



STRUCTURATION D'UNE FILIERE COURTE EN RESTAURATION COLLECTIVE SUR LE PAYS DE HAUTE MAYENNE



LE CONTEXTE DE L'ETUDE



UNE VOLONTE D'ETAT

1. La restauration collective (RC) : un enjeu de taille

7,5 millions de convives
73 000 structures de restauration collective
3 milliards de repas/ jour
7 milliards € HT d'achats alimentaires

2. Le Grenelle de l'environnement : bio en RC

Circulaire du 2 mai et 3 décembre 2008 : 15 % produits bio en RC d'ici 2010, 20 % d'ici 2012

La loi " Grenelle 2 " (29 juin 2010) précise les principales nouvelles mesures et obligations environnementales concernant les secteurs privé et publique

3. L'Etat encourage les circuits courts (CC)

- ✓ 2008 : annonce plan en 14 mesures pour favoriser la commercialisation de produits agricoles en "circuits courts". Michel Barnier (ministre agri.)
- ✓ 2010 : projet de loi de modernisation agri. et pêche (Ass. Nale) : 1^{er} art. : programme national pour l'alimentation avec des actions à mettre en œuvre dont « le développement des circuits courts et l'encouragement de la proximité géographique entre producteurs et transformateurs »



UN PROJET TERRITORIAL

1. Démarche intégrée au programme du pays

(PROGRAMME COT—contrat objectif territorial : changement climatique, PROGRAMME LEADER : économie durable...)

2. Souhait diagnostic CC et A□ / territoire

(initiative du pays : appel d'offre en 2009, moteur / 53)

3. Mobilisation et rôle déterminant de tous les acteurs du territoire dans le projet

(investissement dans la démarche dès le diagnostic : comité de pilotage, comité de suivi, mobilisation / diagnostic)

4. Engagement vers une démarche de qualité en RC

(comité de suivi du diagnostic / lancement projet de charte)



LE DIAGNOSTIC

Objectifs de l'étude :

1. Comprendre les pratiques, les attentes et les contraintes RC
2. Connaître les capacités et le potentiel de dév. de l'offre
3. Proposer des pistes d'actions pour la mise en œuvre du projet

88 jours d'étude avec les partenaires

Réalisation : de mars à septembre 2010



LA RESTAURATION COLLECTIVE

(AXE 1)



LA RC : LES CHIFFRES SUR LE TERRITOIRE

LA RESTAURATION DES ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES (131)



- 1 crèche, 3 haltes garderie
- 75 écoles publiques et 35 écoles privées
- 10 collèges publics et 3 collèges privés
- 2 lycées privés et 2 lycées publics

40 % réponse
88 % qui ont répondu sont intéressés

LA RESTAURATION DES ÉTABLISSEMENTS DE SANTÉ (42)



- 3 hôpitaux dont 2 hôpitaux locaux
- 29 maisons de retraites publiques et 4 maisons de retraite privées
- 6 foyers spécialisés

47 % réponse
70 % qui ont répondu sont intéressés

AUTRES RESTAURANTS COLLECTIFS (14)



- 2 FJT
- 2 restaurants d'entreprise
- 1 restaurant (gendarmerie nationale)
- Restaurants privés traditionnels (9)

65 % réponse
55 % qui ont répondu sont intéressés



LA METHODOLOGIE AXE 1

1. Questionnaire à tous les établissements + relance

2. Diagnostic cuisine : rencontre équipe, visite cuisine, questionnaire, échanges qualitatifs

(5 c. centrales, 1 ESAT, 1FJT, 2 hôpitaux, 1 EHPAD, 2 collèges, 2 lycées)

3. Rencontre des personnes ressources

(cuisiniers moteurs, conseillers RC des CG 53 et CR PDL, diététiciennes, directeurs, DSV...)

4. Réunions collectives

(parents NO, c. centrales NE, ét. Santé prox. Mayenne, cuisiniers et gestionnaires des collèges-lycées, élus COMCOM Ernée, +/- 1 étab x 6)

5. Comité de suivi x 3 réunions

(juin, août, septembre)



SYNTHESE PRATIQUES RC



VOLET SANITAIRE

- **Marche en avant** (propre, sale)
- Méthode **HACCP** Hazard Analysis Critical Control Point et traçabilité (**obligation de résultats**)

VOLET NUTRITIONNEL

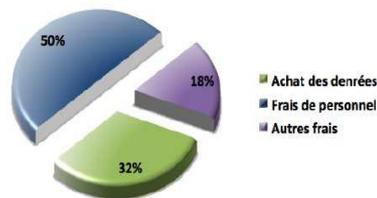
- **PNNS** : Plan National Nutrition santé
- **GEMRCN** : grammages, fréquence
Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition



VOLET ECONOMIQUE ET JURIDIQUE

◆ Budget réduit

Répartition des types de charges contenus dans le prix d'un repas



◆ Marchés publics

Source : fédération des maires des villes moyennes, étude 2009

Montant HT du marché (en €)	Procédure	Publicité exigée
0 à 4 000	Gré à gré	La publicité et la mise en concurrence ne sont pas obligatoires => <i>possibilité d'acheter de gré à gré</i>
4 001 à 90 000	MAPA	Publicité obligatoire, mais libre et adaptée en fonction des caractéristiques du marché => <i>si le marché est limité : possibilité d'une simple consultation de 3 fournisseurs minimum.</i>
90 001 à 210 000	MAPA	Avis à publier dans le BOAMP (échelle nationale) ou dans un Journal d'Annonces Légales (la plupart des journaux locaux)
210 001 et plus*	Appel d'offre MAPA	Avis à publier au JOUE (Journal Officiel des Communautés Européennes) et dans le BOAMP (Bulletin officiel des annonces de MP).



ETUDE DE LA DEMANDE : les retours

45 cuisines ont répondu = 82 établissements / 187 recensés

44 % réponse en nb. d'établissements

... près de 70 % en nb. de repas servis

Enseignement	6 600 repas / j. (50 %)	} 3,3 millions de repas / an
Santé	5 900 repas / j. (45 %)	
Autre (travail...)	700 repas / j. (5 %)	

13 200 repas / j.

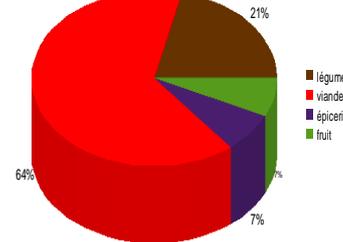
Près de **4,25 millions de repas / an** estimés au total sur le pays de Haute Mayenne soit près de **19 000 repas / j.**



EXPERIENCE EXISTANTES EN PRODUITS LOCAUX ET/OU BIO

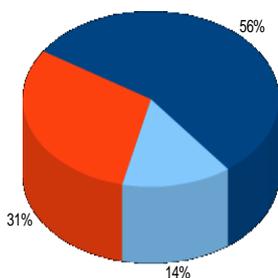
- ⇒ Introduction régulière de quelques produits
- ⇒ Organisation de repas occasionnels
- ⇒ Des attentes importantes sur le territoire

Répartition des produits locaux conventionnels actuellement consommés en RC (hors pain)



/ 26 cuisines concernées

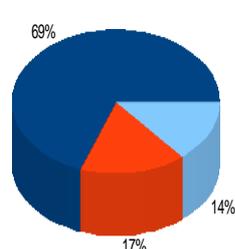
Intérêt produits locaux / RC



■ établissements intéressés
■ établissements non-intéressés
■ établissements mitigés

