

Dossier

RESTAURATION COLLECTIVE
Sur la voie des circuits courts p. 50

Finances

BAISSE DES DOTATIONS
L'heure des arbitrages p. 64

99^e Congrès

Ensemble faisons cause commune

p.59

Interview

FRANÇOIS BAROIN

« Le président de la République est attendu impatiemment au Congrès » p. 14





La restauration collective sur la voie des circuits courts

L'ancrage territorial de l'agriculture et de l'alimentation passe notamment par les circuits courts et de proximité destinés à favoriser les produits locaux, bios et conventionnels, dans l'approvisionnement de la restauration collective. Pour les territoires, les enjeux sont socio-économiques, sanitaires, environnementaux...

La tendance est au court. Aux circuits courts (un intermédiaire maximum entre le producteur et le consommateur) et de proximité (un rayon d'environ 100 km), pour l'approvisionnement alimentaire de la restauration collective. Celle-ci sert trois milliards de repas par an, dont 39 % dans la restauration scolaire et autant dans la restauration médico-sociale. Les collectivités et EPCI sont donc au cœur de cette problématique. L'un des exemples les plus connus est celui de Moux-Sartoux (06) qui propose des repas 100 % bio dans ses cantines (voir *Maires de France*, avril 2016, p. 59).

La cuisine municipale d'Avignon (84) élabore plus de 4 000 repas quotidiens en s'approvisionnant auprès de diffé-

rents fournisseurs et circuits, en priorité en productions locales, bio ou pas. Ces produits représentent près du quart des composants d'un repas, dont 21,5 % en produits bio. Et pour renforcer ces approvisionnements, une légumerie est en préparation.

À Miramas (13), la gestion des cantines scolaires est assurée par une société privée (40 % de la restauration collective est concédée). Pour favoriser les circuits de proximité, la municipalité a inscrit sa restauration collective dans une démarche de certification. Les quelque 1200 repas quotidiens comprennent 84 % de fruits de producteurs locaux, 70 % de crudités en saison et la part de composants bio atteint 30 %. Bordeaux Métropole, qui intègre 30 % de produits bio dans les menus de ses cantines, appo-



L. Sordjfer / Imagopix / 2015 / France 3



TROIS QUESTIONS À...

Brigitte Allain, députée de Dordogne, rapporteure de la proposition de loi visant à favoriser l'ancrage territorial de l'alimentation

En quoi la restauration collective peut-elle favoriser l'ancrage territorial de l'alimentation ?

Le but de la proposition de loi est que cette économie locale de l'alimentation soit reprise en main par les élus locaux. À travers des appels à projets, des orientations de financement qui seront portées par les régions, les collectivités pourront, avec des outils comme les plateformes de regroupement, permettre de produire à nouveau pour l'alimentation locale et installer durablement des emplois agricoles, para-agricoles ou d'artisans... Il s'agit d'asseoir une dynamique de territoire sur cet objectif commun de 40 % de produits de l'alimentation durable, avec 20 % en bio dans la restauration collective. Grâce à l'impulsion du bio, de nombreux agriculteurs font le pas et cela permet aux communes d'y consacrer des terres, de supporter moins de charges de dépollution.

Comment expliquez-vous alors le rejet de ce seuil par le Sénat ?

C'est une incompréhension totale. Cela signifie que

des sénateurs Les Républicains s'éloignent d'une demande citoyenne d'aller vers le bio, d'utiliser moins de pesticides. Les arguments déployés au Sénat, notamment sur le prix du bio, sont faux car les témoignages montrent qu'intégrer des produits bios ne coûte pas plus cher. La fourniture des produits de base compte pour moins de 30 % du coût d'un repas ! L'autre argument est qu'on ne peut pas produire de l'agriculture biologique partout. Bien sûr que c'est possible. Il suffit de regarder son développement dans toutes les régions.

Le Code des marchés publics ne freine-t-il pas cette démarche ?

