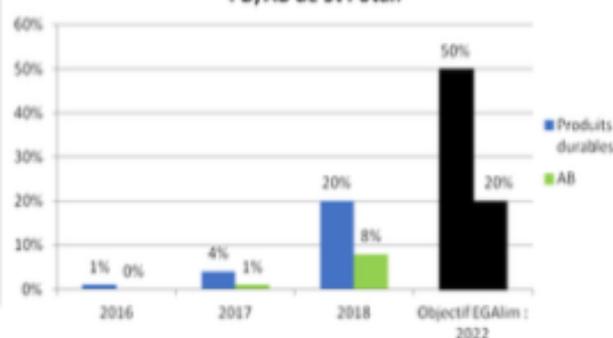
Mme Perrot, responsable de cuisine, et Mme Devrand, Adjointe à la mairie de Broons, ont abordé les solutions qui, à leur niveau, ont permis d'intégrer plus encore de produits locaux et sous signe de qualité dans les repas. L'aménagement du poste de Mme Perrot lui a permis de consacrer plus de temps à la gestion de la cuisine, le suivi des commandes et de l'approvisionnement. Ce temps lui a permis également de participer au projet « Zéro déchet, zéro gaspillage » afin de limiter le gaspillage alimentaire et réaliser ainsi des économies.



L'exemple de la cuisine de St Potan (80 repas/jour)

Mme Pansart-Carfantan, responsable de cuisine et Mme Hervé, élue à la mairie de Saint-Potan, ont partagé leurs expériences et la manière dont la commune a pu améliorer la proportion de produits locaux et sous signe de qualité utilisés pour les repas des enfants. Madame Pansart a rencontré de nombreux agriculteur.rice.s pour échanger sur leurs attentes et mieux définir une organisation (anticipation des commandes, construction des menus...) permettant de mieux travailler avec ces producteur.rice.s locaux. Elle précise qu'un temps d'adaptation est nécessaire comme être flexible pour travailler avec les agriculteur.rice.s de son territoire.

Evolution des pourcentages d'approvisionnement en PD/AB de St Potan



Quels leviers d'actions pour améliorer l'intégration de produits locaux et sous signe de qualité dans les repas ?

Gestionnaires/Elu.e.s

1. Je consacre un budget plus important à l'achat de denrées alimentaires (en moyenne, les denrées constituent 25% du coût d'un repas),
2. Je m'engage à intégrer plus de produits locaux et sous signe de qualité,
3. Je rends possible la formation du personnel de cuisine
4. Je favorise la mise en relation entre producteur.rice.s agricoles et



Un binôme cuisinier.e.s et élu.e.s qui partage des objectifs communs

Cuisinier.e.s

1. Je consacre plus de temps pour me former, participer aux échanges, rencontrer les producteur.rice.s...
2. Je me forme aux outils informatiques pour mieux suivre et évaluer l'intégration de produits locaux et sous signes de qualité,
3. Je participe à la diminution du gaspillage alimentaire
4. J'anticipe les commandes auprès des producteurs locaux et planifie mes besoins,
5. Je mets en place des commandes groupées avec d'autres cuisines ou auprès d'autres commerçants locaux (épiceries),
6. Je développe d'autres techniques de production de repas et de services.

D'autres actions sont proposées dans le cadre du PAT :

- L'animation d'un réseau de cuisinier.e.s (annuaires, forum...)
- L'organisation de temps d'échanges annuels
- L'organisation de formations
- Des informations sur la réglementation
- Des actions d'éducation à l'alimentation (visite de ferme, animation...)
- La valorisation et la structuration de l'offre alimentaire locale
- Le développement des circuits courts...

