

PROYECTO
CIRCUITOS ALIMENTARIOS de PROXIMIDAD & « LEGUMERIE DEPARTEMENTALE »

ABASTECIMIENTO LOCAL DE LAS CANTINAS ESCOLARES

DESAROLLO DE LA AGRICULTURA LOCAL

CONSOLIDACIÓN DE LA OFERTA DE INSERCIÓN SOCIOPROFESIONAL DE PERONAS ALEJADAS DEL EMPLEO

Pascal Bordeau

Département des Hautes-Pyrénées

DEB : Service de l'Education – DSD : Service Insertion – DDL : Attractivité et solidarité territoriale

« comer bien y comer local »

Una voluntad de Desarrollo Social Local del *Conseil Départemental*, que requiere la implicación de los departamentos: DEB, DDL, DSD para:

- Impulsar un planteamiento de calidad y de proximidad en la restauración escolar de los colegios:
 - Mejora de la calidad de la restauración colectiva
 - Lucha contra el desperdicio alimentario
- Sostener y desarrollar la economía local :
 - Promoción de los circuitos alimentarios de proximidad
 - Compra de vegetales de temporada (huertos, agricultores locales)
- Consolidar la oferta de inserción en destino de los bRSA :
 - Valorización de la actividad de los Talleres de Inserción (ACI) trabajando en los huertos
 - Diversificación de la oferta de inserción socioprofesional

Experimentación en los Hautes-Pyrénées

2014 / 2016

Para conseguir un sistema eficaz de abastecimiento local dentro de los colegios, la Dirección de Educación realizaron varios experimentos :

- **Redacción de un plan alimentario común a todos los centros :**
Identificación de las necesidades anuales de los centros con el apoyo de un dietecita (anticipación de la producción, inscripción al reglamento GEMRCN),
Planificación de las necesidades de los centros (software desarrollado y en funcionamiento en 2016).
- **Movilización del personal y de los usuarios de los centros :**
Implicación de los gerentes de centros y de los jefes de cocina,
Asociación con el GAB 65 dirigido a cocineros y alumnos (diagnóstico de las prácticas, formación, fichas de procedimientos, definición de la gama de productos, animación con los productores locales : « Primavera bio en los colegios » , sensibilización de los alumnos),
- **Experimento en los colegios :**
Introducción de productos bio en 2 colegios piloto a través de la asociación con el GAB 65 y el Parque Nacional. Este proceso se desarrolló en 5 otros colegios voluntarios.
Puesta en marcha de un Comité de pilotaje (definición de objetivos comunes en cuanto a abastecimiento local y pedidos)

Conclusión de las experimentaciones y proyección

Tras esa experiencias alentadoras, el *Département* desea extender y racionalizar este planteamiento al conjunto de los 18 colegios públicos de su territorio.

➤ **Condicionado a la resolución de varios problemas:**

- coordinación con los responsables y gerentes de los centros y jefes de cocina (organización, pedido agrupado de productos, adaptación , pedidos agrupados, consulta de los mercados públicos...)
- falta de adaptación del material de cocina y preparación del personal a la introducción de productos frescos, especialmente verduras (externalización de las tareas, formación....),
- consideración de la oferta de inserción por la actividad económica (movilización / consolidación de los SIAE),
- gran número y atomización de la oferta y de los proyectos (plataforma de productores de distribución, productores bio / non bio, proyectos locales de restauración colectiva en circuito corto y circuitos de proximidad...),
- aseguramiento de la oferta (producción / suministros suficientes y constantes, fiabilidad de los socios, modalidades de contratos...),
- control de los costes (precio por comida restringido : 1,9 € de media por alimento de lo cual 0,57 € / media por verdura, adaptación de las cocinas, equipos reducidos),
- implicación de los colegios para un recurso a la consulta de mercado pública global,
- conseguir un coste igual o menos al coste actual.



Estudio y organización

2016 / 2017

En 2016, se toma la decisión de avanzar en la reflexión sobre el abastecimiento de verduras y hortalizas de los colegios en circuitos de proximidad desde un nuevo ángulo:

- **opción de apoyarse en una *légumerie***, unidad de transformación de verduras y hortalizas ante de su uso en cocinas colectivas.
- condicionado a la inclusión de **la apuesta por la inserción en la actividad económica** de los beneficiarios del *Revenu de Solidarité Active (bRSA)* o otros subsidios básicos del territorios.

