

**PROJET LOC'HALLES Bourgogne : favoriser l'approvisionnement de la
restauration collective en produits locaux de qualité**

COMPTES RENDUS DES REUNIONS D'INFORMATION ET D'ECHANGES



OPERATION MISE EN PLACE ET FINANCEE PAR LE CONSEIL REGIONAL DE BOURGOGNE

Afin de créer une véritable dynamique autour de l'approvisionnement de produits locaux de qualité, biologiques ou non, dans la restauration collective en Bourgogne notamment en continuant de faire vivre le site Loc'Halles de façon collective et pérenne, 9 réunions ont été mise en place :

- 1 réunion technique d'information et d'échanges à l'encontre des agents de développement des Pays, des Conseils Généraux, du Parc Naturel Régional du Morvan, ... avec pour objectifs de présenter le fonctionnement de la plateforme Loc'Halles, d'informer et d'échanger sur la démarche d'animation en cours et de discuter sur les modalités de partenariat entre la Région et les territoires permettant d'une part de promouvoir l'utilisation de la plateforme, et d'autre part de valoriser à travers elle les actions de circuits de proximité pilotées par les territoires,
- 4 réunions départementales (1 à Chalon-sur-Saône, 1 à Dijon, 1 à Toucy, 1 à Lormes) d'information et de sensibilisation à la plateforme Loc'Halles, pour la mise en relation des acheteurs et des fournisseurs,
- 4 réunions filières (viande à Charolles, légumes à Auxerre, produits laitiers à Auxonne, volailles à Nevers) d'identification des freins et des projets, de la validation un plan de travail opérationnel pour structurer l'offre.

REUNION FILIERES LOC'HALLES AUXERRE LE 11 OCTOBRE 2013

La réunion Loc'Halles sur la filière produits laitiers s'est tenue à Auxerre au lycée agricole de La Brosse.

Les échanges entre des producteurs de la filière et des représentants des restaurants collectifs ont permis de mettre en évidence les freins et les leviers à l'approvisionnement de la restauration collective en produits laitiers.

Un double témoignage a illustré les possibilités d'approvisionnement et de mise en œuvre de produits locaux bio ou non en restauration collective :

- Ville d'Auxerre qui fonctionne en gestion concédée avec la société de restauration Elior et qui propose des menus avec 50% de produits biologique locaux et d'autre part,
- Ferme de L'Abbaye de La pierre qui Vire représentée par M. Philippe ABRAHAMSE.

A l'issue de cette réunion d'échanges, les propositions d'actions sont :

- organiser des rencontres producteurs/restaurateurs pour permettre aux fournisseurs de connaître les contraintes des restaurants collectifs notamment dans **l'adaptation des conditionnements**.
 - commander des **volumes importants et réguliers** pour diminuer les coûts
 - production laitière est une **production continue** (lait de vache) : les relations commerciales entre les deux parties doivent se faire de manière régulière et sans à-coups pour permettre aux producteurs d'écouler leur production.
 - **sensibiliser et d'informer** les restaurants collectifs sur les possibilités d'utilisation de lait cru et de fromage au lait cru en restauration collective.
 - s'appuyer sur un **groupe d'opérateurs restreint mais en capacité** de fournir la restauration collective (producteurs, collecteur/transformateurs) sur l'ensemble de la Région
 - organiser des **tournées de livraisons** entre producteurs à l'échelle de bassins interdépartementaux (ex : Nièvre / Yonne)
- Cette réunion a été co-organisée par le Conseil Régional, le CERD et le SEDARB.

Présents : Stéphanie BEAUCHAMP (productrice de fromages de chèvre), Philippe ABRAHAMSE (APQV, producteur de yaourt et fromages), Noëlle CHOQUENOT (ville d'Auxerre), Philippe HAVOUIS (ville d'Auxerre), Alice DEMOLDER-BILHOT (CA 89), Marylène BARBEN (collège de Saint Florentin), Frédéric MARTIN (collège de Saint Florentin), Valérie MARTIN (collège de Saint Georges), Christophe ALEXANDER (collège de Saint Valérien), Audrey BARDOS (GAEC du Relais), Antoine HERZOG (Direction de l'Agriculture et du Développement Rural - Conseil Régional de Bourgogne), Alexis MOSET (Direction de l'Agriculture et du Développement Rural - Conseil Régional de Bourgogne), Françoise MORIZOT BRAUD (CERD), Marion PRIMAT (SEDARB), Marianne ROISIN (SEDARB).