La loi permet beaucoup de choses. Le ministère de l'Agriculture a transmis un document aux élus montrant comment utiliser le Code des marchés publics. Avec la proposition de loi, les maires auront l'obligation d'intégrer 40 % des produits issus de l'alimentation durable. Le code le permet déjà et de nombreuses villes le font. Ce n'est pas un obstacle infranchissable.

ticipé à la création d'une SCIC (société coopérative d'intérêt collectif).

Le syndicat mixte Pays castelroussin Val de l'Indre (36) et le parc naturel régional de la Brenne viennent de créer une structure réunissant la restauration collective et les producteurs du territoire en agriculture bio et conventionnelle. Il s'agit « d'améliorer les circuits pour permettre aux producteurs locaux de travailler avec les collectivités », souligne Luc Della-Valle, président du syndicat.

Ces circuits favorisant l'agriculture biologique et l'agriculture « durable » constituent une composante essentielle de la politique gouvernementale d'ancrage territorial de l'alimentation. C'est une des priorités de la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014. La proposition de loi de la députée de Dordogne Brigitte Allain veut intégrer, à partir du 1^{er} janvier 2020, 40 % de produits « relevant de l'alimentation durable », 20 % de produits étant issus de l'agriculture biologique, dans les repas servis dans les restaurants collectifs publics. Le 9 mars, les sénateurs ont toutefois profondément modifié l'article 1^{er} et écarté ses seuils.

Pour les territoires, les enjeux sont importants : productions agricoles consolidées et emplois locaux ; lien entre villes et campagnes ; préservation de l'environnement ; éducation à une alimentation de qualité ; motivation des personnels des restaurants collectifs... C'est pourquoi l'AMF, l'ADF et l'ARF vont publier, lors du 99^e Congrès des maires, une contribution sur l'approvisionnement local. Destinée aux collectivités, elle fournira une base de cahier des charges pour favoriser ce mode d'approvisionnement.

L'écueil de l'offre

Mais le premier écueil est celui de l'offre. « Le pourcentage de produits bios et locaux dans les menus dépasse rarement 50 % car il faut assurer une variété de produits. Une progression est possible si les filières s'organisent », note Stéphane Persol, directeur du développement Collectivités territoriales du groupe Elios, spécialiste de la restauration collective qui travaille avec 11 000 producteurs locaux en France.

L'Agence Bio a, de son côté, révélé en 2015 que les produits biologiques en res-

tauration collective étaient en augmentation constante mais ne représentaient en 2014 que 2,7 % des « achats alimentaires de la restauration à caractère social ».

Ces circuits seraient limités à n'être qu'un « complément », affirme même Éric Lepêcheur, président de Restau'Co, réseau d'associations des professionnels de la restauration collective en gestion directe : « Plus de 70 % de nos approvisionnements passent par les distributeurs, les grossistes et les MIN. Nous avons besoin de volumes, de sécurité de livraison, de prix et de transport durable... » L'industrie agroalimentaire, elle, se sent exclue des circuits courts. « Or, sur les 15 700 entreprises agroalimentaires en France, il y a 78 % de TPE de moins de 20 salariés », rappelle Brigitte Troël, déléguée générale de l'association Geco Food Service qui regroupe une centaine d'industriels.

Reste aussi à franchir l'écueil du Code des marchés publics. Difficile quand la rédaction des appels d'offres ne doit pas « discriminer » en se référant à la proximité géographique. Des voies existent pourtant pour ces circuits, mais gare aux dérapages...

José SOTO

10 millions
de repas sont servis chaque jour dans les restaurants collectifs
(source FNH-Restau'Co 2015).

26%
du coût d'un repas en restauration collective vient de la dépense alimentaire ; les ressources humaines comptent pour 45 %, le fonctionnement 8 % et les investissements 21 %
(source FNAB 2015).

Six pistes pour des circuits courts et de proximité

La mise en place de circuits courts alimentaires suppose un portage politique et une gestion rigoureuse, avec un bon usage du Code des marchés publics.