Un comité técnico se constituye en el Département para acompañar el desarrollo del proyecto, definir la viabilidad de la implantación de una « légumerie » coordinada por el sector IAE, conseguir el compromiso de los actores y facilitar la puesta en marcha de las modalidades de organización. Agrupa:

- un grupo de trabajo formado por las diferentes áreas del Département : Dirección de educación (DEB), Dirección de desarrollo local (DDL), Direction de la solidaridad (DSD) y los socios de apoyo : Servicios de la *Chambre d'agriculture, Chantier école* (red IAE), GAB 65, ...
- un grupo de ayuda a la decisión formado por miembros electos del *Conseil Départemental*,
- un jefe de proyecto designado por el *Département* (adscrito al servicio de Inserción de la DSD).



Principios de la *légumerie*

La optimización de la introducción de frutas, verduras y hortalizas en los centros de restauración colectiva puede resultar en la puesta en marcha de una *légumerie*,

- unidad central de transformación que recibe las verduras y hortalizas, las prepara según el pedido (limpiadas, peladas, cortadas, ralladas, pesadas/calibradas, y acondicionadas: al vacío, en cubos, en bolsas etc.),
- antes de su entrega al centro donde estos alimentos, listos para su uso, podrán ser cocinados y consumidos.

Este tratamiento centralizado de la preparación previa y de la gestión de los residuos resultantes permite

- evitar la multiplicación de las operaciones en cocina,
- ganar tiempo,
- garantizar una mejor seguridad alimentaria,
- minimizar los costes.

Se trata de una operación de cuarta transformación.

Varias experiencias (dimensionamiento, liderazgo, estatutos, objetivos, y finalidad) de implantación de *légumeries* se desarrollan tanto a nivel regional como a nivel nacional.

Cabe señalar que el número de *légumeries* es limitado y probablemente **no son viables económicamente**.



Las légumeries locales

La légumerie de Azereix: estructura existente gestionada por la ADAPEI dentro del marco del dispositivo HandiBio, movilizando a públicos dentro de medios protegidos, difusión en la red ADAPEI y las MGS locales. ADAPEI se plantea crear una nueva unidad (500 toneladas de verduras y hortalizas tratadas) con la CA TLP. Cobertura prevista: Hautes-Pyrénées y territorios limítrofes,

la légumerie integrada a los Hospitales de Lannemezan : Unidad creada recientemente cuyo objetivo es el abastecimiento propio (60 toneladas tratadas),

la légumerie de Marciac : integrada a la plataforma de distribución Terra Alter Gascogne lanzada recientemente (SCIC) . Proyecto de estructura de transformación en curso. Objetivo de 140 toneladas tratadas en 2017, perspectivas de 1000 t / año en 2020. Cobertura prevista : Gers y territorios limítrofes,

la légumerie de Maubourguet : Proyecto liderado por la Asociación Villages Accueillants (ACI) y la CC Adour Madiran, movilizando a públicos relacionados con la inserción por la actividad económica. Objetivo : 250 toneladas tratadas. Lanzamiento de actividad programado para agosto 2018.

Distintos modelos de *légumeries* emergen en el territorio, con diversos objetivos, liderazgo y perspectivas de desarrollo en el territorio. Con respeto al proyecto pilotado por el Département, **los criterios determinantes son:**

la viabilidad del modelo económico,

La vertiente de inserción en la actividad económica,

En funcionamiento para la vuelta al cole 2018 .

Restauración colectiva en Hautes-Pyrénées

La necesidad de frutas, verduras y hortalizas destinados a la restauración colectiva en nuestro territorio se sitúa entre 1000 / 1500 toneladas anuales.

Existe un compromiso con el uso de circuitos cortos o de proximidad, tanto por parte de los centros públicos como por parte de entidades privadas (asociaciones, empresas...).

Las entidades que ya se han comprometido con este tipo de abastecimiento en circuito corto o de proximidad son:

- los 18 colegios y escuelas asociadas: 100 toneladas,
- las escuelas de la CCAM : 16,5 toneladas,
- la cocina central de la ciudad de Tarbes: 26 toneladas,
- La red ADAPEI y entidades asociadas (santuario de Lourdes, Ayto de Bordères ...) : 70 toneladas,
- las escuelas del ex CCPL : 11 toneladas,
- El hospital de Lannemezan : 32 toneladas,
- los 14 institutos públicos del territorio : 90 toneladas.

