



Bretagne rurale et urbaine
pour un développement
durable

Breizh ar maezloù ha maezkérel
evit an diorren padus



► Plérin & Saint-Brieuc Armor Agglomération (22)

Une groupement de commande pour plus de bio local dans les cantines municipales!

Quinze communes de Saint-Brieuc Armor Agglomération mutualisent un marché public portant sur les produits bio locaux, avec l'appui de la MAB 22. Une synergie qui permet à plus d'enfants d'avoir du bio dans leurs assiettes et contribue au développement d'une production locale.

Saint-Brieuc Armor agglomération est passé début 2017 de 13 à 32 communes. Dans son Agenda 21 approuvé fin 2010 figure l'action « Soutenir le développement de la filière bio locale et participer à la structuration et à la montée en puissance de la demande ».

Pour y parvenir, elle a fait appel à l'appui technique de la Maison de la Bio 22 (MAB 22) afin d'accompagner :

- les communes volontaires dans l'organisation de leur demande
- les producteurs locaux à répondre à la commande publique

↗ Un programme d'actions

Un comité de pilotage constitué d'élus et de gestionnaires de cuisines a été chargé d'élaborer des actions qui devaient aller crescendo. Il s'est appuyé sur un diagnostic de l'existant dans toutes les communes (organisation des cantines, part et nature des produits bio, besoins ...)

En 2011, la MAB 22 lance un programme avec 4 axes : sensibilisation et formation de tous les acteurs, accompagnement des communes volontaires, structuration de l'offre locale et communication. Les communes de Saint-Brieuc, Plérin et Ploufragan mettent alors en place un approvisionnement de gré à gré avec des producteurs. Le bilan est positif.

En 2012 est lancée une étude de faisabilité pour un groupement



Loïc et Martial Du Gaec « les fruits des bois»

d'achats sur l'agglomération. La démarche se concrétise rapidement avec 9 communes qui décident en 2013 d'adhérer à un groupement de commandes. Le marché est lancé en début d'année.

En 2014, suite aux résultats positifs pour tous les acteurs, un nouveau marché est lancé par onze communes (sur les 13 que comptait l'agglomération) pour 3 ans. Quatre producteurs, trois transformateurs et Biocoop restauration sont retenus.

A l'été 2017, un nouveau marché de 3 ans est lancé par quinze communes, l'agglomération s'étant agrandie. D'un montant minimum de 156 315€ HT /an, il comprend les lots suivants : légumes, légumes quatrième gamme (c'est à dire prêts à l'emploi, comme par exemple des carottes râpées), pommes, viande de porc, viande de bœuf, produits laitiers, kiwi, pain, fromage.

La Maison de la Bio



La Maison de la Bio est un lieu d'échange et de concertation entre les opérateurs bio costarmoricains.

Entièrement dédiée au développement de la bio, elle est gérée par des professionnels de la filière. Sa mission est de développer l'introduction de produits biologiques en restauration collective.

La MAB 22 accompagne aussi les projets de mise en place de filières locales de commercialisation avec le souci d'une juste répartition de la valeur ajoutée. ■

➤ Plérin porte le marché public pour le groupe

L'agglomération n'ayant pas la compétence restauration, elle ne peut être porteuse de l'appel d'offres. C'est donc la commune de Plérin qui le fait pour le compte du groupement, afin qu'il n'y ait qu'un seul interlocuteur pour les structures qui candidatent. Il est rédigé en interne par les services et Alain Rouault, le gestionnaire de la cuisine centrale qui coordonne le regroupement des commandes. C'est une procédure complexe et chronophage pour les collectivités et les producteurs, d'où la décision de lancer un marché sur 3 ans. L'objectif est que l'ensemble des acteurs y gagnent en lisibilité et en sécurité.

Il revient ensuite à chaque commune de gérer ses commandes et ses factures. « *Cela nous donne de la liberté et nous implique plus dans la relation avec les fournisseurs* », commente Alain Rouault.

➤ Des critères favorables au bio local

Il n'est pas légal de donner directement la préférence aux producteurs et aux transformateurs locaux dans un marché public. Pour contourner ce frein, le groupement s'est appuyé sur une grille qui permet aux producteurs d'être mieux placés que les transformateurs et les grossistes.

“ Cette démarche collective a permis à des communes de se lancer dans le bio ou d'en augmenter la part et aux producteurs locaux de développer leurs productions. ”



Mme Mesgouéz-Gouard, Adjointe Plérin

Elle comprend les critères suivants: protection de l'environnement (33%), approvisionnements directs de produits de l'agriculture (20%), valeur technique (32%) et prix des prestations (15%).

Le contenu du cahier des charges est le fruit d'un travail régulier de concertation entre les gestionnaires et les producteurs. Une phase incontournable pour qu'il soit bien adapté aux réalités de la production locale et à ses contraintes.

➤ L'offre a pu se structurer grâce à l'aide de la MAB 22

Pour Alain Rouault : « *Il est essentiel qu'une structure comme la MAB 22 assure le lien avec les producteurs bio du territoire dès le début, avant même le projet de contractualisation* ». Interface entre les collectivités et les producteurs, sa connaissance des attentes et des réalités de chacun a grandement facilité la mise en oeuvre



Circuits courts = emplois en cuisine

progressive et cohérente de la volonté politique. Ainsi, au départ, La MAB 22 a aidé un collectif de maraîchers pour la création d'un « groupement solidaire » dans le but de garantir la sécurité de l'approvisionnement. Pour Agathe Perrin, l'animatrice de la MAB : « *Ce projet montre la nécessité, en amont, d'un travail de fond entre tous les acteurs* ».

➤ Un bilan positif

Côté collectivités, la part moyenne du bio dans le budget des cantines est passée de 4 à 9 % entre 2010 et 2014. Le groupement a été un levier pour inciter les communes hésitantes à s'ouvrir au bio local.

Côté producteurs et fournisseurs, le fait d'avoir une commande publique adaptée et garantie dans le temps leur a permis de se structurer, de pérenniser les exploitations, de diversifier leur offre et de créer de l'emploi.

Côté Saint-Brieuc Armor Agglomération, cette démarche concourt à atteindre l'objectif politique de soutenir la filière bio du territoire et les emplois qu'elle induit.

Au final, cette démarche est une belle expérience de synergie entre une intercommunalité, ses communes et des partenaires locaux, au profit de la santé des enfants et de l'emploi local. ■



Pascale et Xavier Doussinault producteurs bios au «Verger fleuri» à Plestan

CONTACT :

Maud Singy, Cheffe de service Énergie-DD à Saint-Brieuc Armor Agglomération / msingy@saintbrieuc-agglo.fr

Cette fiche a été réalisée avec le soutien de :