Agenda :

- 23 octobre : forum producteur.rice.s/cuisinier.e.s.
- 20 novembre : comité technique PAT.
- Fin d'année 2019 : formation sur les produits de la mer

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter (h.crossard@dinan-agglomeration.fr) et 02.96.87.70.34

Projet soutenu par :



8, boulevard Simone Veil - CS 56 357 - 22106 Dinan Cdx - 02 96 87 14 14
contact@dinan-agglomeration.fr - www.dinan-agglomeration.fr

Annexe 6 : Guide d'entretien pour les six pré-entretiens

Questionnaire cuisine – Restaurant scolaire

Projet Alimentaire Territorial

Accompagnement de la restauration collective scolaire publique afin d'attendre les objectifs de la loi EGAlim

Pouvez-vous me présenter l'organisation globale de cette RC (budget – RH – menus – production - approvisionnement – service aux enfants – déchets).

FA1 : Outil de suivi

1. Analyse individuelle - Retour outil 2018
2. Prise en main de l'outil – Besoin d'aide ?
3. Avez-vous développé votre propre outil ? Travaillez-vous avec un autre outil/logiciel ? Avez-vous une idée d'amélioration pour l'outil Excel ? Qu'est-ce qui marche bien/moins bien ?

FA2 : Accompagnement individuel sur démarche global

4. Freins à l'approvisionnement en local/SQ.
5. Quels sont vos pratiques pour l'approvisionnement ? Quelles solutions avez-vous mis en place pour faciliter l'approvisionnement ?
6. Combien de livraison par semaine ? Comment préparez-vous vos livraisons ?
7. Nutrition/menu : Comment faites-vous vos menus ? d'un point de vue nutritionnel ?
8. Avez-vous des besoins particuliers concernant la démarche de PAT que nous pouvons vous apporter ?
9. Quel budget avez-vous ? Comment vous le gérez ?
10. Quels sont les relations avec votre hiérarchie ?
11. Avez-vous un projet de rénovation/travaux au sein de la cuisine ?

FA6 : Catalogue

12. Utilisez-vous le catalogue ? Pourquoi oui/non ?
13. Passez-vous par Saveurs du Pourdouvre ?
14. Des améliorations à proposer/informations à rajouter ?
15. Aimerez-vous y voir apparaître des artisans/transformateurs/producteurs de la mer ?

FA3 : Formations/échanges

1. Etes-vous allés aux réunions d'échanges ? Commentaires
2. Avez-vous un besoin de formation ? Sur quoi ?
3. Ressentez-vous le besoin d'échanger avec vos pairs ? Sur quoi ?
4. Avez-vous entendu parler de la loi EGAlim ?

FA7 : Forum producteurs/cuisiniers

5. Etes-vous allés au forum producteurs/cuisiniers ? Commentaires

Annexe 7 : Guide d'entretien pour les 15 entretiens semi-directifs

Questionnaire cuisine – Restaurant scolaire

Projet Alimentaire Territorial

Entretien semi-directif

A. La durée de l'entretien, le lieu, l'heure, la date

B. Moi

- a. Présentation de l'enquêteur.
- b. Explication du cadre de l'entretien : quelle est l'origine de votre présence ici (Statut, cursus, établissement d'accueil, PAT, étude).
- c. Explication de l'objectif de l'entretien : en quoi cet entretien va m'aider dans mon enquête, quel est mon objectif.

C. Lui

- a. Présentation de l'enquêté (nom, âge, formation, parcours pro, rôle, ...)
- b. Son métier de responsables de cuisine en RCSP ;

Depuis quand faites-vous ce métier ?

Pourquoi avoir choisi ce métier ?

Pourquoi ce secteur d'activité : la restauration collective ?

Avez-vous fait des études/formations pour ?

Qu'est-ce qui vous plaît le plus dans votre métier ?

Aimez-vous ce que vous faites ? votre travail a-t-il du sens pour vous et êtes-vous satisfait de votre travail ?

Qu'est-ce qui vous motive dans votre quotidien ?

Votre travail représente-t-il un défi pour vous ?

Quels sont vos objectifs pour la suite de votre carrière au sein de la RC scolaire ?