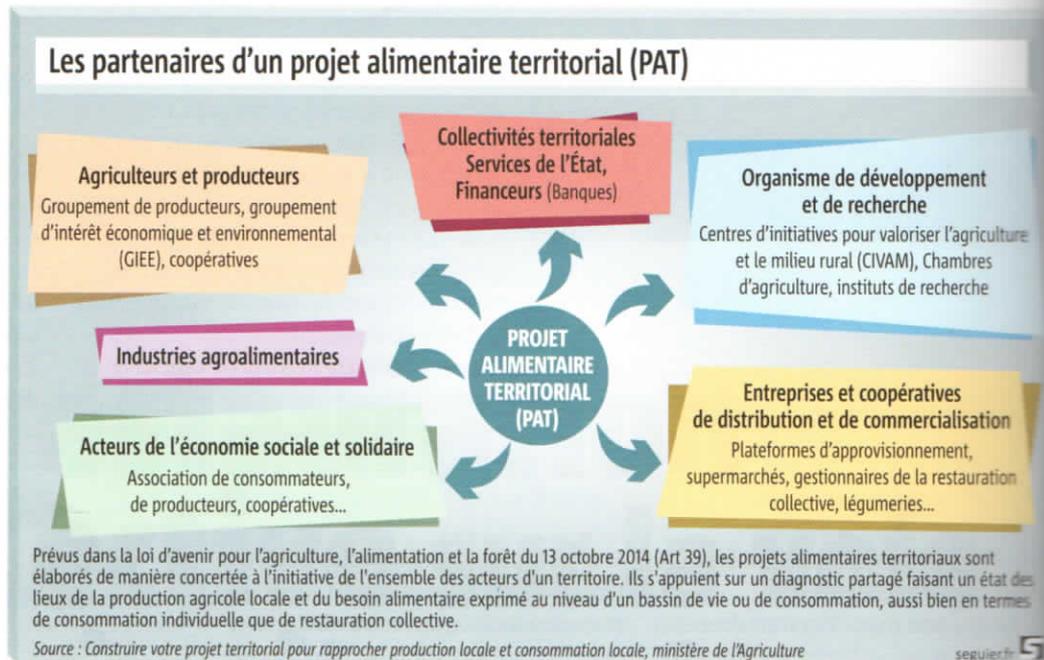
Pour développer des circuits locaux d'approvisionnement de la restauration collective, il faut d'abord, « une vraie volonté politique », mais aussi « une volonté technique », c'est-à-dire disposer des « capacités, des équipements et surtout des hommes pour le faire ». Bref, « se remettre en cause pour travailler autrement ». Le conseil est de Jacques Pélessard, maire de Lons-le-Saunier (39) (lire p. 55). Le ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt a, de son côté, publié en décembre 2014 un guide pratique dans lequel il trace les grandes étapes pour « un approvisionnement local et de qualité en restauration collective ».

1 Connaître l'offre locale

Pour une collectivité ou un établissement public qui veut « alimenter » sa restauration collective en produits locaux, « il est important de bien croiser ses besoins avec l'offre », conseille Rik Vandererven, sous-directeur adjoint du Bureau de la performance environnementale et de la valorisation des territoires au ministère de l'Agriculture. Si cette offre n'existe pas, vouloir introduire des productions locales « sera peine perdue ». Savoir ce que les producteurs locaux peuvent fournir à la restauration collective est donc « essentiel ». Différents outils permettent d'accompagner une telle démarche visant à se dérouler en partenariat avec les acteurs économiques du territoire : les projets alimentaires territoriaux créés par loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt (13 octobre 2014), ou les plateformes d'approvisionnement collectif.

2 Collaborer avec les fournisseurs locaux

La commande de petites quantités à un



En savoir +

Guide Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective, ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt (2014). <http://agriculture.gouv.fr/approvisionnement-local-restauration-collective>

producteur local ne permet pas à une filière d'avoir les volumes suffisants pour se développer. Il faut donc chercher à massifier les commandes. L'offre des petits producteurs n'étant pas toujours suffisante, ou sa production déjà commercialisée par des intermédiaires régionaux, il faut envisager d'avoir recours à ces derniers : négociants et grossistes, groupements de producteurs, groupements d'intérêt économique et environnemental, plateformes virtuelles comme Agrilocal...

