

FICHE PROJET DÉTAILLÉE

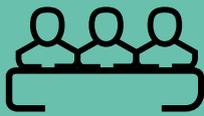
Un système d'alimentation saine

Crèches de Pampelune-Iruña

Cette fiche correspond à l'annexe
du Carnet Carasso "Les systèmes alimentaires
territorialisés", disponible sur
fondationcarasso.org/apprentissages/sat



**Mobiliser
les acteurs**



**Installer
une
gouvernance
alimentaire**



**Consolider
les modèles**

Cette fiche est éditée par la Fondation Daniel et Nina Carasso

40, avenue Hoche - 75008 Paris - fondationcarasso.org

Coordination : AOCconsulting et DÉFIS - Montpellier SupAgro pour la France,
CERAI pour l'Espagne

Rédaction et conception graphique : Terre-écós

3, rue Lespagnol - 75020 Paris

Design graphique Espagne : LaDársena Estudio

JANVIER 2019

Un système d'alimentation saine

Crèches de Pampelune-Iruña

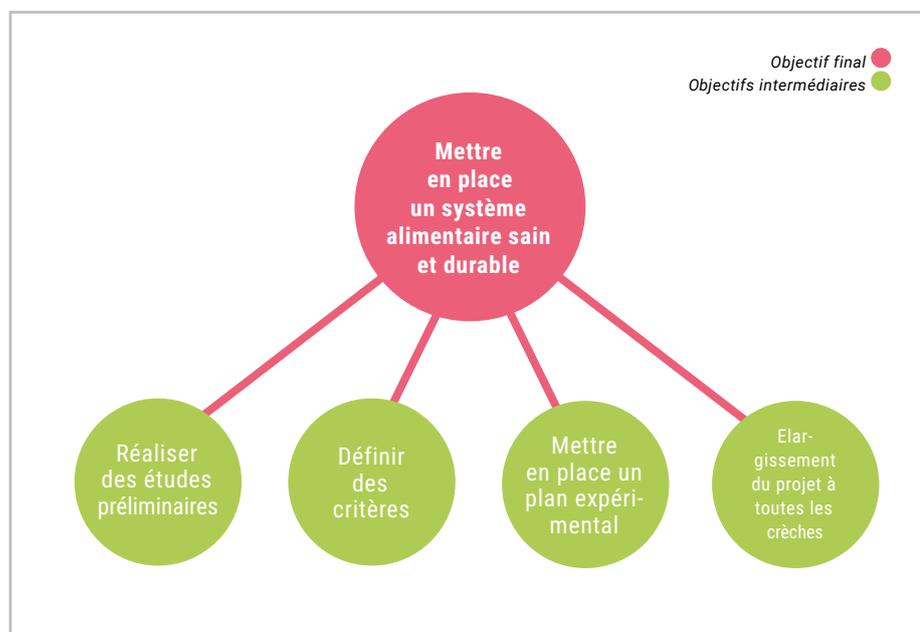
Le projet s'inscrit dans le cadre de la stratégie pour une alimentation durable adoptée par la Mairie après la signature du Pacte de politique alimentaire urbaine de Milan en 2016, ainsi que dans le projet lié aux achats publics associés aux produits alimentaires locaux et aux services des cantines scolaires des crèches municipales. Son objectif est de développer un projet de changement vers un modèle alimentaire plus sain et durable. Un organisme autonome est chargé de la gestion de onze crèches (des enfants de 0 à 3 ans), pour un total de 1134 places. 1106 repas sont servis chaque jour dans l'ensemble de ces établissements. Parmi ces écoles, dix disposent d'installations de cuisine et de réfectoire, ainsi que de leur propre personnel. Le cadre est idéal pour promouvoir un modèle de changement global qui prenne en compte l'alimentation, selon une vision holistique, dans ses dimensions péda-

Faits marquants du projet
« Système d'alimentation saine dans les crèches »

La nouvelle équipe municipale adhère au Pacte de Milan en 2016. Dans ce contexte, les crèches municipales préparent un changement de modèle où l'alimentation joue un rôle clé. D'abord, elles élaborent une analyse rigoureuse de la situation de départ, et incorporent au projet la recherche agricole, l'agriculture bio et une composante de nutrition saine. En 2017, le plan expérimental commence à être exécuté dans deux crèches.