Qu'est-ce que vous attendez de votre métier dans le futur ? Qu'est-ce qui doit changer/que vous aimerez changer ?

D. Sa structure et son organisation

Nb repas ?

Une journée type ?

Niveau approvisionnement ?

Création des menus ?

Travaillent avec les instit' ?

Éducation aux goûts ?

Catalogue ?

Gaspillage ?

(Travaillez-vous en équipe ?)

Comment se fait l'échange avec la mairie ?

Développez-vous de nouvelles compétences ?

Qu'est-ce que vous attendez dans le futur pour votre structure ? Qu'est-ce qui doit changer/que vous aimerez changer ?

E. Le rôle de la RC auprès des producteurs/élèves ;

Pour vous quel rôle à la RCSP ?

Qu'est-ce que doit apporter la RCSP ?

Qu'est-ce que la qualité ?

Qu'est-ce que vous attendez de la RCSO dans le futur ? Qu'est-ce qui doit changer/que vous aimeriez changer ?

Pensez-vous qu'en voyant d'autres initiatives vous pourriez changer de vision sur votre métier ? Le levier d'action puissant que constitue la RC ?

(Avez-vous conscience de l'action directe qu'à l'alimentation en RC sur les enfants ?)

(Avez-vous conscience de l'action directe qu'à l'alimentation en RC sur l'environnement ?)

F. La démarche de PAT et la loi EGalim (=perception du changement).

Avez-vous, avant le vote du PAT, initié des démarches pour relocaliser et améliorer la qualité de l'alimentation ? Avez-vous déjà parlé d'une démarche.

Au regard de vos chiffres (suivi de l'approvisionnement) : pourquoi cette tendance ?

Comment vous voyez le PAT ? Quel est votre avis sur le PAT ?

Êtes-vous en manque d'information concernant la démarche mis en place sur Dinan agglomération ?

Aimeriez-vous savoir ce qui se fait en termes d'initiatives sur d'autre territoire ?

Que signifie le local pour vous ? Que signifie qualité pour vous ?

Quand vous pensez à « alimentation » qu'est-ce que ça vous évoque (ne pas donner d'exemple).

Pensez-vous qu'il y a un gros intérêt à travailler sur l'alimentation à l'échelle territorial ? (DA)

Avez-vous déjà entendu parler des États Généraux de l'alimentation (juillet – décembre 2017) et de la loi EGalim (30 octobre 2018) ?

Élément de confrontation (règle, normes, loi, ...) : Au regard de l'évolution des normes et loi, comment l'avez-vous vécu ? Comment le vivez-vous ?

Avez-vous déjà demandé des formations concernant l'évolution de l'alimentation ?

Qu'est-ce qui devrait être fait pour l'alimentation en RCSP ? +/- à faire ? En général/plus personnellement pour vous ?

Qu'est-ce que vous attendez de votre métier/ la RC scolaire dans le futur ? Qu'est-ce qui doit changer/que vous aimerez changer ?

Comment gérez-vous votre budget ?

Autonomisez le réseau en vue de faire le catalogue des responsables de cuisine de DA

Nombre de repas :

Cantine :

Nb d'employés qui cuisine :

En contact avec élève :

En direct/Liaison chaude/froide/En direct

Self/Service à l'assiette/Service plat sur la table

Mail :

Téléphone :

Si préfère mail/tel :

Cuisine rénovée il y a ... ans

Équipé :

Objectif à atteindre :

Sensibilité :

Un besoin particulier sur DA :

Annexe 8 : Note de conseil de remplissage - Outil de suivi de l'approvisionnement

Conseil de remplissage - Outil de suivi de l'approvisionnement

1. Outil

- Cet outil Excel est à destination des :
 - Gestionnaires et cuisiniers d'établissement publics du territoire de Dinan Agglomération préparant des repas pour les écoles.
 - Entreprises spécialisées préparant des repas pour les scolaires, livrés ensuite aux restaurants scolaires. Les mairies concernées sont mises en copie de ce courrier mais n'ont pas à remplir l'outil.
- Les données des achats concernant l'année civile sont à inscrire « **Hors Taxes** » (le mélange de prix HT et TTC entraîne une erreur de calcul des pourcentages).
- Outil à remplir directement sur **ordinateur** puis à transmettre en **version Excel** (en cas de nonaccès à un ordinateur, le remplissage peut se faire à la main. Attention cependant, les montants dans l'encadré ci-dessous doivent bien être détaillés).