Dans son guide, le ministère de l'Agriculture souligne que l'approvisionnement auprès de fournisseurs locaux est limité par le respect du droit des marchés publics. Il est donc suggéré de travailler avec ces titulaires de marchés pour qu'ils référencent l'offre de producteurs locaux dans leur catalogue. Cela peut être une solution permettant d'augmenter la part de ses approvisionnements locaux et les volumes écoulés par les filières locales.

3 Adapter l'organisation de la restauration

La connaissance de l'offre ne suffit pas. « Si la cantine est plutôt orientée vers des produits nécessitant peu de transformation mais que l'offre locale se limite à des produits bruts comme la carotte, il faudra s'interroger sur le mode d'organisation de la cuisine en termes de locaux, d'équipements, au regard des règles sanitaires... », suggère Rik Vandererven. L'approvisionnement local en restauration collective bouscule en effet les schémas d'organisation habituels, depuis la rédaction des marchés publics jusqu'à la préparation et au service des repas, tout en modifiant aussi la conception des menus, les livraisons et le stockage. Les enjeux sont aussi « managériaux ». Pour Rik Vandererven, « à partir d'un approvisionnement différent, on peut remobiliser les équipes sur le métier. Pour un cuis-

mer, la motivation est différente. Cela laisse plus de perspective à la créativité, à l'inventivité des équipes ».

4 S'assurer de la qualité des produits

Lorsque le producteur local ne peut pas fournir la fiche technique du produit commercialisé, des tests peuvent être effectués avant tout achat, par exemple en mettant en place des commissions de dégustation. Les collectivités peuvent aussi, comme tout consommateur, valoriser les signes d'identification de la qualité et de l'origine des produits : Label rouge, appellation d'origine protégée (AOP), appellation d'origine contrôlée, indication géographique protégée (IGP), spécialité traditionnelle garantie (STG), agriculture biologique (AB)... Toutefois, les acheteurs ne peuvent exiger dans leurs cahiers de charge un signe ou une mention liés à une origine des produits (AOC, AOP, IGP) eu égard à l'interdiction de mentionner dans les spécifications techniques une provenance ou origine déterminée.

D'après le recensement agricole de 2010, 49 000 exploitations agricoles réalisent au moins une production sous AOP, IGP ou label rouge, hors produits viticoles, auxquelles il faut ajouter 76 500 exploitations viticoles (vins et spiritueux) et plus de 25 000 exploitations engagées, fin 2013, en agriculture biologique, selon l'Agence Bio. Au total près de 30 % des exploitations françaises sont concernées. Des contrôles sont régulièrement effectués. Ainsi, pour l'agriculture bio, l'Agence Bio relève en 2012 35 000 visites chez les producteurs par les organismes de contrôle, près de 16 000 chez les transformateurs et près de 6 000 chez les distributeurs.

5 Préciser les besoins

Le droit des marchés public ne permet pas d'appeler ni de privilégier des offres en fonction de leur localisation géographique. Mais des voies existent pour privilégier, ou du moins, ne pas exclure les productions locales des appels d'offres. Il s'agit d'abord de définir « la nature et l'étendue des besoins à satisfaire (...) avec précision avant tout appel à la concurrence (...) en prenant en compte des objectifs de développement durable », rappelle



Avis d'expert

Rik Vandererven,

adjoint du sous-directeur de la performance environnementale et de la valorisation des territoires au ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt

« Les trois clés pour la mise en place de circuits courts dans la restauration collective sont :

avoir une bonne connaissance de l'offre ; revoir son organisation, sa logistique ; donner du sens au travail. Mais il est souvent opposé que le Code des marchés publics rend ces circuits courts impossibles. Or, ce n'est pas le cas. Il ne s'agit pas de contourner des règles liées au respect de la concurrence, mais il est possible d'orienter les choix pour favoriser une politique d'alimentation de qualité avec des approvisionnements locaux. Le guide du ministère de l'Agriculture *Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective* propose une méthodologie pour cela. Il faut

