



Structurer une micro-filière d'approvisionnement local de la restauration collective

28/01/2016



Les objectifs du projet

- ✓ Conforter l'activité agricole par des débouchés locaux en développant les circuits courts et de proximité
- ✓ Préserver le cadre de vie par le maintien des terres agricoles
- ✓ Répondre aux attentes des consommateurs en matière de qualité et de traçabilité des produits
- ✓ Mais aussi:
 - Eduquer au goût,
 - Améliorer la connaissance du territoire, du milieu agricole,
 - Réduire les gaspillages alimentaire,
 - Développer la commande publique responsable dans les marchés de restauration scolaire
 - Développer la coopération entre producteurs, consommateurs, artisans locaux;



Le mode de fonctionnement pour structurer la micro-filière

❖ **Réalisation d'un état des lieux**

- Identifier des attentes, besoins et enjeux en matière d'approvisionnement local des 30 structures de Restauration collective Hors Domicile sur le territoire Intercommunal RHDl (restaurants scolaires, maisons de retraites foyers spécialisés)

❖ **Repérage des conditions favorables au développement de l'approvisionnement local**

- Accompagnement de 6 communes sur la rédaction de leurs cahiers de charges
- Etude de la répercussion sur le « coût matière » des repas
- Expérimentation d'un premier « repas local » en mai 2011 puis 2 tests d'approvisionnement local en viande bovine (9 restaurants dont 6 scolaires) et un test légumes en 2013



Le mode de fonctionnement pour structurer la micro-filière

❖ Passer de l'expérimentation à la structuration d'une filière pérenne

- ❑ Organiser le marché
 - Du point de vue de la demande :
 - Définir les conditions d'engagement des restaurants dans un offre régulière et ou occasionnelle (type de produits, qualité, conditionnement, logistique/gestion des stocks)
 - Du point de vue de l'offre : (rythme d'approvisionnement, qualité)
 - Définir le rythme d'approvisionnement et la qualité des produits
 - Du point de vue du modèle économique
 - Identifier les conditions de pérennisation
- ❑ Créer une plateforme d'approvisionnement local de la restauration collective hors domicile
 - Définir l'organisation, la gouvernance, la structure juridique
- ❑ Accroître le Chiffre d'Affaire de la plateforme
 - Produits carnés, légumes, produits laitiers, pain, fruits

Quel est votre rôle dans ce projet ? les partenaires de projet ?

- ❖ Rôle de la communauté de communes
- ✓ Impulser la démarche
- ✓ Identifier les conditions de réussite
- ✓ Animer la phase d'expérimentation
- ✓ Mobiliser les acteurs à s'engager
- ✓ Aider à l'identification des conditions de pérennisation
- ✓ Inciter à la structuration

Partenaires:

- Animateur de la démarche: Cap 44
- Structures de restauration collectives (élus en charge de la restauration scolaire, directeurs)
- Sociétés de restauration
- Agriculteurs (association des agriculteurs d'Erdre et Gesvres)
- Intermédiaires dans les phases de test (Terre à l'assiette, GAB 44)
- Université de Nantes (étude sur le coût matière)

quel bilan d'étape tirez-vous ? Quels résultats avez-vous obtenus ?

- ✓ Une approche globale et territoriale
- ✓ Des acteurs mobilisés
 - Du point de vue de la demande, engagement de 9 restaurants, intérêt marqué de certaines sociétés de restauration
 - Poursuite de la réflexion mutualisée entre communes sur l'écriture de cahiers des charges favorisant l'approvisionnement local
 - Du point de vue de l'offre, confirmation de l'engagement des producteurs
- ✓ Un modèle économique viable sur le papier
 - Détermination d'un prix du kilo carcasse avec 3 qualités de produits
 - Détermination du taux à écouler en restauration collective (70%) et du taux à écouler par d'autres débouchés (30%)

A quelles difficultés êtes-vous confrontées ?

- ✓ Viabilité du projet dépend de la décision de créer un abattoir de proximité pour diminuer les coûts de transport (attente décision du Conseil Départemental sur projet d'abattoir à Puceul, l'abattoir actuel de Craon en mayenne étant trop loin)
- ✓ Nécessité de mobiliser les artisans locaux (70% écoulés dans la restauration collective, autre débouchés à trouver pour les 30% restant)
- ✓ Portage du projet dépend beaucoup des personnes (départ d'un agriculteur qui vend son exploitation, changements d'élus)
- ✓ Difficulté à mobiliser les producteurs de légumes

Quelles perspectives pour la suite ? Vos attentes ?

- ✓ Décision de créer l'abattoir
- ✓ Relance du projet avec création d'une structure juridique
- ✓ Animation de la plateforme par les agriculteurs
- ✓ Mobilisation des artisans locaux