Aide pour compléter l'outil :

Indiquer dans la colonne signe de qualité/local :

- Les produits locaux.
- Les produits issus de l'Agriculture Biologique. Noter : AB ou Bio.
- Les produits labélisés Label Rouge. Noter : LR ou Label Rouge.
- Les produits sous Indication Géographique Protégé ou Appellation d'Origine Protégée ou Appellation d'Origine Contrôlée. Noter : IGP ou AOP ou AOC.
- Les produits issus d'exploitations agricoles du territoire (communes de Dinan agglomération ou communes alentours de Dinan agglomération). Noter : Local.

Sont à détailler principalement :

- **Tous les prix** des denrées sous **signe de qualité** (AB/LR/BBC/AOP/AOC/IGP) ou **locales** afin de pouvoir calculer le pourcentage de produits sous signe de qualité ou locaux de votre approvisionnement sur 1 an.
-

2. Utilisation des données

- Vos données sont confidentielles et ne seront pas diffusées en dehors du service Développement économique de Dinan Agglomération ainsi qu'à l' élu en charge du Projet Alimentaire Territorial (P. Gautier).
- Seuls les résultats de l'analyse globale du territoire de Dinan agglomération seront communiqués au grand public et aux membres du comité technique de suivi.

3. Contacts

- N'hésitez pas à nous solliciter pour toute information que vous souhaiteriez nous communiquer ou à appeler/contacter par mail :
 - Mme JACOB : 06 68 81 65 04 / m.jacob@dinan-agglomeration.fr ;
 - M. BROSSARD: 02 96 87 70 34 / l.bossard@dinan-agglomeration.fr.

Annexe 9 : Note d'explication de la méthode de calcul des pourcentages de la loi EGAlim

Note d'explication

Cette note explique comment réaliser votre propre suivi de la proportion de produits locaux et/ou sous signes de qualités dans votre approvisionnement de manière régulière.

I. Remplissage quotidien

Une méthode possible à mettre en place est de prè-remplir l'outil avec vos fournisseurs et les catégories de produits que vous avez l'habitude d'acheter (ou repartir du listing effectué l'année précédente) (comme ci-dessous) puis à chaque réception de facture ou une fois par mois, additionner les montants de chaque cellule(=denrée) et bien les reporter dans les colonnes à droite du tableau permettant de calculer les pourcentages (6 colonnes entourées en rouge précédemment).

Pour plus de faciliter au niveau du calcul des sous-totaux, vous pouvez mettre en place la formule =SOMME (1^{ere} cellule ; dernière cellule) comme l'exemple ci-dessous. Les sous-totaux se mettront à jour automatiquement.

Outil de suivi des achats de denrées alimentaires				
Contact: M. Jacob 0668816504 / m.jacob@dinan-agglomeration.fr				
Fournisseur (nom & adresse)	Produit	Producteur (nom & adresse)	Signe de qualité/local	Montant (TTC) HT
BERTEL	Crêpes BIO	Galettes Bertel	BIO / Local	
	Crêpes	La Motte	local	
	Galettes BIO	22690 Pleudihen/Rance	BIO / Local	
	Galettes		local	
Sous-total				=SOMME(E4:E7)
BIOCOOP Zone de Confort land 6 BP 53 35520 MELESSE	Epicerie BIO		BIO	SOMME(nombre:)
Sous-total				0,00
DISTRIMALO 16 ZAC Des Mottais BP72 35400 ST MALO	Légumes BIO LOCAUX	Stéphane BOUTHIER, St Méloir	BIO / Local	
	Légumes BIO LOCAUX	Les Champs Gourmands, Queve	BIO / Local	
	Fruits BIO LOCAUX	Gaëc fruits des bois, Le Quiou	BIO / Local	
	Légumes BIO		BIO	
	Légumes BIO		BIO	
	Fruits BIO		BIO	
	Fruits BIO		BIO	
	Légumes conv.			
Légumes conv.				