définir des critères objectifs assez généraux sans donner de priorité géographique, ce qui n'est pas admis. Le système de pondération conduit à orienter tel ou tel choix de fournisseur ou d'agriculteur. Aujourd'hui, les producteurs locaux capables d'alimenter la restauration collective n'opèrent pas à armes égales par rapport à l'industrie agro-alimentaire. C'est elle qui, globalement, capte les volumes du marché de la restauration collective. L'idée n'est pas d'opposer les systèmes ni d'écarter l'industrie agroalimentaire, dont nous avons besoin pour la restauration collective, mais de réintroduire les producteurs locaux exclus de ces marchés, parfois d'abord par leur propre méconnaissance des possibilités offertes. »

l'article 30 de l'ordonnance du 23 juillet 2015 relative aux marchés publics. La saisonnalité, la fraîcheur des produits, la rapidité de livraison peuvent constituer des critères de qualité. « Il est ainsi possible d'insérer des clauses insistant sur le respect de labels garantissant la qualité des produits, à l'image de l'agriculture biologique et sur le temps de transport afin de garantir la fraîcheur du produit » (réponse du ministère de l'Agriculture dans le JO Sénat du 27 août 2015).

6 Allotir finement le marché

L'article 32 de l'ordonnance précise en outre que les marchés publics sont passés en lots séparés et, « à cette fin, les acheteurs déterminent le nombre, la taille et l'objet des lots ». Les candidatures et les offres sont examinées lot par lot. L'acheteur de

denrées alimentaires peut donc avoir intérêt à découper son marché en lots très fins, permettant ainsi aux petits producteurs de participer à ces marchés. Il est notamment possible d'allotir par type de denrées et selon la nature des produits.

Quant à la publicité, l'acheteur public peut l'élargir à des supports locaux pour permettre aux opérateurs locaux n'ayant pas accès aux publications officielles de participer. Enfin, lors de la sélection, plusieurs possibilités sont offertes pour ne pas évincer les petits candidats : capacités exigées limitées au strict nécessaire, mise en avant de critères de qualité favorisant indirectement les productions locales, etc. « Le système de pondération, n'est pas nouveau ; il conduit à orienter tel ou tel choix de fournisseur ou d'agriculteur », rappelle Rik Vandererven. **J. S.**

49 000

exploitations agricoles réalisent au moins une production sous AOP, IGP ou label rouge, hors produits viticoles, auxquelles il faut ajouter 76 500 exploitations viticoles et plus de 25 000 exploitations engagées.

Agrilocal dématérialise les marchés publics

Créée en 2013 à l'initiative des départements de la Drôme et du Puy-de-Dôme, l'association Agrilocal a installé la plateforme d'achat en ligne agrilocal.fr. Celle-ci met en relation les gestionnaires de restaurants collectifs et les producteurs de leur secteur. Chaque département assure l'animation et l'utilisation de sa propre plateforme, l'association mutualisant les coûts de l'outil informatique. Cette plateforme de

dématérialisation des marchés publics est « adaptée à tous les marchés à procédure adaptée sous les 90 000 euros, par lots, sur la base d'une nomenclature de 34 familles de produits », précise Nicolas Portas, directeur d'Agrilocal. 704 acheteurs, dont 117 communes, et 1 412 producteurs locaux y sont référencés pour un chiffre d'affaires de 1,35 million d'euros en 2015, multiplié par deux par rapport à 2014.

Le bio pour préserver l'eau

À Lons-le-Saunier (39), la mise en place d'une agriculture bio sur la zone de captage d'eau potable a conduit à développer le bio et le local dans les cantines.

Au départ, c'est une histoire d'eau. Au début des années 1990, le principal captage en eau potable de la ville de Lons-le-Saunier (17 878 hab., Jura) subit une forte augmentation des taux de nitrates et de pesticides. C'est qu'il est situé sur une zone agricole d'environ 70 ha occupée par des éleveurs laitiers et des producteurs de céréales. Pour préserver la ressource en eau, la municipalité choisit la solution de la prévention et du partenariat plutôt que pour l'interdiction. Elle passe des conventions avec les agriculteurs concernés pour qu'ils limitent l'épandage d'intrants.