Se añadirán otras entidades vinculadas a proyectos en proceso de desarrollo:

- las escuelas de la ciudad de Séméac : aprox 5 toneladas.
- Las escuelas de la ciudad de Capvern : aprox 1,2 toneladas.
- las escuelas de la CCHB : aprox 9,5 toneladas,

En total una demanda estimada a 357 toneladas a corto plazo, de los cuales **aproximadamente 130 toneladas serían transformados en la légumerie del Département.**



Producción y distribución

➤ La producción local:

los agricultores convencionales: 2/3 agricultores en proximidad a sabidas que la mayor parte de la producción de verduras y hortalizas está ya agotada,

los productores bio : solo 1 actualmente (unos 20 hortofruticultores han sido identificados),

Las entidades vinculadas a la ADAPEI : existe limitaciones de producción (problema de terrenos agrícolas) y especializadas (ESATH de Madiran), casi toda la producción está utilizada internamente en los centros o en la dirección de los GMS. Se está estudiando un proyecto de estudio.

Los « talleres de inserción » en pequeñas producciones de verduras y hortalizas bio : *Villages Accueillants* (Maubourguet), *Les jardins de Bigorre* (Aurensan), *le Jardin de l'Adour* (Cahuzac), *les Jardins de Cantaous* (Lannemezan), **para buscar salidas y/o extensiones de producción.**

➤ Las plataformas de distribución :

la SCIC Resto Bio : plataforma de distribución de verduras y hortalizas bio en circuito corto para la restauración colectiva local (65 & 32) apoyándose en una agrupación de productores locales (100 t distribuidas),

la SCEA HandiBio 65 : proyecto apoyado por las estructuras locales del medio protegido y con una oferta nacional e incluso internacional (250 t distribuidas y parcialmente transformadas en la *légumerie* de Azereix),

la SAS INOVUNION : « *Le carré fermier* », marca de distribución de productos locales de granja (inc. Verduras y hortalizas) apoyándose en una agrupación de productores locales,

la SCIC Terra Alter Gascogne : una *légumière* bio de recién creación, situada en los límites del Gers, apoyándose en los productores locales y con una oferta nacional (objetivo : 140 t locales distribuidas y parcialmente transformadas)

La « Plataforma Chambagri » : En estudio (objetivo de comercialización de productos locales entre los cuales 350 t de verduras y hortalizas convencionales o bio distribuidas).

Mobilización des productores

Sea para los productos convencionales como para los bios, pasar de la oferta actual, (10% de la demanda estimada) a una oferta de masa requiere un marco, una estructuración y una cooperación pendiente de definir.

El territorio de Hautes-Pyrénées no tiene una tradición hortofrutícola (5% de la superficie del territorio) supone una movilización de los productores existentes y potenciales.