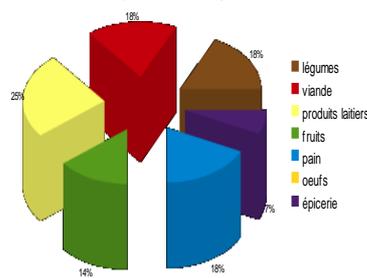
/ 45 cuisines

Intérêt produits bio / RC

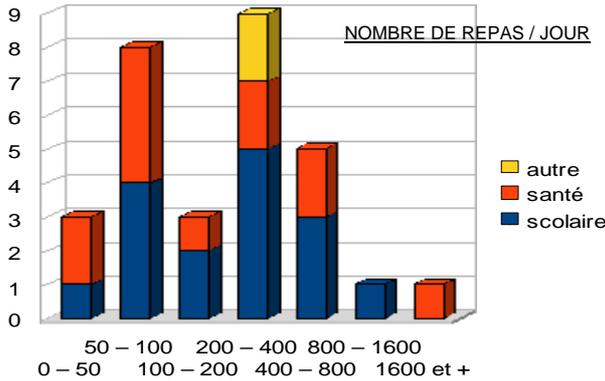


■ établissements intéressés
■ établissements non-intéressés
■ établissements mitigés

les produits bio déjà introduits



INDICATEURS TYPOLOGIE RC en HM



Nombre de repas / jour ...

... un indicateur déterminant

(mais pas les secteurs d'activités)

Typologie :

- > 500 repas / jour
- autour de 250 repas / jour
- < 200 repas / jour
- < 50 repas / jour.

Coût matière première / repas ...

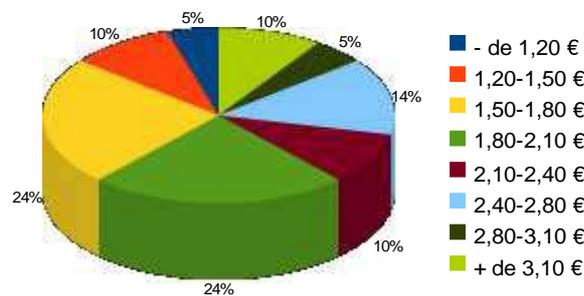
...pas un indicateur déterminant

(Sauf collèges, rest. traditionnels : homogènes)

Coût matière première (moyen) / repas = 2 €

60 % des cuisines = entre 1,5 € à 2,40 €.

COÛT MATIÈRE 1ERE / REPAS



INDICATEURS / TYPOLOGIE RC ET DEV. DU PROJET

Mode de gestion autogérée = 90 %...

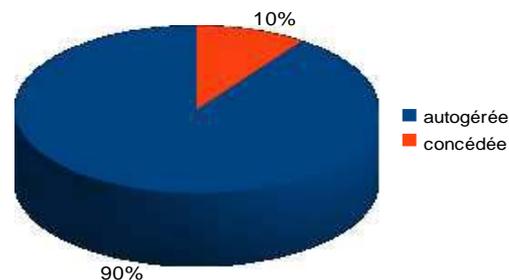
... facilite le projet

(Choix de fournisseurs, plus de marge de manœuvre)

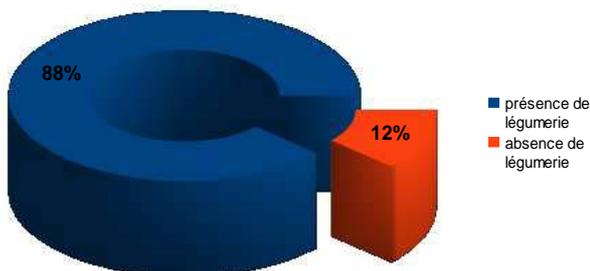
Concédé (rare) :

- volumes trop faibles (écoles)
- restaurants d'entreprise

MODE DE GESTION



La légumerie



Légumerie = 88 %...

... favorise le projet

(Produits bruts de saison moins chers que transformés)

Absence de légumerie :

- 1 cuisine de collèges (CG 53 : Q transfo)
- 2 hôpitaux
- 1 établissement de santé privé



TYOLOGIE

GRUPE / TYOLOGIE	REPAS / jour repas / UTH	GESTION Nb ETAB.	COUT MAT. 1ère €	APPRO MP OU GA	LEGUME- RIE Expé bio et local	SOUHAIT DVP PROJET	SPECIFICITES	PERSPECTIVES
GRUPE 1 CUISINES IMPORTANTES CH, lycées, cuisines centrales	> 500 > 20 000 Unique/choix	A 1 à 14	1 à 3	Presque toujours MP & GA	70 % 100% (sauf hôpitaux)	1/2 régulier 1/2 motivés (santé)	Tout public Volumes importants Liaisons F & C	✓ <i>Moteur sur le sujet</i> ✓ <i>enjeux > 0</i> ✓ <i>recommandations ou oblig. Grenelle</i>
GRUPE 2 COLLEGES	100 à 500 15000 à 20000 choix	A 1 à 2	1.7 à 2	100 % MP ou GA	oui (baisse) Bio occas. MAPA : Rare locaux	1/2 ponctuel 1/2 régulier Souhait dvp	Public ado Tendance < pers. & légum. T. scolaire	✓ <i>investissements spéc / transfo</i> ✓ <i>bcp demande produits laitiers</i>
GRUPE 3 RESTAURANTS SCOLAIRES	< 200 < 15 000 unique	A 1 à 4	- de 1.5 à + de 3	Souvent Liberté totale	100 % ++ locaux régulier	+ + bio mais svt ponctuel Majorité souhait dvp	Public jeunes Petits Volumes. W centre loisirs (tte année)	✓ <i>contraintes : distance et faibles V.</i> ✓ <i>isolés, peu infos même si motivés</i>
GRUPE 4 RESTAURANTS SANTE	< 200 < 20 000 Unique	A 1'	1.5 à 3 (peu infos)	Qq cas GA & MP	80 % sauf petit V. ou privé Rare	Beaucoup souhait dvp	Beaucoup pers. âgés Petits volumes. 2 à 3 repas/j Toute année	✓ <i>très mobilisés si sollicités</i> ✓ <i>en attente de contacts et d'information</i>
GRUPE 5 RESTAURANTS TRADITIONNELS	- de 50 < 15 000 ou 5000 choix	A 1	> 2,5	Liberté totale	100 % Fréquent mais petit V	Souhait de dvp Sauf 1	Public très diversifié, change tous les jours Fréquentation variable	✓ <i>intérêt pour produits bio et originaux</i> ✓ <i>recherche qualité pour > fréquentation</i>
GRUPE 6 RESTAURANTS EN CONCEDE	- de 50 à 350 > 20 000 choix - unique	C 1	0 info	Pas choix appro. GA / sté	Variable 0 local et bio industriel	Motivation / bio local // D qui augmente	Pas de gestion de personnel ou responsab. en direct	✓ <i>peu de mobilisation pour qualité (GA)</i> ✓ <i>intérêt bio local car demande > cahier charges</i>



