

LA JEUNE CHAMBRE ÉCONOMIQUE D'ANGOULÊME-COGNAC ŒUVRE POUR LE DÉVELOPPEMENT DES CIRCUITS COURTS EN RESTAURATION COLLECTIVE (CHARENTE)

UNE COMMISSION NÉE PENDANT LA CRISE SANITAIRE



L'action circuits courts de la Jeune Chambre Économique d'Angoulême-Cognac a débuté au printemps 2020. « Nous avons envie de faire quelque chose de nouveau pour améliorer notre territoire », affirment les membres de la commission. Trois pistes ont été étudiées : la relocalisation industrielle, la solidarité intergénérationnelle et les circuits courts. C'est cette dernière qui a suscité le plus d'adhésion au sein des six bénévoles de la commission.

Son objectif est de développer les circuits courts dans la restauration collective publique et privée de Charente. La commission consiste à présenter un consortium d'acteurs locaux travaillant ensemble et en mesure d'aider les décideurs dans la transformation de leur restauration collective.

LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE COMME LEVIER À UN APPROVISIONNEMENT EN CIRCUITS COURTS

Un des freins souvent évoqué par les décideurs fut l'augmentation des coûts du fait d'un approvisionnement en circuits courts. Or, les restaurants collectifs ayant déjà sauté le pas affirment que le prix n'est pas une limite mais la solution : en modifiant le fonctionnement du restaurant (par exemple en servant des petites quantités mais avec possibilité de se resservir) et en sensibilisant les convives, il est possible de réinvestir les économies réalisées en luttant contre le gaspillage alimentaire dans des produits en circuits courts, de saison et de qualité.

« L'un des enjeux au développement des circuits courts en restauration collective est de permettre aux mairies de se mettre en conformité avec la Loi EGALIM », note l'association. Parmi les objectifs seconds de la commission, il y a le souhait de payer les producteurs au juste prix, d'insérer professionnellement des citoyens précaires, d'augmenter la résilience alimentaire de la Charente, ou encore de permettre aux consommateurs d'avoir une meilleure traçabilité de leur alimentation.



AVEC LE SOUTIEN DE :



DES RÉSULTATS ENCOURAGEANTS

Le premier succès est d'avoir trouvé des solutions à chaque problématique lors de la transformation d'un restaurant collectif - la production, la transformation et la distribution - grâce à de nombreux partenaires (MAB 16, Collectif Mangeons Mieux, CAPAC, La Croix Rouge Insertion...)



Le second résultat est d'avoir permis à de multiples acteurs de se rencontrer et de travailler ensemble afin d'aider les collectivités et les restaurants collectifs qui le souhaitent. À ce jour, certains développent davantage de projets pour mieux accompagner la transition.

UNE ASSOCIATION LOCALE, UN MOUVEMENT INTERNATIONAL

La Jeune Chambre Économique Locale d'Angoulême-Cognac fait partie du réseau de la Jeune Chambre Économique Française, elle-même affiliée à la Jeune Chambre Internationale. Elle agit dans le but d'apporter des solutions à des problématiques locales. Penser global, agir local. Ainsi, « il nous a semblé préférable d'agir sur la problématique des circuits courts qui est mondiale, à celle de la production alimentaire locale qui est très variable suivant les régions », soulignent les membres. Cela permet que la méthodologie de travail bénéficie au-delà de la Jeune Chambre.



Pour ce qui est du territoire charentais, l'enjeu est de dépasser les clivages politiques et d'agir ensemble pour

le bien commun. « Nous sommes actuellement en train de résoudre cette difficulté en préparant une synthèse « problèmes/solutions » avec les acteurs du consortium. Nous prenons aussi des rendez-vous avec les décideurs pour leur remettre ce livret et continuer l'opération d'influence pour développer les circuits courts en Charente ».