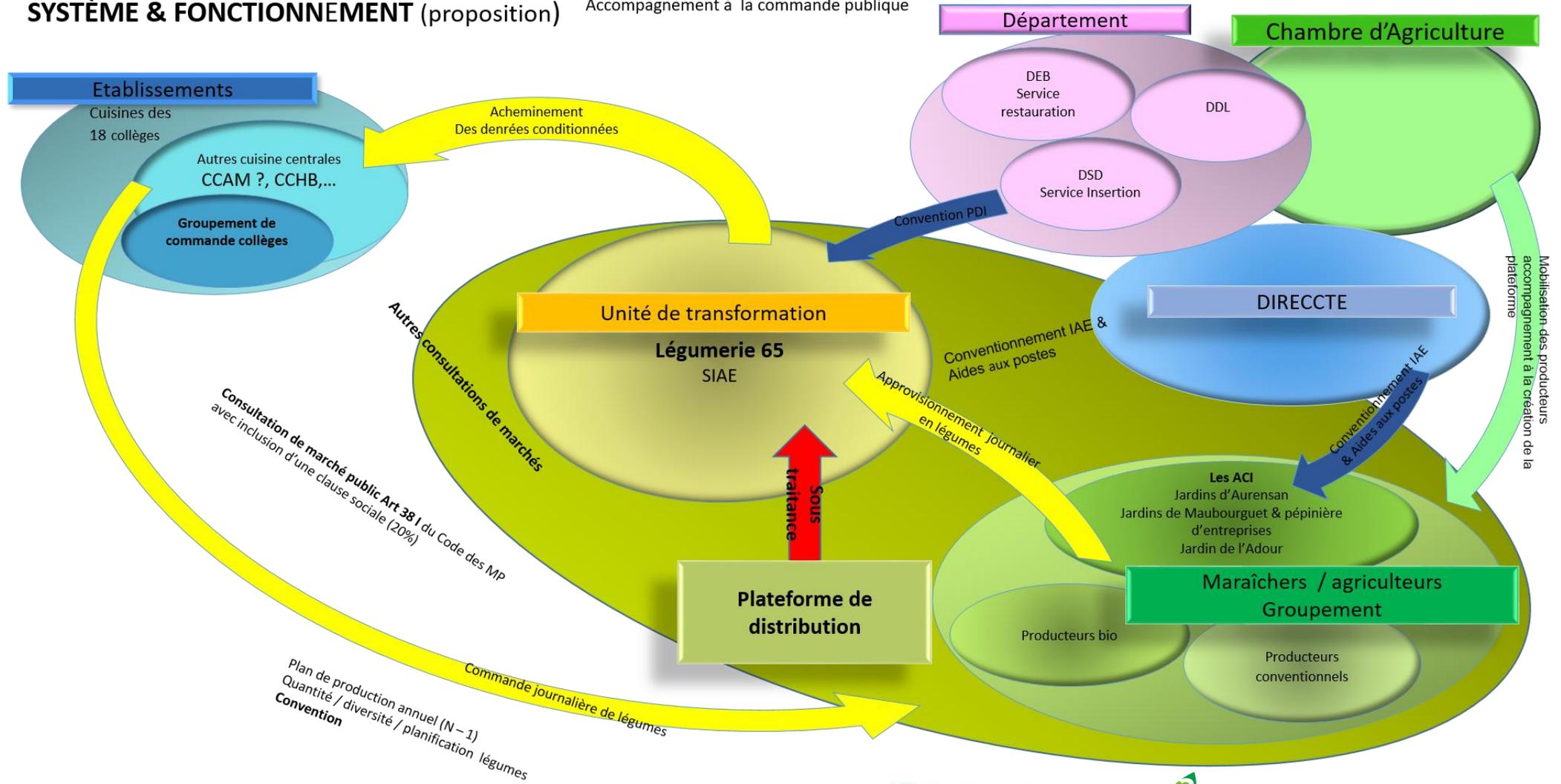
- **La Chambre d'agriculture des Hautes-Pyrénées** acompaña la puesta en marcha de una plataforma de comercialización de productos locales destinados del territorio departamental, **cuya vocación es movilizar a los actores locales de la producción de frutas, verduras y hortalizas.**
- **La agrupación de Agricultura Biológica de los Hautes-Pyrénées (GAB 65)** a través de su Proyecto Territorial de Cooperación Económica (PTEC) propone animar la estructuración y cooperación necesarias para pasar de una oferta experimental a una oferta de masa.
- **Con respeto al proyecto destinado a los proyectos, el Département recomienda:**
 - la constitución de una agrupación de productores ,
 - Integración de estructuras de inserción del territorio,
 - coordinadas con las plataformas de distribución (Bio / convencional),
 - suministrando las verduras y hortalizas para los centros elegidos,
 - basado en un mercado a varios años para sellar el compromiso con los productores,
 - Anticipar y asegurar la demanda de los centros para la puesta en marcha de un plan de producción anual apropiado.



SYSTÈME & FONCTIONNEMENT (proposition)