PAYS DE HAUTE MAYENNE / STRUCTURATION D'UNE FILIÈRE COURTE ET BIOLOGIQUE EN RESTAURATION COLLECTIVE 2010

RESULATS	ATOUT ET CONTRAINTES SPECIFIQUES	PERSPECTIVES DE DEVELOPPEMENT DU PROJET : propositions d'accompagnement
GRUPE 1	> 0 : En zone urbaine, facilement accessible → facilite les conditions de livraison < 0 : souvent des gros volumes → difficile de trouver suffisamment de produits	<input type="checkbox"/> travailler avec un groupe de producteurs organisés collectivement (un seul interlocuteur) afin de simplifier les commandes et les conditions logistiques <input type="checkbox"/> Planifier / quelques produits en particulier avec les producteurs (anticiper / gros volumes et assurer un approvisionnement régulier toute l'année) <input type="checkbox"/> Favoriser des produits qui ne modifient pas le fonctionnement général de la cuisine en terme de temps de travail, de conditions de stockage, etc. (ex : pain, yaourts, fruits)
GRUPE 2	> 0 : en général, zone géographique et volumes adaptés au développement du projet < 0 : limitation du personnel et disparition des légumeries → peu adapté pour un W des produits bruts en direct avec les producteurs < 0 : public scolaire adolescent très difficile	<input type="checkbox"/> Intégrer les producteurs bio et locaux dans les cahiers des charges (réponse appel d'offre) des marchés publics <input type="checkbox"/> Limiter les coûts en optimisant les choix et en limitant les déchets : (ex de Copainville / valorisation des produits, ou salad'bar...) <input type="checkbox"/> Travail avec un partenaire / transformation produits locaux <input type="checkbox"/> Développer des actions de communication et EEDD + projet d'établissement (tous les acteurs)
GRUPE 3	> 0 : dépend de la commune donc très proche des acteurs locaux et dynamique sociale à échelle locale < 0 : souvent zone enclavée et peu informée / réseaux, actions...	<input type="checkbox"/> Identifier les producteurs à proximité et planifier l'approvisionnement de quelques produits <input type="checkbox"/> Diversifier les produits à partir des surplus des producteurs à des prix moindres <input type="checkbox"/> Développer le volet éducatif et intégrer la démarche dans un projet d'établissement / le long terme <input type="checkbox"/> S'appuyer sur des initiatives existantes et développer des contacts à l'échelle du territoire
GRUPE 4	> 0 : réel impact de l'alimentation pour les convives (social, plaisir, santé...) : souvent 2 repas par jour et rare temps de détente < 0 : contraintes fortes liées au secteur médical (régimes...) et conditions sanitaires exigeantes	<input type="checkbox"/> Identifier les producteurs à proximité et planifier l'approvisionnement de quelques produits <input type="checkbox"/> Accompagner l'introduction des produits de qualité avec des animations qui favorisent le bien-être des convives + souplesse DSV ? (jardins / maisons de retraites?) <input type="checkbox"/> Travailler avec les producteurs à partir de leurs surplus pour tester les produits // souplesse dans la réalisation des menus
GRUPE 5	> 0 liberté approvisionnement et budget >0 (discute souvent peu les prix ; recherche de qualité ; intérêt pour produits rares et variés) < 0 parfois peu connaissances des réseaux ; souvent petites quantités	<input type="checkbox"/> Favoriser la connaissance des réseaux de producteurs locaux <input type="checkbox"/> Travail en amont avec les producteur pour planifier leurs attentes // produits (notamment produits spécifiques) <input type="checkbox"/> Intégrer une démarche collective pour approvisionnement (faciliter conditions de livraison des producteurs) et complémentaires // RC (ex : pièces nobles de bœuf, légumes rares et + chers...)
GRUPE 6	> 0 : logistique facilitée pour les collectivités (société de restauration très organisées) et limite la gestion et la responsabilité (personnel, matériel, locaux...) < 0 : peu ou absence de marge de manœuvre pour travailler avec les acteurs locaux	<input type="checkbox"/> Accompagner les collectivités dans la rédaction de leur cahier des charges <input type="checkbox"/> Encourager la limitation des produits élaborés et des déchets (cout importants) et ainsi augmenter la part de qualité des produits dans le budget <input type="checkbox"/> Favoriser le dialogue avec les responsables des sociétés de restauration pour intégrer des produits locaux de qualité dans leur réseau de fournisseurs <input type="checkbox"/> Réfléchir à la possibilité de passer (ou repasser) en mode de gestion autogéré



LES PRINCIPAUX FREINS POUR LES ACTEURS DE LA RC

- ◆ **Méconnaissance du réseau de producteurs locaux**
(craintes / volumes, régularité, normes sanitaires, disponibilités / année...)
- ◆ **Contraintes des marchés publics et / ou des group. d'achat**
(engagements pris GA et MP, charge de W supplémentaire / commandes...)
- ◆ **Intégration dans le budget**
(limiter le surcoût éventuel sans impacter sur la qualité des autres produits)
- ◆ **Contraintes sanitaires importantes**
(beaucoup / temps de W, auto- limite / risques, perte de convivialité—ex : jardins maison de retraites...)



« Aujourd'hui, l'outil du cuisinier n'est plus un couteau...

... c'est surtout devenu un crayon ! »



Orienter différemment le fonctionnement de la cuisine et la valorisation des acteurs de la RC

- ◆ **Un réel partenariat avec les producteurs locaux :**
(Outils / identification producteurs, souplesse commandes et livraison, planification)
- ◆ **Travail / conditions d'approvisionnement**
(Critères dans cahiers des charges MP, outils de contractualisation, engagement durable)
- ◆ **Maîtrise des coûts**
(Revoir menus, saisonnalité, produits bruts, gestion pertes et déchets, valoriser les produits : ex : Copainville ou lycée De Vinci 'salad'bar')
- ◆ **Valorisation du rôle et des responsabilités des acteurs RC**
(Rôle éducatif, + initiatives // HACCP, + retours et liens avec les convives)



« Avec 19 000 repas / j. soit + de 4 millions de repas / an, les professionnels de la RC...

... sont de véritables acteurs de la santé publique sur le territoire »

CAPACITES DE L'OFFRE ACTUELLE ET POTENTIEL DE DEVELOPPEMENT

(AXE 2 et 3)



LA P° : LES CHIFFRES SUR LE TERRITOIRE

64 PRODUCTEURS BIO INTERROGES

- 57 producteurs installés dont 24 en CC
- 3 producteurs en phase d'installation
- 4 personnes en projet d'installation

Total intéressés RC : 44 %

21 intéressés + 4 en projet ?

(88 % des CC)

15 ont déjà une expérience en RC

68 PRODUCTEURS NON BIO INTERROGES

- 38 producteurs en CC
 - 30 producteurs en filière longue
- Dont 8 producteurs en projet de conversion

Total intéressés RC : 24 %

14 intéressés

(37 % des CC)

3 ont déjà une expérience en RC

132 TOTAL INTERROGES

- 132 producteurs installés ou en projet dont 62 en CC
- 35 intéressés par la RC + 4 potentiel

Total intéressés RC : 30 %

35 intéressés + 4 en projet ?