gogique, nutritionnelle, productive et de durabilité sociale et environnementale. Les acteurs du projet sont les suivants : les 11 crèches municipales de Pampelune ; l'Institut de Navarre des technologies et infrastructures agroalimentaires (INTIA), qui fournit ses services au secteur agroalimentaire ; le Conseil de la production agroécologique de Navarre (Nafarroako Nekazaritzako Produkzio Ekologikoaren Kontseilua, CPAEN-NNPEK), qui certifie, promeut

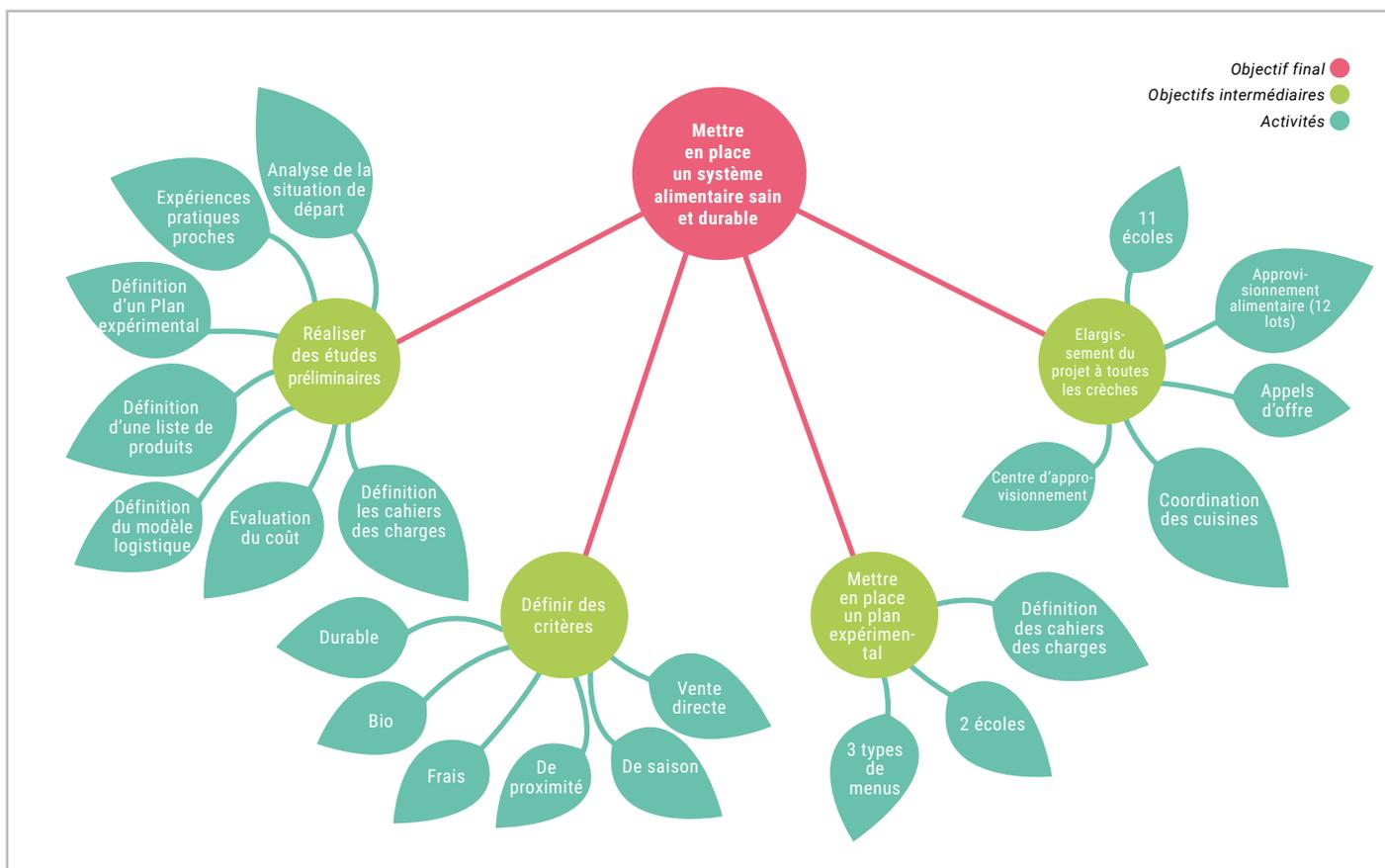
et dynamise la production écologique en Navarre, ainsi que l'association Menjadors Ecològics qui défend la production agroécologique et l'approvisionnement en produits bio et locaux et les cantines bio et de proximité. Par ailleurs, il faut également souligner le rôle essentiel dans le projet des familles des élèves et des personnes qui fournissent les aliments à ces écoles.