Accompagnement à la commande publique

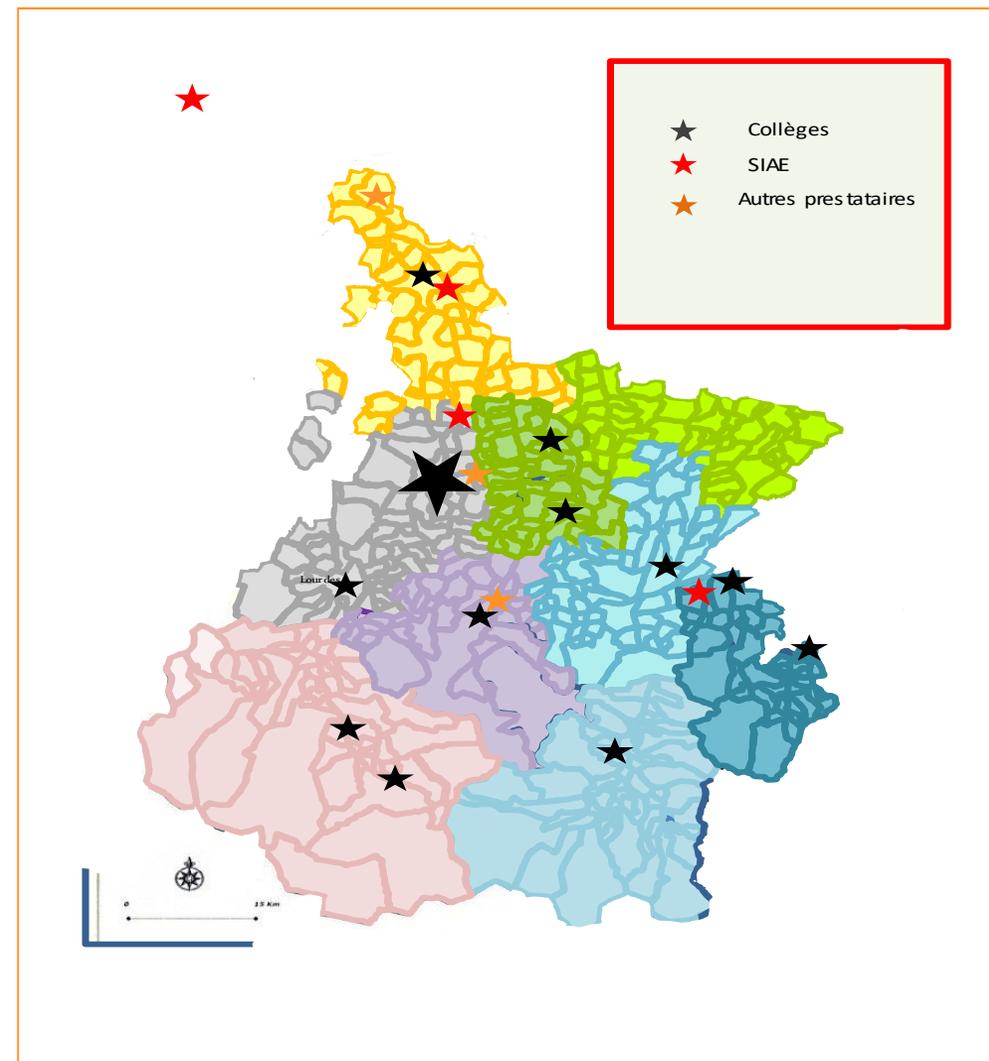
PROJET « CIRCUITS DE PROXIMITE & LEGUMERIE DEPARTEMENTALE





La implantación del centro de transformación está condicionada por varios parámetros:

- **Los productores que se pueden movilizar:**
 - 4 ACI en bio (3 en el eje de la carretera de Bordeaux et 1 en el sector Lannemezan),
 - 4 agricultores bio o convenciones (2 en Val d'Adour).
- **Los centros de destino :**
 - Los 18 colegios gestionados por el Département 65,
 - Las escuelas de la CCAM (CEDEPH de Castelnau RB),
 - La escuela de Séméac,
 - Las escuelas de la CCHB.
- **Las plataformas de distribución :**
 - En Tarbes, Marciac et **Maubourguet** (en proyecto).
- **La légumerie (localización en estudio) según: :**
 - Las infraestructuras potenciales : **antiguo Super U Maubourguet** , disponible y adaptado al proyecto,
 - De las necesidades de inserción : **457 bRSA en Val d'Adour**,
 - De la oferta de inserción : **ACI cercano**,
 - El potencial de desarrollo de la producción : **Vallée de l'Adour**,
 - La implicación de los colectivos locales : **asociación con la CCAM propietario del proyecto de adaptación de la localización de Maubourguet**,
 - Los RRHH disponibles: **coordinación de la légumerie por l'ACI Villages accueillants**,
 - La viabilidad del proyecto: **competitividad del coste de transformación**.



Aunque este descentrado de la zona de Tarbes, la implantación de la légumerie al norte del *département* supone un acercamiento a las zonas de producción y a las estructuras de inserción. La red de carreteras (autovías y autopistas) permite distribuir los pedidos hacia todos los centros.