(56 % des CC)

18 ont déjà une expérience en RC



LA METHODOLOGIE AXE 2 et 3

1. Questionnaire aux producteurs + relance
2. Entretiens téléphoniques guidés
3. Visite sur lieu de P° ou C°
4. Réunions collectives ou entretiens indiv.
5. Travail en commission



PAYS DE HAUTE MAYENNE / STRUCTURATION D'UNE FILIÈRE COURTE ET BIOLOGIQUE EN RESTAURATION COLLECTIVE 2010

LES CONTRAINTES SANITAIRES POUR VENDRE AUX COLLECTIVITES

- **ETIQUETAGE** : règles d'informations à respecter
- **AGREMENT CEE** (obligatoire viande hachée et œufs frais et volailles)
- **DISPENSE AGREMENT** :
 - vente au dernier maillon avant le consommateur,
 - rayon de 80 km max., jusque 30 % P°
 - limites (800 kg/sem viandes fraîches, 250 kg/sem pdt carnés transformés et produits laitiers, 800L/sem lait pasteurisé)

Rq : plusieurs projets en cours pour limiter la réglementation (volaille, volumes...)
- **T° TRANSPORT** : Viande 3 à 6°C, Lait cru 4°C, fromages frais 6 à 9°C, etc.
- **DLC** sauf pour fruits et légumes frais et pain frais



PAYS DE HAUTE MAYENNE / STRUCTURATION D'UNE FILIÈRE COURTE ET BIOLOGIQUE EN RESTAURATION COLLECTIVE 2010

POTENTIEL DE P° A DESTINATION DE LA RC

UNE PRODUCTION LOCALE SUFFISANTE

- ♦ **Production et potentiel > 0**
- ♦ **Complémentarité P° CC (bio ou non)**

QQ PRODUITS LOCAUX MANQUANTS

- ♦ **Fruits, œufs, pain (bio)**
- ♦ **Installation arboriculture (pb durée / fruit)**

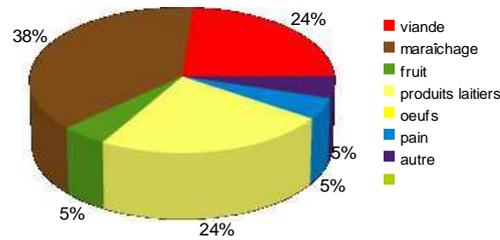
REEL BESOIN = STRUCTURATION

cf axe 4

- ♦ **Planification** : anticiper P° // D.
- ♦ **Contraintes sanitaires** : F° / agrément...
- ♦ **Transformation - Conditionnement**
- ♦ **Commercialisation**
- ♦ **Organisation collective**

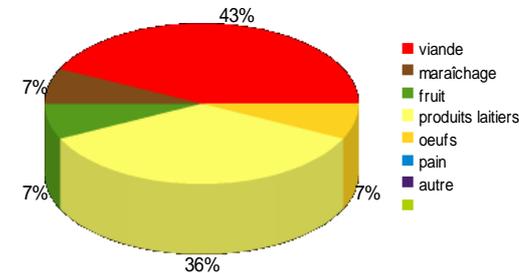
Retours positifs des producteurs bio en CC

21 producteurs



retours positifs des producteurs non bio

14 producteurs



LES VOLUMES ATTENDUS EN RC

CHIFFRES OBTENUS

45 CUISINES
82 établissements qui ont répondu
Soit 70 % des repas / jour
(tous les établ. du groupe 1 typo représentés)

13 200 repas / jour
3 300 000 repas / an

CHIFFRES EXTRAPOLÉS

105 établissements qui n'ont pas répondu
Soit 30 % des repas / jour
dont une majorité de petites structures (écoles – peu repas / j et / an + qq étab. santé, privé)

19 000 repas / jour
4 250 000 repas / an

POMME DE TERRE

25 tonnes / ha
0,15 kg / convive / repas (net)

1 repas / 5 en moyenne - 660 000 repas / an
0,2 * 660 000 = 132 000 kg de pommes de terre / an

soit 5,3 ha / an

1 repas / 5 en moyenne - 850 000 repas / an
0,2 * 850 000 = 170 000 kg de pommes de terre / an

Soit 6,8 ha / an

POIREAU

25 tonnes / ha
0,12 kg / convive / repas (net)
0,16 kg / convive / repas (brut)

1 repas / 10 en moyenne - 330 000 repas / an
0,16 * 330 000 = 52 800 kg de poireaux / an

soit 2,1 ha / an

1 repas / 10 en moyenne - 425 000 repas / an
0,16 * 425 000 = 68 000 kg de poireaux / an

Soit 2,7 ha / an



CHIFFRES OBTENUS

45 CUISINES
82 établissements qui ont répondu
Soit 70 % des repas / jour
(tous les établ. du groupe 1 typo représentés)

13 200 repas / jour
3 300 000 repas / an

CHIFFRES EXTRAPOLÉS

105 établissements qui n'ont pas répondu
Soit 30 % des repas / jour
dont une majorité de petites structures (écoles – peu repas / j et / an + qq étab. santé, privé)

19 000 repas / jour
4 250 000 repas / an

CAROTTE

30 tonnes / ha
0,10 kg / convive / repas (net)

1 repas / 5 en moyenne - 660 000 repas / an
0,13 * 660 000 = **85 800 kg de carottes / an**

soit 2,9 ha / an

1 repas / 5 en moyenne - 850 000 repas / an
0,13 * 850 000 = **110 500 kg de carottes / an**

Soit 3,7 ha / an

TOMATE

80 tonnes / ha (variété ronde rouge) et 60 tonnes / ha (variétés anciennes)
0,10 kg / convive / repas (net)
0,12 kg / convive / repas (brut)

1 repas / 7 en moyenne - 471 500 repas / an
0,12 * 471 500 = **56 600 kg de tomates / an**

soit 0,7 ha / an

1 repas / 7 en moyenne - 607 000 repas / an
0,12 * 607 000 = **72 800 kg de pommes de terre / an**

Soit 0,9 ha / an



LES VOLUMES ATTENDUS EN RC

CHIFFRES OBTENUS

45 CUISINES
82 établissements qui ont répondu
Soit 70 % des repas / jour
(tous les établ. du groupe 1 typo représentés)

13 200 repas / jour
3 300 000 repas / an

CHIFFRES EXTRAPOLÉS

105 établissements qui n'ont pas répondu
Soit 30 % des repas / jour
dont une majorité de petites structures (écoles – peu repas / j et / an + qq étab. santé, privé)

19 000 repas / jour
4 250 000 repas / an

TOTAL

**POMMES DE TERRE - POIREAUX
CAROTTES - TOMATES**

**100 % consommation des cuisines
intéressées / projet**

**100 % des cuisines du territoire
recensées**

11 ha

14,1 ha

REMARQUE

Si une collectivité s'engage à revoir son fonctionnement,
sûrement modification de sa consommation

(ex : saisons, révision des menus...)



