

# DE NOS CHAMPS À L'ASSIETTE DE NOS ENFANTS

Des aliments frais, cuisinés sur place et le plus souvent issus de productions locales ! C'est la volonté du Département, responsable de la restauration des collèges depuis 2004.

Dans une logique à la fois de **développement durable**, de **consommation responsable**, et en parallèle de **soutien à la filière agricole**, le Conseil Départemental de l'Oise, la Chambre d'agriculture de l'Oise et la Direction des Services Départementaux de l'Éducation Nationale de l'Oise s'associent pour développer une démarche d'approvisionnement local des restaurants scolaires des collèges en favorisant des produits de qualité et en mobilisant les compétences de chacun.

La réflexion engagée par le Conseil départemental, en partenariat avec la Chambre d'agriculture et la Direction des Services Départementaux de l'Éducation Nationale, se traduit ce jour par l'élaboration d'une « **Convention pour l'approvisionnement local des restaurations scolaires** ». Elle témoigne de la volonté du Conseil départemental de contribuer au développement d'un partenariat avec les agriculteurs oisiens pour **l'intégration des produits locaux au menu des restaurants scolaires des collèges**.

Cette convention a été signée, ce mardi 13 septembre 2016, par **Edouard Courtial**, Ancien ministre, Député de l'Oise et Président du Conseil départemental, **Jean-Luc Poulain**, Président de la Chambre d'agriculture de l'Oise, et **Jacky Crepin**, Directeur des Services Départementaux de l'Éducation Nationale de l'Oise.

**Cette convention part d'un principe gagnant-gagnant, tant pour les collégiens que pour les producteurs locaux.**

Les **4 millions de repas** produits chaque année dans les collèges, par les chefs de la restauration scolaire du Département, constituent un vrai levier de développement pour les producteurs de l'Oise. Ils offrent également un support pédagogique pour une éducation au goût, aux produits frais et au développement durable des élèves de l'Oise.

## — POURQUOI UNE CONVENTION ?

Le soutien à l'agriculture oisienne est l'une des priorités du Département car porteuse d'emploi et de dynamisme rural.

### **Les ambitions de cette convention :**

- Soutien de l'agriculture locale et de ses producteurs dans une logique associant, dans la mesure du possible, circuits de proximité et circuits courts ;
- Augmentation de la part des produits issus de l'agriculture locale dans les repas servis dans les restaurants scolaires des collèges ;
- Développement d'une identité et d'une culture départementales en valorisant ses terroirs, ses acteurs notamment les agriculteurs et les personnels techniques départementaux, leurs savoir-faire auprès des collégiens, de leurs parents et de l'ensemble de la communauté éducative.

**Un groupe de travail est en place depuis 2016. Il doit permettre d'identifier des mesures concrètes à mettre en œuvre pour atteindre les objectifs de développement des approvisionnements locaux.**

## **LES DIFFÉRENTES ÉTAPES AYANT PERMIS L'ÉLABORATION DE CETTE CONVENTION**

### **La création d'un comité de pilotage**

Pour formaliser et développer ces bonnes pratiques, le Conseil départemental a créé en 2016 un comité de pilotage destiné à construire un cadre autour du développement des circuits-courts. Il réunit les différents acteurs impactés par l'approvisionnement de proximité des restaurations des collèges :

**Les producteurs locaux**, représentés par la Chambre d'agriculture, qui doivent pouvoir connaître et adapter, dans la mesure du possible, leur fonctionnement (livraison, commande, création de fiches techniques...) aux contraintes des restaurations collectives (qualité nutritionnelle, sécurité sanitaire, stockage,...);

**Les équipes de restauration** du Conseil départemental qui organisent les repas dans les collèges de l'Oise dont l'organisation et le fonctionnement (réception, stockage, préparation des produits, élaboration des menus,...). Elles doivent s'adapter à la spécificité des produits locaux et les valoriser auprès des élèves.

**Les gestionnaires des collèges**, dépendant de la DSDEN, qui sont en charge des commandes de denrées et contraints par les règles de la commande publique.

### **L'élaboration d'une convention cadre**

Afin de formaliser les engagements des différentes parties, une convention cadre pluriannuelle a été établie par le Conseil départemental, la Chambre d'agriculture et l'Éducation nationale.

Cette convention cadre sera déclinée à partir de 2017 en conventions annuelles d'application en fonctions des besoins permettant de :

- fixer des objectifs annuels,
- déterminer le programme d'actions annuel,
- déterminer les rôles de chaque partenaire,
- identifier les autres partenaires potentiels,
- définir des indicateurs de suivi pour évaluer les objectifs,
- analyser les résultats de chacune des actions.