L'initiative est un succès qui demande à être consolidé et pérennisé. Le catalyseur est l'introduction de cultures biologiques sur la zone concernée, au début des années 2000. Là encore, la ville, qui exploite en régie le réseau d'eau et la cuisine centrale, va jouer un rôle moteur. Première étape, la production de farines bios. Le pain qui en est issu approvisionnera les restaurants scolaires et l'hôpital. Du pain bio pour protéger la nappe phréatique : l'idée ne coulait pas de source.

Viennent ensuite les laitages bios, les yaourts bios, la viande de bœuf bio, des légumes bios, les fruits, pas nécessairement bios mais de proximité... Et en 2015, une légumerie, plateforme d'accueil des produits de maraîchage bio de proximité, centralise les productions. Les légumes y sont lavés, conditionnés, stockés pour la restauration collective. 156 tonnes de légumes biologiques ont été produites en 2015 et la ville achète 140 « montbéliardes » sur pied par an.

Les menus sont confectionnés dans la cuisine centrale avec 27 % de composants issus de l'agriculture bio mais 100 % pour le pain, les laitages, la viande de bœuf, résume le maire Jacques Pélissard, président d'honneur de l'AMF. Et... la qualité de l'eau s'est améliorée alors que l'activité agricole s'est développée.



© Ville de Lons/Nicéphore 2.0

Depuis septembre 2015, les productions locales de légumes bios destinées aux cantines sont lavées et conditionnées dans la légumerie municipale.

Si ce processus a pu être enclenché, ce n'est pas uniquement par une volonté politique et technique, comme le dit le maire. C'est aussi parce que la demande de produits bios de proximité est forte. « Nous avons regroupé la cuisine de la ville et celle de l'hôpital pour produire 1,2 million de repas par an pour les écoles, la maison de retraite et l'hôpital et même environ 600 repas par jour pour un self-service ouvert au public, avec le même régime fiscal et social que les établissements privés. Les agriculteurs ont donc eu une demande solvable, pérenne, et significative quantitativement », souligne Jacques Pélissard.

Et, selon le député-maire, à prix constant : « Avec la filière pour la viande de bœuf, nous avons mis en place des partenariats avec des agriculteurs qui ont besoin d'un prix garanti, avec une sécurité d'approvisionnement par la ville et une quantité plancher. Il n'y a pas de surcoûts. Il y en a eu au départ avec le pain bio, car le blé bio coûtait plus cher, mais avec le temps il s'est lissé. Le coût d'un repas préparé est de 4,21 euros dont 2,12 euros de produits alimentaires. Ce n'est pas un surcoût par rapport au marché habituel. » La demande de produits bios a généré l'offre et donc réduit les coûts. C'est mécanique. **J. S.**

En savoir +

Les initiatives de Lons-le-Saunier et d'autres municipalités sont développées par le guide de la FNAB destiné aux élus (2014). www.devocalbio.org (rubrique Guide en version complète, p. 15).

Une progression lente

Pour développer une production locale bio, « il faut une progression lente, constante et volontaire », estime Jacques Pélissard. On ne passe pas tout de suite à 20 % de produits bios dans les repas. Nous, nous avons mis près de 20 ans à atteindre 27 %. Le maire de Lons-le-Saunier, réservé sur la proposi-

tion de loi visant à introduire 20 % de produits bios dans la restauration collective en 2020, souligne que « le seul avantage de ce type de pourcentage affiché est de donner la direction vers laquelle aller. Mais 20 % n'est pas facilement atteignable dans tel délai ».

À Loon-Plage, des circuits très courts

D'un côté la mer et... les ferries. De l'autre, les terres agricoles. Loon-Plage (59) s'est tournée vers celles-ci pour améliorer la qualité des repas à la cantine.