Les sommes des colonnes PL/SQ/AB/BBC/LR/AOP/AOC/IGP (calculé avec les cellules entourées en vert) seront également mise à jour automatiquement.

Il ne vous restera plus cas reprendre manuellement le calcul de la cellule somme PL et/ou SQ (calculé avec la cellule entourée en violet).

ATTENTION :

- Le montant total des achats doit toujours être à jour. Pour cela, une formule peut-être mit en place dans la cellule Total des achats , il suffit de mettre = puis de selectionner l'ensemble des sous-totaux.
- Le décret d'application de la loi EGAlim est sorti et précise que les calculs de pourcentage se font en **hors taxes**. Attention maintenant à bien compléter la colonne en HT et non en TTC.

La cellule en **noir** fait le calcul du **pourcentage** en PL et/ou SQ dans l'**approvisionnement total**. Pour cela, le calcul est **somme des produits sous signes de qualité ET/OU locaux** (calculé avec la cellule entourée en violet)/**Total des achats(TTC)**. La cellule est en format pourcentage.

Puis enfin, les cellules en **rose** font le calcul des **pourcentages** des différents **signes de qualité** (AB, BBC, LR, AOP/AOC/IGP) dans l'**approvisionnement en produits locaux et/ou sous signes de qualité** (calculé avec la cellule entourée en violet).

Pour cela, le calcul est **somme** de la colonne au dessus (calculé avec la cellule entourée en vert) / **somme des produits sous signes de qualité ET/OU locaux** (calculé avec la cellule entouré en violet). La cellule est en format pourcentage.

(A MODIFIER LORS DES CALCULS 2019)

A la fin de tous ces calculs, vous aurez donc :

En **vert**, les **montants** totaux, en euros, dans l'**approvisionnement total** :

- des produits locaux ;
- des produits sous signes de qualité ;
- des produits Agriculture biologique ;
- des produits Bleu blanc cœur ;
- des produits Label rouge ;
- des produits AOC/AOP/IGP.

En **orange**, les **pourcentages**, dans l'**approvisionnement total** :

- des produits locaux ;
- des produits sous signe de qualité.

En **violet**, le **montant** total des produits locaux et /ou sous signes de qualité en euros, dans l'**approvisionnement total**.

En **noir**, le **pourcentage** en produits locaux et /ou sous signes de qualité dans l'**approvisionnement total**.

En **rose**, les **pourcentages** des différents signes de qualité dans l'**approvisionnement en produits locaux et/ou sous signes de qualité** :

- le pourcentage de produit AB dans la somme des achats de produits locaux et/ou sous signe de qualité.
- le pourcentage de produit BBC dans la somme des achats de produits locaux et/ou sous signe de qualité.
- le pourcentage de produit LR dans la somme des achats de produits locaux et/ou sous signe de qualité.
- le pourcentage de produit AOC/AOP/IGP dans la somme des achats de produits locaux et/ou sous signe de qualité.

Les chiffres à prendre en compte pour la loi EGalim sont donc en **violet** et en **rose**.