Intervention de Antoine Herzog et présentation de la plate-forme :

L'objectif de la réunion est d'avoir un temps d'échange important pour identifier les freins et leviers/projets de la filière « produits laitiers ».

Stéphanie Beauchamp : Productrice de fromages de chèvre, elle s'est inscrite l'année dernière sur la plate-forme (1^{ère} version). Mais elle n'est pas inscrite sur la plate-forme sous sa forme actuelle.

Philippe Abrahamse: Il demande une régularité de commandes et ne recherche pas des relations ponctuelles : « il faut que la routine s'installe ».

Stéphanie Beauchamp: Pour l'opération avec le Conseil Général de l'Yonne, elle a travaillé avec le collège de Saint Valérien.

Gestionnaire Collège de Saint Valérien : Seuls les 8 établissements pilotes ont été mis au courant de l'existence de la plate-forme, mais pas nécessairement les autres. Il a utilisé Loc'Halles pour trouver des fournisseurs locaux et en est très satisfait.

A Herzog : Les contacts ont été pris pour que les collèges soient informés et qu'ils puissent s'inscrire.

Témoignage de la ville d'Auxerre : La restauration est en délégation de gestion à la société Elior. L'enjeu a été de bâtir un cahier des charges permettant de définir les attentes et écrire les clauses produit par produit concernant les critères de qualité. Un premier contrat en 2004 est conclu avec Elior (avant Avenance) : ce contrat a permis d'obtenir de 18 % de produits AB à la fin du contrat et un peu de produits locaux. Le cahier des charges a ensuite été amélioré : quantification des produits AB avec un passage de 20% à 50 % en cinquième année et des circuits courts d'approvisionnement non mesurés. Dans le rapport annuel, la ville d'Auxerre exige de connaître les produits achetés avec le nom des fournisseurs.

214 000 repas pour l'année écoulée avec une mesure en kilos nécessaires pour aller dans l'assiette.

Troisième année de contrat : 58 tonnes de produits AB, 30 tonnes de produits pour public cible dont 66 % de produits locaux.

Fournisseurs locaux en agriculture biologique : L'abbaye de la pierre qui Vire (yaourts et fromages blancs), GAEC de Souilly (desserts lactés), EARL Faucheux en légumes, Clos de Rochy en pommes et poires.

Ils ne travaillent plus de produits prêts à l'emploi type potage, sauce, etc.

Pour certains produits très locaux comme la cerise, il a été impossible de trouver un producteur local qui accepte de livrer une petite quantité (700 kilos). Il a fallu faire appel à un grossiste (Bourgogne primeur) pour avoir de la cerise provenant de Jussy.

Ils insistent auprès de la société de restauration pour connaître les problèmes rencontrés avec les fournisseurs. Des fournisseurs locaux s'adressent à eux, ils sont ensuite redirigés vers Elixir.

Le contrat actuel arrive à terme en août 2014 et sera prolongé de 1 an. L'enjeu sera de travailler plus en circuits courts (bio ou conventionnel). Pour certains produits qui existent en Bourgogne, ils souhaitent s'approvisionner à 100% sur la Région.

Le goût des enfants n'est pas celui des adultes, il faut donc que les produits correspondent au goût des enfants. La salade de navets râpés a été un flop total, le mélange de carottes râpées et navets est plus adapté. Les desserts lactés étaient trop fades, ils ne plaisaient pas aux enfants Pour les yaourts, les parfums n'étaient pas adaptés. Le bon relationnel entre la ville d'Auxerre et les fournisseurs ont permis de trouver les adaptations adéquates au goût des enfants. Le retour des enfants est très bon, les parents ne sont pas mécontents.