LA FILIERE MARAICHAGE - ARBORICULTURE

Producteurs locaux recensés : la majorité des maraîchers sont en AB

- **bio** : 10 producteurs dont 9 maraîchers & 1 arboriculteur : **MARAICHAGE ++**

- **non bio** : 7 producteurs dont 2 maraîchers & 5 arboriculteurs : **ARBORICULTURE ++**

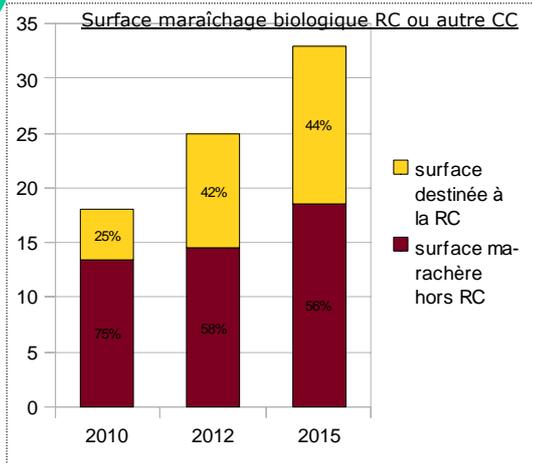
MARAICHAGE BIO

Existant destiné à la RC (difficile à estimer) : 25 % de 18 ha = 4,5 ha

Potentiel de développement (ha) :

Court T / 4,5 ha sup + 1.5 ha (install.) + Moyen T / 4 ha (projets) = **14,5 ha**

**TOTAL A TERME
DESTINE A LA RC
18,5 ha en bio
+ potentiel FL (PdT)**



- **Possibilité d'agrandissement** : producteurs déjà installés
Soit total de 4,5 ha
- **Producteurs en phase d'installation** : 4 jeunes
Soit total de 2,5 ha (en cours)
- **Projets d'installation** en augmentation
Ex : formation au Rheu à Rennes
Soit total projets déjà identifiés 8 ha (en prévision)
- **Production complémentaire** : producteur en FL
Ex : 1 producteur : 3.5 ha PdT soit 80 t / an

PAYS DE HAUTE MAYENNE / STRUCTURATION D'UNE FILIERE COURTE ET 2010



CONTRAINTES / FILIERE MARAICHAGE

- ✓ **SOUVENT PEU DE VOLUMES CAR CONCURRENCE ENTRE LES CC EXISTANTS**
- ✓ **DISPONIBILITE DES PRODUITS EN FONCTION DES SAISONS**
- ✓ **ALEAS CLIMATIQUES / SOUPLESSE DANS PREVISIONS**
- ✓ **TRANSFORMATION // DEMANDE SPECIFIQUE GAMME 4 ET 5**

PROPOSITIONS D'ADAPTATION

- **PLANIFICATION QUELQUES PRODUITS / ENGAGEMENT DURABLE**
- **VARIETES ADAPTEES A LA RC : + ou - précoces et tardives**
- **LOGISTIQUE ADAPTEE A LA DEMANDE : PLATE FORME...**
- **TRANSFORMATION GAMME 4 & 5 // PARTENAIRES LOCAUX**



PAYS DE HAUTE MAYENNE / STRUCTURATION D'UNE FILIERE COURTE ET BIOLOGIQUE EN RESTAURATION COLLECTIVE 2010

LES VOLUMES ATTENDUS EN RC

CHIFFRES OBTENUS

12 CUISINES

710 000 repas / an

CHIFFRES EXTRAPOLÉS

Toutes les cuisines

4 250 000 repas / an

TOTAL / AN

YAOURTS

Cuisines ayant communiqué leurs volumes / produits laitiers

16 000 kg soit 128 000 yaourts

100 % des cuisines du territoire recensées

96 000 kg soit 768 000 yaourts



LA FILIÈRE LAIT

Producteurs locaux intéressés :

- **bio** : 9 producteurs intéressés par la RC dont 7 en CC (4 fromages, 3 yaourts ou autres)
- **non bio** : 5 producteurs intéressés par la RC dont 3 déjà en CC (fromages)

PRODUCTION FROMAGE

Pas de problème de production mais **besoin de planifier** (anticiper / important) + intégrer saison / P° brebis et chèvres + **Travail possible avec les fromageries locales** en vue d'une adaptation spécifique (moule à fromage carré)

PRODUCTION YAOURTS

Hausse de P° possible mais besoin d'évoluer progressivement et de planifier pour organiser le temps de travail : (aujourd'hui environ **120 000 yaourts / an**, **possible de doubler la P°**)

Yaourts bio locaux

Aujourd'hui

120 000 / an

À terme

240 000 / an

Possibilité d'augmenter la transformation existante et de développer de nouveaux projets

- En cours : *Projet de lait pasteurisé 1/2 écrémé ou entier en lien avec collectivités / engagement durable*





CONTRAINTES / FILIERE LAIT

- ✓ SOUVENT LAIT ENTIER CRU // HABITUDE PRODUITS 1/2 ECREME UHT
- ✓ FROMAGES ENTIERS // DECOUPE, CONDITIONNEMENT
- ✓ TRANSFORMATION DE VOLUMES IMPORTANTS // DEMANDE SPECIFIQUE
- ✓ CONTRAINTES SANITAIRES IMPORTANTES : patente, agrément + T° livraison...

PROPOSITIONS D'ADAPTATION

- **W CONDITIONNEMENT OPTIMISE (lait, yaourts, fromages)**
Ex. de projets : moule spécifique fromagerie, seau 5 kg, fromages à la pièce...
- **INVESTISSEMENTS D'OUTILS DE TRANSFORMATION ET DE LIVRAISON**
Ex : yaourts, caisses – camion frigo...
- **FORMATION / AGREMENTS & DISPENSE, CONDITIONS SANITAIRES RC**



DEVELOPPEMENT/ FILIERE VIANDE

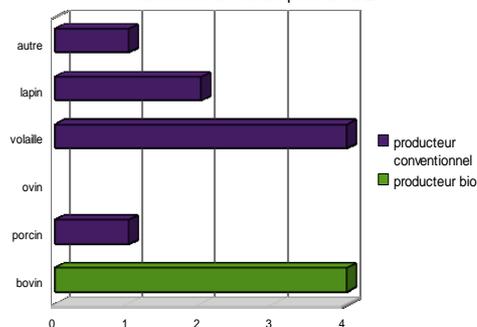
Producteurs locaux recensés : des filières conventionnelles et biologiques complémentaires

- **bio** : 5 producteurs (4 bovins + 1 projet lapins-ovins)
- **non bio** : 8 producteurs en CC (4 P°volaille, 1 P°porc , 2 P°lapin , 1 P°pigeon)

OPERATEURS EXISTANTS

- **Boucheries—charcuterie locales :**
 - boucherie bio « Au fil de l'herbe » (appro local)
 - boucherie « la viande du bocage »(appro local / race à viande, peu adapté RC)
 - boucherie « La Gorranaise » : assez peu de produits locaux
- **Existe filière labellisées hors territoire HM**
 - Volailles : « Loué », « Duc de Mayenne »
 - Bœuf : « UNEBio », « Bœuf fermier du Maine », « Bleu Blanc coeur »
 - Porc : « ERCABIO », « Le porc du maine », etc

Productions de viande pour la RHD



- ♦ **Difficile de travailler en direct avec des producteurs en CC.**
- ♦ **Plus facile de travailler avec des boucheries ou opérateurs labellisés.**



CONTRAINTES / FILIERE VIANDE

- ✓ EQUILIBRE CARCASSE // CONSOMMATION PAR PIÈCES ET PAS BÊTE ENTIERE
- ✓ CALIBRAGE PIÈCES // VIANDE FERMIERE PLUS GROSSE (ex : poulet)
- ✓ TRANSFORMATION DE VOLUMES IMPORTANTS // ANTICIPER DEMANDE
- ✓ INTEGRER PART DE LA P° EN CIRCUIT COURT // FILIERE LONGUE HABITUELLE
- ✓ COMPARAISON PRIX BRUT // INTEGRER NOTION DE MATIERE SECHE, QUALITE

PROPOSITIONS D'ADAPTATION

- STRUCTURATION COLLECTIVE ET TRAVAIL / TRANSFORMATION
- ADAPTATION AUX BESOINS : calibre, pièces
- VALORISATION DU PRODUITS (- de perte à la cuisson, matière sèche...)