Données Légumerie 65															
Commanditaires		Production légumières : besoins identifiés & prix estimés						Transformation légumes				Restauration collective : modalités			
Donneurs d'Ordre	Etablissements et Cuisines	Quantité légume / j	PdeT & oignons (tonne)	autres légumes (tonne)	Tonnage annuel (140j)	Prix HT / tonne légumes bruts livrée à la légumerie (plateforme incluse)	Coût achat HT annuel (légumes conventionnels locaux livrés à la légumerie)	Recour à une légumerie	Légumerie pressentie	Coût transformation annuel (0,65 € Kg x 07t j x 140 j livraison)	coût total prestation légumerie	Nbr de couverts / j	Prix moyens repas / j	dont 30 % légumes et fruits frais	Coût revient annuel légumes et fruits (140 j / an)
Département & Educ Nat	18 Collèges + écoles associées	0,7 t / j	65	35	100	1 800,00 €	180 000,00 €	oui	Légumerie 65	65 000,00 €		8 400	1,90 €	0,57 €	670 300,00 €
Com com Adour Madiran	Ecoles et extra scolaire CCAM (CEDETPH)	0,1	11	6	16,5		30 000,00 €	oui	Légumerie 65	10 720,00 €		1400			
Ville de Séméac	Ecoles et cuisine centrale	0,04	3,2	1,8	5		8 600,00 €	oui	Légumerie 65	3 250,00 €		400			
Com com Hautes-Bigorre	Ecoles et extra scolaire + projet cuisine collective	0,07	6,1	3,4	9,5		17 100,00 €	oui	Légumerie 65	6 175,00 €		800			
Total	6 postes Insertion	0,91t/j	85,3	46,2	131	1 800,00 €	235 700,00 €			85 145,00 €					
	max prod atteint														
Ville de Tarbes	Ecoles / Cuisine centrale				26			oui	Légumerie ?			2200			
Ex CCPL	projet cuisine collective TLP + ADAPEI				11			oui	Légumerie ADAPEI ?			900			
ADAPEI	Cuisines centrales de Bordères (ESATH, ASEI...) + autres entités				70			oui	Légumerie ADAPEI			5700			
Région Occitanie	14 lycées : cuisines équipées pour la transformation des légumes				90			non	En régie sur les cuisines			7500			
Ville de Capvern	Cuisine collective en projet				1,2			oui	?			100			
Hôpital de Lannemezan	légumerie intégrée à la cuisine centrale				32			non	Légumerie en régie			2700			
autres entités identifiés					300			?				25000			
					661,2										
Production SIAE :															
Jardins de Bigorre : 40 / 45 tonnes annuelles, dont ? ? ? tonnes pour la restauration collective															
Villages accueillants : 35 tonnes annuelles, dont 33 tonnes pour la restauration collective à compter de 2018															
Les jardins de Cantaous (Lannemezan) : en phase de lancement d'activité															
Les Jardins de Cahuzac : ?															



La légumerie de Maubourguet (propuesta, estimación)

Inversión:

- **Promotor:** Communauté de communes Adour Madiran
- **Socios:** CCAM / Département 65 / Chambre d'agriculture / DIRECTE / Red « Chantier Ecole »...
- **Localización:** antiguo super U de Maubourguet
- **Superficie:** légumerie de 500 m² + zonas anexas de abastecimiento → con posibilidad de ampliación
- **Coste de inversión:** 350 / 400 000 €

Funcionamiento:

- **Operador del taller de transformación:** Villages accueillants
- **Empleos directos creados:** 6 puestos en inserción en 2018 (4,54 ETP) y dos puestos directivos → + 2 puestos de inserción en 2019
- **Volumen transformado:** 130 toneladas de verduras y hortalizas/años (2018 / 2019) → 250 / 300 toneladas de frutas, verduras y hortalizas
- **Presupuesto provisional de funcionamiento:** 300 000 €

Organización :

- **Abastecimiento:** a través de las plataformas de distribución y las agrupaciones de productores de proximidad (aproximadamente 80 km alrededor)
- **Distribución:** a través de las plataformas del territorio de Hautes-Pyrénées
- **Patrocinadores:** Education Nationale (Colegios), Ciudades, Communautés de communes o prestatarios (ex : CEDEPH)...

Inserción:

- **Oferta de inserción :** A través de los Talleres de Inserción