

AVEC « MANGER LOCAL EN COTENTIN » : LES CIRCUITS COURTS ARRIVENT DANS LES ASSIETTES DES CUISINES CENTRALES DES PIEUX ET DE MONTEBOURG

Jeudi 1^{er} septembre, David MARGUERITTE, Président de l'Agglomération du Cotentin, Hubert LEMONNIER représentant Jean-Pierre MAUQUEST, Président de la Commission de Territoire de Montebourg et Catherine BIHEL, représentant Jean-François LAMOTTE, Président de la Commission de Territoire des Pieux, accompagnés de Alain CROIZER, Président de la Commission de Territoire de Cœur du Cotentin, de Sylvie LAINÉ, Conseillère Déléguée en charge de la Commande Publique, de Antoine DIGARD, Conseiller délégué à l'Agriculture, aux Circuits Courts et au

Programme Alimentaire Territorial, ont présenté le projet « Manger local en Cotentin » qui prévoit l'approvisionnement en produits locaux des cuisines centrales de Montebourg et des Pieux.

Le contexte

De par les projets et les actions qu'elle mène au quotidien, l'Agglomération du Cotentin est un acteur économique incontournable du territoire. 2020, le montant de la commande publique de l'Agglomération s'élève à plus de **120 M€** dont **41 M€** auprès d'acteurs économiques implantés sur le territoire, soit **34%**. D'ici 2026, le Cotentin s'est fixé d'atteindre la barre symbolique des 50% d'achats effectués en local.

Pour atteindre cet objectif ambitieux, la collectivité a engagé un important travail pour moderniser et simplifier les procédures de la Commande Publique afin de permettre à l'ensemble des entreprises, y compris les PME et TPE du territoire de pouvoir répondre plus aisément aux appels d'offres de l'Agglomération.

Ainsi, dans le cadre du renouvellement de contrats pour l'approvisionnement des cuisines centrales de Montebourg et des Pieux, l'Agglomération a souhaité promouvoir la production agricole locale et le développement des circuits courts.

« Le soutien aux acteurs locaux de l'alimentation et de l'agriculture est,

depuis le début du mandat, un enjeu fort pour l'Agglomération du Cotentin, rappelle le Président David MARGUERITTE. La commande publique est un outil de développement pragmatique et innovant qui nous permet de concrétiser cette ambition sans pour autant négliger le droit et la réglementation. ».

Adapter la commande publique aux attentes des producteurs

Pour renouveler ses marchés publics de denrées alimentaires destinées à approvisionner les cuisines centrales des Pieux et de Montebourg, l'Agglomération a ainsi engagé, depuis décembre 2020, une vaste démarche de sensibilisation auprès des producteurs et fournisseurs locaux pour les encourager à répondre aux appels d'offres et leur montrer qu'il était possible de décrocher des marchés publics.

Au travers d'ateliers et de rencontres, ces échanges ont permis à l'Agglomération de mieux appréhender les contraintes logistiques et organisationnelles des producteurs mais aussi d'écouter leurs préoccupations pour ainsi adapter les exigences techniques et les cahiers des charges. Ces rencontres ont été l'occasion de présenter la volonté de la collectivité de simplifier les marchés pour les rendre accessibles aux circuits courts.

Avec cette démarche, l'Agglomération a pu définir une procédure spécifiquement dédiée aux produits issus des circuits courts de commercialisation avec un cahier des charges simple et pragmatique et un délai de consultation long (2 mois et demi) laissé aux candidats.

Manger local en Cotentin

Grâce à cette procédure, pour les 4 prochaines années les personnels des cuisines centrales vont pouvoir travailler

et proposer aux enfants des produits laitiers et des légumes Normands, mais aussi des pommes, du poisson et des pommes de terre du Cotentin.

Au total, 14 des 21 nouveaux marchés désormais actifs et dédiés aux circuits courts ont en effet été attribués à des fournisseurs et producteurs du Cotentin ou de Normandie :

Cotentin :

- La Clé des Champs à Valognes ;
- Manche Marée à Cherbourg-en-Cotentin ;
- Les frites du Val-de-Saire à Montfarville.

Normandie :

- La Ferme des Glycines à Saint-Jean-d'Elle ;
- La Chèvrerie de la Huberdière à Liesville-sur-Douve ;
- Interbio Normandie à Caen ;
- Dis Frais à Saint-Hilaire-Petitville ;
- Manche Pomme de Terre à Créance ;
- GAEC Du Hameaux Flaux à Picauville.

Pour rappel, 1 300 repas sont concoctés chaque jour pendant les périodes scolaires dans la cuisine centrale des Pieux. Les équipes préparent également 300 repas par jour pendant les vacances à destination des centres de loisirs.

Pour la cuisine centrale de Montebourg, ce sont 520 repas qui sont préparés quotidiennement pendant les périodes scolaires et environ 80 repas par jours sur les autres périodes, mercredi inclus.

« Assurer une alimentation de qualité, saine et durable pour tous les bénéficiaires de ces cuisines centrales était un enjeu primordial. Pour arriver à

ce résultat, nous avons pu nous appuyer sur nos partenaires : la chambre d'Agriculture de la Manche et l'association Bio en Normandie. En ouvrant la concurrence et en réduisant le nombre d'intermédiaire, nous contribuons ainsi à valoriser le travail de nos producteurs tout en favorisant la qualité et les circuits courts. C'est aussi un moyen de mettre en lumière le travail qui peut être effectué en restauration collective. Il y a un véritable savoir-faire des personnels des cuisines centrales qu'il faut saluer », souligne le Président David MARGUERITTE.

public sur l'alimentation, ou encore en engageant un travail sur l'organisation territoriale pour améliorer la logistique des circuits de proximité qui pourrait se concrétiser par une légumerie collective, le PAT déploiera toute une palette d'actions visant à développer « le manger local en Cotentin ».

Cette stratégie globale du Projet Alimentaire Territorial sera soumise au vote des élus lors du prochain conseil communautaire du 27 septembre 2022.

Une consommation durable à étendre à l'ensemble du territoire avec le Projet Alimentaire Territorial

En renforçant l'accès aux circuits courts pour les cuisines centrales, l'Agglomération s'inscrit pleinement dans la stratégie globale prévue par le Projet Alimentaire Territorial : construire une consommation locale durable pour tous les habitants.

Comme elle l'a fait avec la commande publique, la collectivité continuera de s'appuyer sur l'ensemble des contributions des acteurs pour construire une politique alimentaire qui réponde aux préoccupations et aux besoins de chacun, du producteur au consommateur.

Outre le travail déjà mené et qui continuera à l'être pour augmenter la part des produits locaux dans la restauration collective, le projet alimentaire territorial actionnera de nombreux leviers pour contribuer à l'essor de l'alimentation locale.

De la promotion des produits et des producteurs terre/mer du Cotentin, en passant par la sensibilisation du grand