LA FILIERE PAIN

...90 % pain chez le boulanger local

- ✓ TRANCHAGE SOUVENT PEU ADAPTE AU CALIBRE DU PAIN
- ✓ TEXTURE PARFOIS DIFFICILE POUR CONSOMMATION (jeunes enfants ou pers. âgées)
- ✓ LIVRAISON ET PRODUCTION : CERTAINS JOURS / SEMAINE
- ✓ HABITUDES ALIMENTAIRES / PAIN BLANC

“ Je ne veux plus manger du pain de guerre...”

PROPOSITIONS D'ADAPTATION DE LA FILIERE

- ADAPTATION DU MATERIEL DE TRANCHAGE OU DU CALIBRE DU PAIN
- ORGANISATION COLLECTIVE : P° et livraison tous les jours
- VALORISATION DU PAIN BIOLOGIQUE : valeur nutritionnelle, goût, P° céréales locales (travail du paysan boulanger)
- ENCOURAGER l'installation de jeunes paysans boulangers



POTENTIEL DE DEVELOPPEMENT DES CC

La majorité des producteurs en filière longue ne sont pas intéressés par ce mode de commercialisation ou n'y ont jamais réfléchi.

MOTIVATIONS	FREINS
<p>Motivation économique</p> <ul style="list-style-type: none"> Réaliser une plus-value : moins d'intermédiaires donc prix de vente plus élevé Sécuriser un débouché : assurer une part de vente dans le cadre de filière parfois en crise (ex : lait) 	<p>Contraintes professionnelles</p> <ul style="list-style-type: none"> Manque de disponibilité : temps, main d'oeuvre Parfois peu de possibilité d'intégrer des CC dans la vente (ex : cas des filières « viande intégrée » : volailles, porcs...) : engagement auprès opérateurs (ex : Duc de Mayenne)
<p>Dynamique sociale</p> <ul style="list-style-type: none"> Travailler à l'échelle locale : valorisation du travail, reconnaissance, proximité Souhait de contribuer au développement du projet d'approvisionnement de la RC, (ex : producteurs bio en filière longue près à produire ou mettre à disposition une surface pour maraîchage /PdT) 	<ul style="list-style-type: none"> Vente en CC : savoir-faire spécifique, « la commercialisation est un métier à part entière » <p>Frein psychologique</p> <ul style="list-style-type: none"> Attitude de « suiveur » : souhait d'intégrer une filière qui serait déjà structurée et assurée Crainte contraintes sanitaires RC ou qualité (trop faible ou trop élevée selon les



POTENTIEL DE DEVELOPPEMENT DE L'AB

La majorité des producteurs ne sont pas intéressés par ce mode de P°.

MOTIVATIONS	FREINS
<p>Motivation économique</p> <ul style="list-style-type: none"> Réaliser une plus-value : produits biologiques considérés comme beaucoup + chers à la vente Sécuriser un débouché : assurer la vente dans le le cadre d'une filière qui a connu une 	<p>Méconnaissance générale</p> <ul style="list-style-type: none"> Manque infos : principe, réseau, certification... <p>Contraintes techniques</p> <ul style="list-style-type: none"> Contraintes techniques trop élevées (santé animale, P° sans herbicides, engrais chimiques...) Rq : <u>si proche retraite, pas envie de s'investir...</u>
<p>Atout social</p> <ul style="list-style-type: none"> Bénéficier d'une reconnaissance de la clientèle dans un contexte où les préoccupations environnementales sont importantes et l'agriculture conventionnelle montrée du doigt : valorisation du travail <p>Evolution professionnelle</p> <ul style="list-style-type: none"> Intégration d'une démarche durable , acquisition de techniques approfondies, évolution du système vers autonomie, respect de l'environnement... 	<p>Freins économiques</p> <ul style="list-style-type: none"> Manque de visibilité sur la pérennité de la filière et des prix (notamment // recommandation RC : question sur réel engagement durable et prix pratiqués ?) = RC rarement réel levier vers AB ! <p>Obstacle social</p> <ul style="list-style-type: none"> Pas d'attente de leur clientèle classique (rique trop cher, bio marginal, produit fermier = qualité) Peur d'être mal perçu / réseau social (famille, amis, voisins, réseau des collègues agriculteurs...)



PONTS ENTRE LES ACTEURS

DU TERRITOIRE

(ACTEURS RC, PRODUCTEURS, CONVIVES...)



PONT ENTRE LES ACTEURS

Journées d'échanges / site professionnel



- 2 visites de fermes + 1 journée pédagogique
- 2 visites de cuisine (lycée et hôpital)



PONT ENTRE LES ACTEURS

Actions pilotes : 3 sites impliqués

Cuisine centrale de Commer en juin



2 écoles appro. / 150- 170 convives
Autogéré, 2 ETH, 1 légumerie

- > 0 : produits agréables à travailler
- >0 : goût et texture incomparable (même si pas tjs retour enfants)
- > 0 : pas de modification dans le fonctionnement général
- < 0 : viande de grande qualité mais plus chère : possible que ponctuellement
- < 0 : parfois difficile de joindre les producteurs (1er contact produits laitiers)

SUIVI : approvisionnement régulier en légumes et autres occasionnellement, animations pédagogiques envisagées / écoles

Cuisine EHPAD Ambrières en juillet



250 convives
Autogéré, 5,8 ETH, 1 légumerie

- > 0 : certains produits (salades, yaourts) : qualité nettement supérieure et pas modif majeures
- > 0 : retour des convives satisfaits (=de pertes)
- > 0 : producteurs bien organisés, découverte nv produits, échanges concrets avec acteurs locaux
- < 0 : un surcôt sur certains produits : un choix assumé au niveau de la direction
- < 0 : températures parfois à revoir

SUIVI : attend évaluation financière, souhait approvisionnement régulier pour certains légumes et autres occasionnellement

Cuisine de Copainville en août



190 -200 convives
Autogéré, 2 ETH+ 2 récents, 1 légumerie

- > 0 : produits appréciés des clients ce qui permet fréquentation >0 de tout public
- > 0 : pas de modification dans le fonctionnement général et valorisation de l'équipe
- > 0 : diversité, saisonnalité, originalité des produits : créativité et qualité
- < 0 : surcôt sur viande donc produit difficile à intégrer malgré sa qualité supérieure. Possible travail avec surplus pour prix moindres
- < 0 : manque de produits au printemps