Il faut une formation des encadrants qui aient un discours positif. Ils sont conscients que pour certains enfants il s'agit du seul repas équilibré de la journée. L'enjeu c'est d'avoir un nombre d'encadrants suffisants et fidélisés. Les encadrants passent beaucoup de temps à faire de la discipline.

La ville d'Auxerre n'achète plus de fromages emballés par portion.

Le coût matière du repas avec 50% de produits biologique locaux ou non a dépassé les 2 €.H.T

P Abrahamse : Il travaille en restauration collective depuis 2000. Il a participé à la mise en place de la plate-forme d'Avallon qui n'a pas duré car la demande n'était pas là. Il travaille bien avec la mairie d'Auxerre. Les vaches font du lait toute l'année donc il veut un marché en continu, ce ne sont pas des chèvres.

Il a investi pour faire 1500 à 2000 yaourts/jour. Il a démarré avec des yaourts non sucrés, des parfums différents (fleurs d'oranger, sapins, ...). Il est reparti sur des yaourts traditionnels : fraises, framboises, ... Il faut se mettre en relation avec la restauration collective pour connaître les attentes.

La restauration collective représente 2 à 3 % de son chiffre d'affaires.

Il a des problèmes de logistique : en raison des distances il arrête ses livraisons à Auxerre ; il ne peut pas livrer à Saint Valérien. Il travaille avec Bourgogne Produits frais

pour les fromages, mais cette société ne veut pas référencer les yaourts de la Pierre qui Vire et les distribuer au-delà de la zone de livraison.

Le souhait de Monsieur Abrahams est de pouvoir répondre aux gens qui lui demandent ses produits.

L'intérêt de Elior est qu'il commande longtemps à l'avance (4 mois).

Ville d'Auxerre : travaille à 4 mois, voudrait arriver à 6 mois.

Présentation de la fiche lait et produits laitiers.

P Abrahamse : Le risque sanitaire est moins important dans les ateliers fermiers car il y a une seule origine de lait et non plusieurs.

Ville d'Auxerre : Le risque sanitaire est très important en restauration collective du fait des enfants et personnes âgées, ils ne peuvent donc pas proposer des fromages au lait cru par exemple. Les repas sont mieux mangés dans certains quartiers, où les enfants n'ont rien à manger chez eux. Il y a des quartiers où les légumes se mangent mieux, c'est fonction des habitudes alimentaires de la famille.

La ville d'Auxerre s'occupe également des restaurants universitaires : la première réaction des étudiants est que le prix du repas en restauration collective n'est pas cher (3,15€). La qualité n'est pas leur préoccupation principale. Chaque âge a une approche particulière. Il faut donc différencier le message selon l'âge des convives.

« La restauration collective, c'est compliqué. C'est un exercice tous les jours recommencé. »

La ville d'Auxerre fait aussi du portage en liaison froide. On ne maîtrise pas la réchauffe chez le convive. Le plus facile à suivre est le scolaire.

Collège : Il commence l'approvisionnement en produits locaux : viandes, GAEC de Souilly, EARL Faucheux, mirabelles de Saint Bris. Il veut faire en fonction de l'offre, en repas bio et produits locaux.

Un coût matière de 1,92€. 1,89€ pour un autre collège. Les repas de produits locaux ont fait exploser les prix.

S Beauchamp : Elle a fait une animation au collège de Villeneuve sur Yonne qui a été très bien perçue. Les enfants devaient mettre le pain dans le « gaspimètre ». Il est important que les enfants se rendent compte de ce qui est gaspillé par repas.

Le collège de Saint Valérien pèse les déchets. C'est un élément important d'approche pour l'introduction des produits locaux de qualité.

Alice Demolder : Les collèges du nord du département peuvent se rapprocher du collège de Villeneuve la Guyard qui était collège pilote. Le conseil général de l'Yonne lance cette année un projet « ferme pilote ». Il y aura trois groupes de producteurs : bio avec EARL Faucheux (avec une entité juridique indépendante), un autre avec EARL Champs du Puit et un troisième avec le groupe Bienvenue à la ferme.