Le projet de système alimentaire de Pampelune s'appuie sur la restauration collective publique pour impulser un changement global. À partir d'études préliminaires, un plan expérimental est élaboré dans deux cantines scolaires avec des menus basés sur la production bio de Navarre. À partir du potentiel productif du territoire et des besoins nutritionnels, un menu d'été, un autre d'hiver et un troisième de mi-saison sont élaborés. Cet état des lieux permet aussi d'accroître la connaissance des acteurs impliqués et, le cas échéant, de détecter les besoins du système.

Pampelune, Espagne

Bien que la commune de Pampelune dispose de vergers, la plupart des terres agricoles se situent dans le reste du territoire cantonal, dont 41 % sont consacrés aux cultures. Parmi ces terres, 92 % sont exploitées en agriculture pluviale et plus des trois quarts du territoire réservés aux céréales.



Fixer des critères pour développer un cadre général adapté. Afin de proposer ce modèle intégral tel qu'envisagé dans le projet de cantine et basé sur une vision holistique, il est essentiel de mener des études préliminaires pour connaître de près et en profondeur les productions de proximité. Un plan expérimental est conçu et un éventail de produits est défini, le tout tenant compte du modèle logistique et du coût économique. Il est ainsi possible de fixer les critères qui doivent régir l'alimentation, notamment : les produits doivent être durables, écologiques, frais, de proximité, de saison et achetés directement au producteur. Une fois que la potentialité productive du territoire est connue et que les besoins nutritionnels ont été déterminés, c'est le moment de concevoir les menus les plus équilibrés possibles, en les adaptant aux différentes périodes de l'année. Un conseil spécialisé sera à tout moment disponible dans les différents domaines d'intervention.

Développement et mise en œuvre du Plan expérimental. Le Plan expérimental est établi dans deux crèches. Ce Plan permet d'évaluer si l'ensemble des personnes impliquées dans le projet (cuisiniers/cuisinières, enfants et familles) assimilent les changements qui concernent la cantine. Il aide aussi à détecter les points de friction du système et à effectuer les ajustements pertinents. Il permet également d'approfondir les connaissances mutuelles des acteurs impliqués, à travers la détection des besoins existants en matière de formation afin de pouvoir y répondre correctement. Cette étape est essentielle pour développer les cahiers des charges qui ouvriront le chemin aux appels d'offres pour fournir des aliments à l'ensemble des crèches.

Expansion, renforcement et consolidation. Toutes les écoles sont intégrées dans le modèle proposé. Il existe un centre de collecte pour améliorer les aspects logistiques, une coordination des cantines qui assure la gestion correcte en matière logistique et de distribution, et 12 lots ventilés par type de produit alimentaire de proximité disponible qui seront fournis pendant 4 ans à l'ensemble des écoles par les producteurs locaux, lesquels reçoivent un prix digne pour la vente de leurs produits.

L'importance de l'engagement institutionnel et de l'élan politique pour mettre en place un SAT

Le projet SAT est rendu possible grâce à un engagement municipal clair, avec une allocation financière pour mettre en œuvre les actions prévues. Afin d'éviter que les alternances au sein du gouvernement municipal ne paralysent le projet, le poste municipal de coordinatrice des cuisines est créé. Cette personne est chargée des tâches de nutritionniste et de la gestion liée aux cantines des crèches.

Les cahiers des charges correspondant à l'approvisionnement des aliments sont définis à long terme avec la condition de fournir des produits locaux et ce pour un délai qui va au-delà d'une législature. L'approvisionnement est divisé en lots cohérents définis à partir de la production bio de Navarre et des besoins nutritionnels,



et homogènes (un seul type d'aliment). Tant la sous-traitance comme le fait de fournir plus d'un lot sont interdits, ce qui favorise la participation de producteurs locaux. Les critères de l'appel d'offres sont : le produit doit être bio, durable, de proximité, de saison, frais et issu de l'achat direct.