Les circuits courts ne sont pas réservés à l'agriculture bio ni aux grandes villes. Loon-Plage (6 404 hab., Nord) fédère depuis 2012 des éleveurs et des agriculteurs de la commune, et au-delà, sur des circuits de proximité pour approvisionner sa cantine centrale. Après l'opération « un fruit à la récré » en 2008 et la construction d'un restaurant scolaire (un bâtiment basse consommation) en 2011, la ville lance son premier circuit court en 2012 avec trois éleveurs de porcs, d'agneaux et de volailles et un boucher.

En 2014, Loon-Plage développe un circuit de pommes de terre produites autour de la commune. En 2015, la municipalité met des terrains à la disposition de l'AFEJI, une association du Nord luttant contre l'exclusion, pour créer un « Jardin de cocagne », ce réseau qui utilise le maraîchage biologique comme support d'insertion. La production sera rachetée par la commune et un projet de vergers est à l'étude.

« L'offre n'était pas suffisante à Loon-Plage, alors nous avons élargi nos circuits : les légumes sont à environ 10 km, les pommes à une trentaine, les fraises aussi. Nous y arrivons, mais pour l'instant, il n'y a pas d'avocats ni de bananes à Loon-Plage », sourit le maire, Éric Rommel. « Le circuit court c'est aussi l'occasion de réapprendre aux enfants à manger, de travailler sur la qualité alimentaire. Les enfants choisissent leur repas en fonction de petits pictogrammes que nous avons créés pour l'équilibrer au mieux... »

Les agriculteurs et éleveurs ne sont pas encore tous engagés dans la production bio, mais ils s'en approcheraient. « Nous connaissons ceux avec lesquels nous travaillons et nous faisons très atten-



© Mairie de Loon-Plage

Trois éleveurs de la commune de Loon-Plage approvisionnent la cuisine municipale en viande de porc, d'agneau et de volaille.

500
enfants
déjeunent
à la cantine contre
70 avant l'amélioration des repas.

tion à la qualité des produits et à la sécurité. Cela représente un petit surcoût pour la collectivité. Mais la qualité est là », assure le maire.

Le boucher a dû embaucher, les producteurs locaux ont trouvé des débouchés et la commune a recruté à la cantine où « aucun plat ne rentre déjà préparé. Si on y fait un hachis parmentier de bœuf, ils coupent le bœuf donc on est sûr de ne pas y trouver du cheval ! », garantit l' élu. Le succès est là : 500 enfants déjeunent désormais à la cantine, alors qu'ils n'étaient que 70 auparavant. « Aujourd'hui les enfants ne veulent même pas rentrer à la maison à midi ! », se réjouit Éric Rommel. Il a même lancé un challenge aux services municipaux : organiser une journée « d'autosuffisance loonoise ». Pas facile. Une chose est sûre : il n'y aura ni bananes, ni ananas au dessert.

J. S.

UTILE

PAT. Les projets alimentaires territoriaux (PAT). Télécharger la brochure du ministère de l'Agriculture *Construire votre projet alimentaire territorial pour rapprocher production locale et consommation locale* sur <http://agriculture.gouv.fr/approvisionnement-local-restauration-collective>

GIEE. Panorama des groupements d'intérêt économique et environnemental (GIEE) sur le site du ministère de l'Agriculture : <http://agriculture.gouv.fr/les-groupements-dinteret-economique-et-environnemental-giee>

SCIC. Parmi les 24 plateformes recensées en 2015, 11 sont sous forme de SCIC (société coopérative d'intérêt collectif). La SCIC, qui a un statut de société commerciale, permet d'associer les collectivités locales aux producteurs autour d'un projet commun. Mais les collectivités et leurs groupements ne peuvent détenir ensemble plus de 50 % du capital social d'une même SCIC.

RTES. Le Réseau des collectivités locales pour une économie solidaire (RTES) rassemble plus de 125 collectivités dont beaucoup animent des circuits courts alimentaires. www.rtes.fr

SITES

– L'AMF est partenaire de cet outil qui donne une méthodologie aux communes pour des projets de développement local le bio et - encourager les circuits courts : www.devlocalbio.org
– Autres sites : www.restauration-bio.org ; www.repasbio.org ; www.restauration-collective-responsible.org (site initié par la Fondation Nicolas Hulot et le réseau Restau'Co).