La ville d'Auxerre réalise des commissions menus avec des élus, parents, société de restauration, ceux qui préparent et encadrent, ... avec des tests.

Collège de Saint Florentin : Il programme ses repas sur 5 semaines, puis les soumet à sa direction. L'établissement dispose du logiciel Ecomenu qui a très peu de flexibilité (pas d'obligation d'équilibre journalier mais d'un équilibre nutritionnel hebdomadaire).

Pour les fournisseurs, ajouter dans le type : « pot » pour les yaourts dans la fiche produits.

FREINS ET PISTES D' ACTIONS

FREINS	LEVIERS
<ul style="list-style-type: none"> - Gestion déléguée: pas d'influence directe sur achat - Référencement des producteurs auprès de la société - Assurance livraison - Gout des enfants (produits frais, trop fort, fade, parfum,...) - Coût prestation restauration - Budget achat denrée alimentaire - Attitude des encadrant des enfants - Lien avec l'alimentation en famille - Régularité de la commande / lait de vache - Demande de produits pasteurisés, portions = ne correspond pas à l'offre - Logistique, zone éloignée ex : nord Yonne - Référencement des produits par les distributeurs 	<ul style="list-style-type: none"> - Gestion délégué : cahier des charges précis et quantifié - mise en relation société avec fournisseurs - Organisation des producteurs, - Lien avec distributeur - Diversifier l'offre des fournisseurs - Cibler des denrées de qualité en circuit de proximité (AB / conventionnel) - Adaptation des produits / gout, conditionnement,... avec fournisseurs, dans les recettes (commission menus) - Lien direct quotidien, relationnel avec les partenaires - Communication, trouver les bons mots auprès des élèves : échange d'expérience - Elargir les circuits de distribution, lien avec distributeurs - Préparation des menus à l'avance (4 mois)= planification de la production - Orienter vers une démarche d'achat régulière de produits laitiers - Gaspillage alimentaire : peser les déchets - Animation producteur dans les établissements : dégustation - Différencier le message selon l'âge des convives - Regroupement des producteurs autour d'établissements cibles (accompagnement, échange d'expérience) démarche CG89 : 3 groupes initiés

REUNION FILIERE AUXERRE
LE 11 octobre 2013

Prénom et NOM	Organisme	Adresse	e.mail	Acheteurs ou fournisseurs de la restauration collective	Informations sur Loc'halles type newsletter (oui/non)	Signature
BEAUCHANP STEPHANIE	caul du vallimaubin	13 bis rue de la lampe	caul-du-vallimaubin@orange.fr	Fournisseurs -	oui	
CHOQUENOT Noëlle	Ville d'Auxerre		dec.mairie@auxerre.com	DSP d'une Restauration collective	oui	
HAVOUIS Philippe	Ville d'Auxerre		dec.restaurat.mairie@auxerre.com	DSP	oui	
ABRAHAMSE Philippe	Fonc de la Pince antique	14 rue saint Bunt 88630 stjean	ph.abrahamse@orange.fr	Fournisseur	oui	
DELOBER- BILLOT Ariane	CAR 9	Auxerre	a.delobert@orange.fr		oui	
BARBER Marilyne	collège de Saint Florentin	Rue Pierre Caudry	marilyne.barber@ac-dijon.fr	Acheteur	oui	
MARTIN FREDERIC	collège St Florentin	Rue Pierre Caudry 88600	fmartin@orange.fr	Acheteur	oui	
MARTIN VALERIE	collège St Georges	105 rue de chagny Bricheaux	gast.888143@ac-dijon.fr	acheteur		
Alexandre Christophe	Collège St Valère	33 rue Billi	christophe.alexandre@ac-dijon.fr	Acheteur	oui	
Baudouin André	Caec du Relais	25 Gros Virelles	gaecdurelais@orange.fr	Fournisseur	oui	