	<p>Diplôme : Ingénieur de l'Institut Supérieur des Sciences Agronomiques, Agroalimentaires, Horticoles et du Paysage</p> <p>Spécialité : Génie de l'environnement</p> <p>Option : Agriculture Durable et Développement Territorial</p> <p>Enseignant référent : M. Philippe BOUDES</p>
<p>Auteur : Marine JACOB</p> <p>Date de naissance : 11/03/1995</p> <p>Nb pages : 58 Annexes : 31</p> <p>Année de soutenance : 2019</p>	<p>Organisme d'accueil : Dinan agglomération</p> <p>Adresse : 8 Boulevard Simone Veil, 22100 Dinan</p> <p>Maître de stage : M. Ludovic BROSSARD</p>
<p>Titre français : Quels sont les freins et leviers sociotechniques des responsables de cuisine de restauration collective scolaire publique quant à l'atteinte de l'objectif lié à l'approvisionnement de la nouvelle loi EGalim ?</p> <p>Titre anglais: What are the socio-technical constraints and action lever of the public school collective catering managers regarding goals of the EGalim law ?</p>	
<p>Résumé : Une des obligations de la loi EGalim imposera en 2022 à la restauration collective, de respecter un objectif de 50% de produits prenant en compte les impacts environnementaux dits « durables » et 20% de produits issus de l'agriculture biologique dans l'approvisionnement des restaurants collectifs. Afin d'anticiper cette obligation, Dinan agglomération a mis en place en 2017, un Projet Alimentaire Territorial dans lequel a été développé un outil de suivi de l'approvisionnement afin de calculer ces pourcentages. Un accompagnement individuel et collectif a également été mis en place pour faciliter le changement dans la restauration collective scolaire publique du territoire. Ainsi, nous nous sommes donc intéressés à ces pourcentages ainsi qu'à la perception de la démarche de PAT et de la loi EGalim par les responsables de cuisine. Nous avons mené des entretiens semi-directifs auprès de 15 responsables engagés ou non dans la démarche PAT.</p> <p>Des freins et leviers ainsi que des pistes d'action dans le but d'améliorer les pratiques d'approvisionnement ont été identifiés. Des idéaux-types de profils de responsables ont été construit et des méthodologies d'accompagnement spécifiques à ses profils déterminées afin d'améliorer l'accompagnement individuel des responsables de cuisine. Après analyse, il semblerait que l'intérêt de l'outil de suivi ne soit pas encore compris par les responsables de cuisine. Et à cause de difficultés matérielles, financières et humains pour remplir l'outil., le taux de participation est en baisse. Pour rendre cette démarche plus efficace sur le territoire, il est nécessaire de débloquer des moyens financiers donc un besoin d'investissement de la part des élu.e.s locaux se fait sentir. La modification des pratiques dans les restaurants scolaires ne pourra se faire qu'avec la construction d'un binôme élu.e/responsable de cuisine fonctionnel.</p>	
<p>Abstract: One of EGalim law obligations will impose in 2022 at the collective catering to respect 50% of sustainable food product and 20% organic in the supply of catering. To anticipate this obligation, Dinan agglomeration has set up in 2017 a territorial food project which develop a food supply monitoring tool and follow those percentages. A collective and individual support was also set up to help change in supply practices in collective catering. Thus, we interest in those percentages for the territory as well as the PAT and EGalim law perception for managers. We have accomplished semi-structured interviews with 15 managers involve or not in the PAT actions.</p> <p>Constraints and actions levers were identified in order to improve supply practices. Ideals types of managers profile was created with the goal of construct specific support methodology. After analysis, it would appear that the usefulness of the food supply monitoring tool is not yet understood by managers. And because of material, financial and human difficulties to fill the tool, the participation rate is declining. To make the PAT more effective on the territory, it is necessary to unlock financial resources therefore an investment needed from local elected representatives is felt. The modification of supply practices in collective catering can only be done with the construction of an functional elected/manager pair.</p>	
<p>Mots-clés : loi EGalim, restauration collective, pratique d'approvisionnement, responsable de cuisine, accompagnement, outil de suivi</p> <p>Key Words: EGalim law, collective catering, supply practices, kitchen managers, support, monitoring tool</p>	