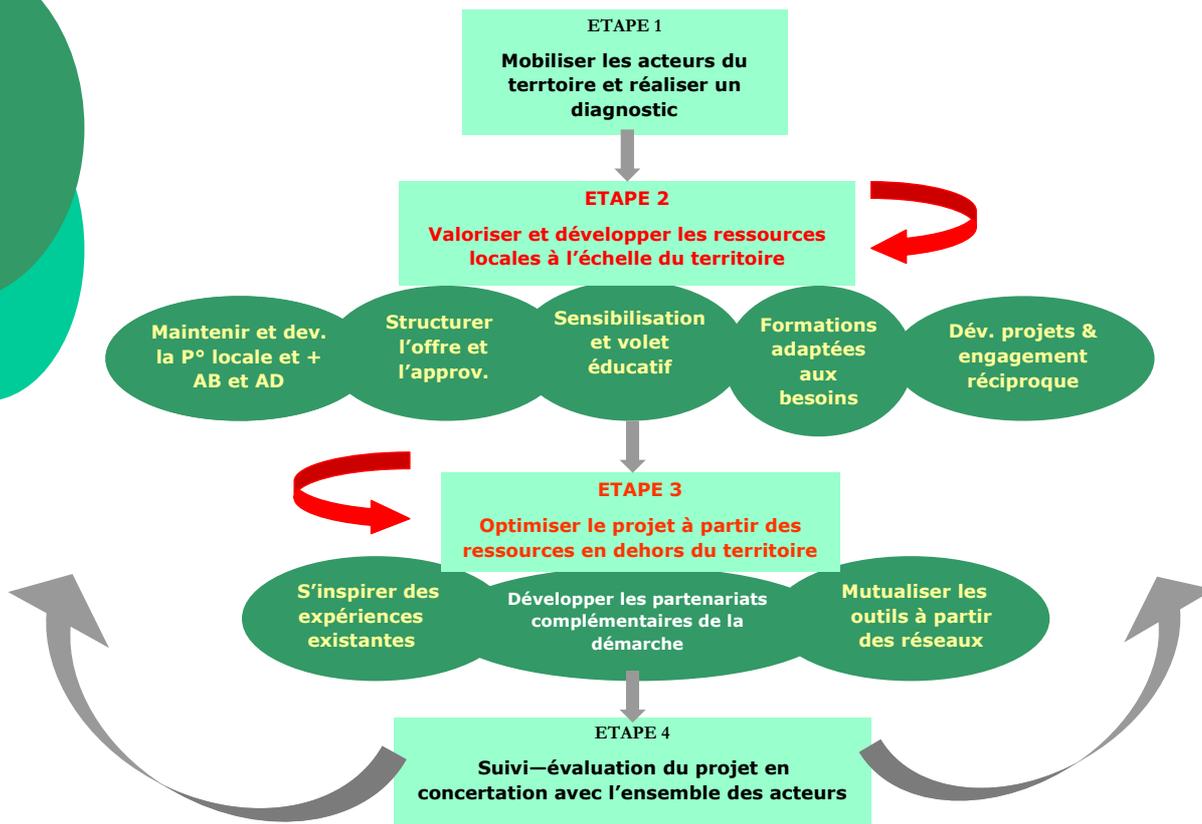
SUIVI : approvisionnement régulier déjà en place, valorisation importante pour sensibiliser et limiter les pertes

PROPOSITIONS DE PISTES D'ACTION ET PERSPECTIVES DE DEVELOPPEMENT DU PROJET

(AXE 4)



UN PROJET GLOBAL



1. MAINTENIR et DEV. LA P° LOCALE EN AB ET AD

Anticiper les départ en retraite et la reprise d'exploitations agricoles

- Réaliser un **diagnostic sur le territoire** des départs (pérennité offre existante) et conditions de reprise
- **Inform**er les structures de développement et les centres de formation agricoles / infos existantes

Favoriser l'évolution vers une P° qui vise la qualité environnementale

- Proposer une **démarche progressive vers l'AD ou AB** (ex : charte)
- Encourager les **échanges entre les producteurs locaux** pour lever les clivages (ex : Civam AD)
- **Relayer l'information** / actions dans ce sens (fermes ouvertes, formations...)

Faciliter l'accès au foncier pour les jeunes en projet

- **Préserver les terrains à vocation agricole**
- **Achat de terres par les collectivités** et location ou crédit -bail...
- **Favoriser l'information / possibilité d'aide financière** (ex : terre de liens, accompagnement // banque—étude de marché / territoire...)



2. NECESSITE DE STRUCTURER L'OFFRE ET L'APPROVISIONNEMENT

• COMPLEMENTARITE DES ECHELLES D'APPROVISIONNEMENT

1. **Micro-locale** (démarche individuelle)
2. **Locale** (démarche collective localisée)
3. **Territoriale ou départementale** (structuration collective)
4. **Partenariats extérieurs** (engagement avec opérateurs...)

• PLATE FORME DE DISTRIBUTION ET OUTILS DE PLANIFICATION

1. **Plate forme physique** : différents statuts (SCIC, GIE, Asso)
2. **Plate forme virtuelle** : un outil simple —
3. **Mise en place d'outils spécifiquement adaptés / filière** : disponible annuel & hebdomadaire, fiche /producteur

- ♦ **CENTRALISER LES INFORMATIONS** : faciliter commandes et contacts
- ♦ **FACILITER LA COMMERCIALISATION** : optimiser les livraisons, réponse à des appels d'offres...



3. SENSIBILISATION ET VOLET EDUCATIF

REVALORISER LES METIERS ET LEURS ENJEUX SUR LE TERRITOIRE

- **Visites de terrain** : découvrir les métiers / sites professionnels
- **Animations pédagogiques // métiers** (intervention en classe)

MENER DES ACTIONS DE SENSIBILISATION GRAND PUBLIC

- Projection de **film—documentaire + débat**
- **Séminaires, conférences** avec expert / AB, CC et RC

IMPLIQUER LES CONVIVES, NOTAMMENT LES JEUNES DANS LE PROJET

- Implication dans la **commission menus et + de retours des convives**
- **Suivi de la réflexion avec équipe pédagogique** (W sur différentes matières du programme) // projet d'établissement
- **Animations pédagogiques : pédagogie active** (/ niveaux scolaires)

- ♦ **FACILITER LA COMPREHENSION DES ENJEUX // TERRITOIRE**
- ♦ **RENDRE LES BENEFICIAIRES DU PROJET REELLEMENT ACTEURS DE LEUR PROPRE DEVELOPPEMENT**
- ♦ **FAVORISER UN IMPACT DURABLE ET AU DELA DE LA RC**



4. OUTILS & FORMATIONS POUR VALORISATION

ACTEURS DE L'OFFRE : producteurs, transformateurs, partenaires

- **Formation sur les contraintes sanitaires** (agrément sanitaire...)
- **Réflexion / structuration** (voyages d'études, interventions, présentation des outils existants, travail en commission...)
- Travail sur la réponse éventuelle à des **marchés publics**

ACTEURS DE LA DEMANDE : cuisiniers et gestionnaires

- Création d'un **groupe d'échanges**
- Travail sur la **gestion des coûts**
- Formation et mutualisation sur la **cuisine évolutive et alternative** (matériel, modes opératoires, innovations) - cf Interbio

- ♦ **DEVELOPPER LES COMPETENCES PROFESSIONNELS LOCALES**
- ♦ **POURSUIVRE LA DYNAMIQUE ENGAGEE SUR LE TERRITOIRE**



5. DEVELOPPER DES PROJETS ADAPTES AUX BESOINS

DEVELOPPER LES CONTEXTES D'ÉCHANGES ENTRE PROFESSIONNELS

- **Visite des sites de P°** : cuisines et fermes, journée d'échanges...
- **Intervention** de structures ou de professionnels ayant déjà une expérience intéressante à mutualiser (foncier, transfo., matériel, organisation...)

FAVORISER LE DEVELOPPEMENT DE PROJETS INNOVANTS

(ex : Transformation, découpe conditionnement ...)

