



FORMULAIRE DE CANDIDATURE

Nom du projet	Approvisionnement en circuits courts et/ ou de proximité dans la restauration collective sur Monts et Barrages : programme d'actions 2019/2020
Nom du Porteur de projet	PETR du Pays Monts et Barrages
Structure Juridique du Porteur de projet	PETR
Nom du GAL	GAL Monts et Barrages

THEMATIQUES DU PROJET

Faire des territoires ruraux des créateurs de nouvelles formes de services aux publics (<i>thèmes des projets : maintien / création services de bases à la population, revitalisation des centre-bourgs</i>)	<input type="checkbox"/>
Faire des territoires ruraux des territoires ouverts (<i>thèmes des projets : coopération transnationale, interterritoriale</i>)	<input type="checkbox"/>
Faire des territoires ruraux des vitrines d'une ruralité dynamique et attractive (<i>thèmes des projets : marketing territorial, valorisation du patrimoine, culture, tourisme</i>)	<input type="checkbox"/>
Faire des territoires ruraux des moteurs de développement économique (<i>thèmes des projets : développement économique, commerce et artisanat, numérique</i>)	<input checked="" type="checkbox"/>
Faire des territoires ruraux des espaces d'excellence en matière écologique, agricole et énergétique (<i>thèmes des projets : patrimoine naturel, transition écologique, agri-écologie, circuit-court</i>)	<input type="checkbox"/>

ELEMENTS BUDGETAIRES

Montant total du projet	18 200 €
Montant FEADER	14 560 €
Nom des co-financeurs	Pas de co-financeur

INTRODUCTION DU PROJET

Présenter en quelques mots et de manière communicante le projet (ce paragraphe sera utilisé comme sous-titre). (150 mots maximum)

Le PETR a lancé un Appel à Manifestation d'intérêt (AMI) en 2018 auprès de structures de la restauration collective du territoire Monts et Barrages. Six restaurants scolaires volontaires pour développer leur approvisionnement en produits issus de circuits courts/de proximité y ont répondu, avec des degrés d'expérience et d'ambition variés.

Des entretiens ont été conduits auprès des 6 structures et ont donné lieu à des restitutions individuelles visant à préciser les freins et les leviers du développement de leur approvisionnement en circuits courts et / ou de proximité.

En plus des solutions « à la carte » proposées par l'équipe du PETR, trois actions ont été mises en place pour essayer de répondre à leurs attentes :

- un volet « formation en collectif »,
- un volet « accompagnement individuel »,
- un volet « plan et outils de communication ».

Depuis 2019, 3 autres restaurants scolaires ont rejoint la démarche, 2 formations collectives ont déjà eu lieu (« recettes alternatives » et « gestion de budget pour introduire des produits locaux »), 2 accompagnements individualisés sont en cours (intervention d'un prestataire sur 6 demi-journées auprès de la structure).

PRESENTATION RESUMEE DU PROJET

Présenter de manière concise le projet. (300 mots maximum)

Les sujets à évoquer sont entre autres :

- la localisation
- les éléments de contexte (besoin d'action / problématique)
- les objectifs
- les réalisations effectives ou attendues
- le rôle de LEADER dans le projet (financement, accompagnement, mise en réseau, etc.)

La démarche du PETR du Pays Monts et Barrages a été initiée en 2017 dans le cadre de la stratégie LEADER (animation de la fiche-action « développer les activités en favorisant une consommation locale »). Un premier travail a donné lieu à la rédaction d'une synthèse de diverses études sur le développement des circuits courts en zones rurales, en lien avec des universitaires (Laboratoire Géolab).

Le lancement d'un AMI a permis le repérage de projets qui avaient besoin d'être accompagnés. Les entretiens menés auprès des lauréats permettent de rendre compte de leur fonctionnement, des envies, des freins et des marges de manœuvre. Ils ont ainsi débouché sur un accompagnement « à la carte » et plus collectif (formations, mise en réseau, partage d'outils de communication,...)

Le PETR fait appel à un prestataire pour l'animation des formations en 2019/2020: 2 formations « nouvelles recettes/recettes alternatives » qui s'adressent aux cantières(iers), 2 « gestion de budget » et 4 « accompagnements individualisés » à destination des gestionnaires et cantières(iers).

Le PETR travaille aussi avec le PNR de Millevaches, territoire voisin, qui a déjà une expérience sur ces questions, ce qui permet d'échanger et de capitaliser sur ces démarches, à une plus grande échelle. LEADER a été le moteur de cette démarche : la structure porteuse du GAL n'intervient pas sur le champ des circuits courts ou de la restauration collective dans le cadre de ses missions hors LEADER. Le FEADER cofinance la mise en place du programme d'actions (formations, accompagnements individuels et communication) ainsi que l'animation (à travers le temps dédié par l'animatrice LEADER sur le projet).

LE CARACTERE EXEMPLAIRE / INNOVANT DU PROJET

Présenter le caractère innovant / exemplaire du projet. (200 mots maximum)

Pourquoi ce projet représente-t-il une priorité de LEADER dans votre stratégie ?

- Comment le projet a-t-il abordé un défi majeur de votre stratégie (par exemple, changement démographique, problèmes environnementaux, problèmes sociaux) ?
- Comment le projet pourrait-il être transféré à d'autres GAL ?

Ce projet résulte directement de l'animation de la fiche-action « développer les activités en favorisant une consommation locale ». Après un travail plus théorique sur le sujet du développement des circuits courts, l'approche par le prisme de la restauration collective est apparue comme la plus pertinente dans l'immédiat, le PETR pouvant **agir « directement »** en accompagnant les structures dans leurs démarches.

Ce projet repose d'abord sur de **l'animation** : en amont (entretiens, restitutions, mobilisation d'un comité de pilotage sur le sujet composé d'élus, de chercheurs et de techniciens,...) et dans son suivi (accompagnement « à la carte », coordination des formations, organisation de rencontres et d'évènements liés).

Des initiatives similaires existent sur d'autres territoires. Toutefois, cette opération présente un **caractère expérimental dans la méthode adoptée** : comité de pilotage aux profils variés, lancement d'un AMI, approches par entretiens (1h30/2h environ) et restitutions (1h), approche par niveaux de progression dans l'introduction de produits issus de circuits courts et/ou de proximité, définition des besoins en formation avec les publics concernés, suivi adapté de chaque lauréat pour répondre au plus près à ses attentes.

Le projet est transférable à d'autres GALs sur la base de documents (règlement de l'AMI, grilles d'entretien et outils d'analyse notamment).

PHOTOS / ILLUSTRATIONS DE VOTRE PROJET

Insérer quelques photos ou illustrations du projet



Sept cuisiniers de Monts et Barrages ont participé à la 1^{ère} formation « nouvelles recettes » le 19/06/2019.