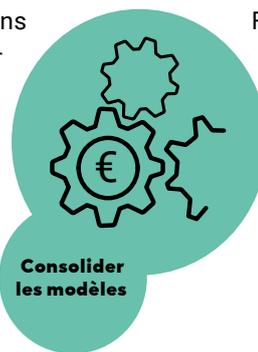
¹ Lots alimentaires : viande de veau, viande de poulet, œufs, poisson, yaourt, légumes, céréales et légumineuses, pâtes, pain, huile, tomates en conserve, aliments divers

Accompagnement spécialisé pour établir des stratégies à succès

Un projet de ces caractéristiques exige des connaissances spécifiques et approfondies dans des domaines très divers tels que l'étude et l'animation de la production bio. Cela requiert également une transition alimentaire dans les collectivités, ce qui est une difficulté supplémentaire si on ne dispose que des ressources propres de la mairie. Ainsi, les crèches de Pampelune ont souligné dès le début le besoin de compter sur un

accompagnement spécialisé. L'INTIA connaît les productions bio de Navarre et leur saisonnalité, aussi bien du point de vue des variétés disponibles, qu'en ce qui concerne la capacité d'assurer l'approvisionnement pendant toute l'année scolaire. À partir de là, Menjadors Ecològics élabore 3 types de menus

sains (hiver, été et mi-saison). Finalement, le CPAEN facilite le dialogue avec les producteurs en bio, de façon à pouvoir compter sur la participation du secteur et connaître ses potentialités et ses limitations.



Consolider les modèles

Les projets pilote aident à apprendre par le « faire »

Avant d'incorporer le nouveau modèle dans les 12 crèches, une exécution par phases est effectuée.

Ainsi, ce modèle s'applique d'abord dans deux crèches, afin d'assurer la pertinence des processus, de déterminer clairement les ressources nécessaires et par l'expérience pratique, d'ajuster les dysfonctionnements que l'approche initiale pourrait ne pas avoir identifiés.

Un plan pilote est élaboré. Après avoir

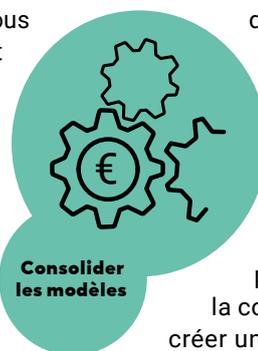
analysé le déroulement de l'année scolaire, le projet est ouvert à tous

les centres qui dépendent de la mairie, pour ensuite, passer à la phase de renforcement et de consolidation de l'ensemble du système.

Ceci permet de résoudre les problèmes en matière de gestion des impré-

vus, en matière de traitement des déchets, par exemple, ou de cuisson ou adaptation des saveurs. Puis, au fur et à mesure que l'on avance, les aspects cachés sont également identifiés, tels que la gestion des temps ou le conditionnement. En parallèle, ceci aide à renforcer la cohésion entre les acteurs et à créer une vision générale partagée.

L'exécution par phases permet de faire les ajustements nécessaires



Consolider les modèles

Consolider l'approvisionnement des crèches par des fournisseurs de Navarre

Le grand défi est de faire en sorte que toutes les crèches municipales de Pampelune puissent profiter du modèle et que ce dernier puisse se maintenir dans le temps.

Il s'avère essentiel de valider le cahier des charges pour lancer les appels d'offre des 12 lots d'aliments et que les producteurs bio puissent effectivement se présenter et gagner ces appels d'offre.

L'approvisionnement doit être assuré pendant 4 ans, et cela peut être prorogé de 2 ans supplémentaires. Cette garantie à moyen terme aide à maintenir la

rentabilité des exploitations agricoles et permet de planifier les investissements nécessaires pour faire face aux besoins en approvisionnement.

En même temps, il est nécessaire d'assurer la mise en marche d'un centre d'approvisionnement pour l'ensemble des écoles, qui puisse réaliser une gestion efficace de l'approvisionnement des aliments dans les écoles en termes de quantité, de qualité et de temps, d'un point de vue logistique, économique et social.

Appliquer le modèle dans toutes les crèches de Pampelune

Garbiñe Elizaincin Oharriz

Zirkuito motzeko eta zuzeneko salmentako dinamizatzailea / Responsable de l'animation des circuits courts et de la vente directe DIVISION - ITG
gelizaincin@intiasa.es
 948 013 040