- **Création d'activités spécifiques / territoire** : ateliers de P° dans le cadre de partenariats avec ESAT, FJT, CAT... (ex : gamme 4 & 5, fromage à la part...)- (potentiel ESAT)
- **Réflexion avec les transformateurs existants** : projets innovants (ex : laiterie, fromagerie, boucherie...)
- Développement de **microprojets locaux** (ex : cas du lait pasteurisé 1/2 écrémé, réflexion / tranchage du pain...)

ENCOURAGER LA CONTRACTUALISATION

- Travail sur le **prix de revient**, sur les **cahiers des charges** // MP...
- Réflexion / outils de **contractualisation** à moyen et long terme

♦ **CREATION DE LIENS ENTRE LES ACTEURS : climat de confiance, prise d'initiative et dynamique créatrice**

♦ **ENCOURAGER L'ENGAGEMENT RECIPROQUE ET DURABLE**



6. S'INSPIRER DES EXPERIENCES EXISTANTES

LA PROBLEMATIQUE DU FONCIER / EXEMPLE DE DEMARCHE DE COLLECTIVITE OU DE PARTENAIRES

- **Mise en réserve dans le PLU** : Désirée Duheim, maire d'Hantay dans le Nord (appui à l'installation d'un maraîcher)
- **Appui des porteurs de projets (Terre de liens)** - 2 cas en Mayenne
- **Droit de préemption de la SAFER** : lien avec les collectivités sur installations en CC (cas des Vosges) - cf mémoire JB FUMERHY
- **Guipavas en 2004** : un chantier d'insertion en maraîchage biologique : 2 ha 8 achetés par la collectivité et gérés / SEMAEB—Société d'Economie Mixte d'Aménagement de la Bretagne.
- **La restauration collective** : levier pour la protection des eaux (zone de captage) – cf zoom Lons-le-Saunier, dans le Jura



ZOOM FONCIER ET RC DANS LE JURA

La ville jurassienne Lons-le Saunier encourage la conversion des agriculteurs entourant les puits de captage en leur offrant un débouché municipal.

Années 60 : pénurie d'eau de montagne. La ville décide d'exploiter une nappe phréatique proche, couverte par des pâtures humides.

Années 80 : l'agriculture intensive a élevé les taux de nitrates de la source de 1 mg/l à 30 mg/l, supérieur au seuil recommandé pour les nourrissons.

Années 90 : le nouveau maire, Jacques Pelissard, passe une convention avec les 15 agriculteurs de la zone, qui s'engagent à améliorer leurs pratiques sur 220 hectares contre des aides.

En 2001 : pour améliorer encore la situation, il propose d'encourager l'agriculture biologique en utilisant le levier de la restauration municipale.

—> conversion céréales bio = développe filière pain bio avec boulangerie locale, puis motive des producteurs de lait à produire fromages et yaourts et enfin favorise l'installation de maraichers bio...

Cette opération permet de limiter la pollution des eaux et d'éviter l'installation de systèmes de filtrage. « L'opération est rentable, vu le coût de la dénitrification, 1 € du m3 ».

2001 : la mairie a dépensé 17.000 € pour installer la filière pain. Depuis, les contrats de long terme lissent les coûts. Depuis 2008, l'explosion du prix du blé a rendu le pain bio des cantines moins cher que le pain conventionnel des grossistes. Le circuit court d'achat a aussi permis de supprimer des intermédiaires et d'économiser des frais de transports.

- ◆ 5000 repas : 300 bêtes / an—25 éleveurs ; 48 communes
- ◆ 45 agriculteurs—200 ha convertis en AB (/920 ha zone captage)
- ◆ 30 produits bio—plus de 12 % du total en RC



ZOOM EXPERIENCE DE LA VENDEE

STRUCTURATION DES PRODUCTEURS EN 85

Statut	Année création	Nb producteurs	Moyens logistiques
Groupement d'Intérêt Economique	2003	25	Pas de plate-forme physique (projet de territoire en cours)

La livraison est réalisée par les producteurs. Certains font appel à des transporteurs ou s'arrangent à plusieurs. Une personne est chargée de la gestion commerciale, ce qui permet au client de n'avoir qu'un seul interlocuteur pour différents produits et donc une seule facture.

Produits proposés : Fruits, légumes, produits laitiers, viande (bœuf, porc, agneau, volaille), œufs, huile, pain, farine, confitures)

LA DEMARCHE DU CONSEIL GENERAL EN 85

Intervention GAB 85



7. MUTUALISER LES OUTILS DES RESEAUX

- Démarche projet (FNAB) et guides RC
- Catalogues des produits bio locaux (et région PdL) / Interbio
- Plate forme virtuelle (ex : bio Loire Océan)
- Calendrier des disponibilités
- Idées de menus
- Outils de contractualisation (cf OEPB : Org. Éco. Producteurs bio , GIE 35)
- Cahier des charges pour marchés publics (les critères)
- Autres : à développer en comité de suivi et comité de pilotage



SYNTHESE / LE ROLE DES COLLECTIVITES LOCALES

Les collectivités locales peuvent intervenir dans plusieurs domaines :

- **Sensibiliser** les consommateurs aux impacts de leurs choix alimentaires et **valoriser les enjeux** (éducatif, santé publique, dynamique territoire...) des métiers concernés sur le territoire.
- **Soutenir les porteurs de projet** : maintien des exploitations agricoles aux pratiques environnementales >0, qui contribuent à l'augmentation de l'offre tout en préservant des espaces ruraux et périurbains.
- **Favoriser le maintien ou la création d'équipements collectifs** (abattoirs, ateliers de transformation, lieux de vente...). C'est une aide pour les producteurs et les transformateurs qui consolident leur offre ou la diversifient. Cela permet en même temps de créer de l'emploi sur le territoire.
- **Utiliser la commande publique de produits locaux pour approvisionner la restauration collective** (écoles, administrations...) et apporter un soutien pour renforcer les filières locales.

Le rôle du territoire pour la suite = soutenir et intégrer les initiatives des collectivités dans le cadre d'un projet global, cohérent et durable



CONCLUSION

Une **production existante et potentielle suffisante**, mais...

... nécessité du **maintien** des exploitations en place

... nécessité de **structurer** l'offre et développer la **transformation**

Des **moyens logistiques** à développer à court et moyen terme

... **plate-forme** (physique ou virtuelle) : échelles (territoire, 53)

... **contacts** : liste, fiches et cartes (puis intégrer dans catalogue Interbio)

... **engagement** : W / cahiers des charges, outils de contractualisation

Les **échanges entre les acteurs** : une clé de réussite déterminante

... suivre la réflexion engagé sur la **qualité** (charte) : pratiques >0 (envi.)

... accompagner les **projets innovants** qui découlent du diagnostic

... **suite à donner** / territoire (*validation du Comité de pilotage*)



REMERCIEMENTS

Le **pays de Haute Mayenne** et le **comité de pilotage** : **lancement dynamique**

- Les **collectivités et acteurs** du territoire : **contribution à l'étude**

- communes et communautés de communes

- établissements et notamment ceux investis dans les actions pilotes

- acteurs de la RC impliqués : cuisiniers, gestionnaires, chef établissement

- producteurs locaux du pays, transformateurs et autres opérateurs

- Les **personnes ressources** : **expertise / thèmes spécifiques**

- Le **comité de suivi** : mobilisation active/ **orientation étude et projet**

- Les **partenaires** (Interbio, GAB's , FRCivam BZH) : **mutualisation d'expériences**

Merci de votre attention...

