

**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

REUNION FILIERES LOC'HALLES AUXONNE LE 14 OCTOBRE 2013

La réunion Loc'Halles sur la filière légumes s'est déroulée à la Communauté de Commune d'Auxonne.

Les échanges entre des acteurs de la filière légumes (producteurs, distributeurs, opérateurs et représentants institutionnels) et des représentants des restaurants collectifs ont permis de mettre en évidence les freins et les leviers à l'approvisionnement en légumes.

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

- Cédric VAUTIER de la Communauté de Commune d'Auxonne qui propose des menus avec des légumes locaux et
- Félicien KREMPP de la SARL « De la terre à l'assiette » représentant un groupement de producteurs de Côte d'Or et Jura organisés pour l'approvisionnement en paniers des consommateurs et restaurants collectifs avec un potentiel de livraison

Les pistes pour développer l'approvisionnement de la restauration collective en légumes sont :

- la co-construction d'un **calendrier de saisonnalité** en fonction des différentes zones géographiques,
- **l'équipement des établissements en matériel** permettant de travailler des légumes bruts.
- Travailler sur la **planification des commandes** liées à la mise en culture : nouer des relations commerciales durables permettant un engagement dans le temps (1 à 1,5 ans) avec prévision des quantités
- Accompagner une opération **d'organisation d'une offre collective de légumes** de saison de Bourgogne à partir de quelques producteurs et ou distributeurs intéressés. Assurer une promotion de cette offre auprès des acheteurs via Loc'Halles afin de faire prendre conscience de l'existence d'une offre locale adaptée et de favoriser un rapprochement pérenne des fournisseurs et acheteurs
- accompagnement des **regroupements de producteurs volontaires**, y compris **en lien avec des distributeurs** pour élargir les circuits de distribution, pour offrir une gamme complète sur le plan qualitatif et quantitatif.

Cette réunion a été co-organisée par le Conseil Régional, le CERD et le SEDARB.

Présents : Magali BINARD (Communauté de Commune d'Auxonne), Félicien KREMPP (SARL De la terre à l'assiette) Damien CATAVA (Pomona Terre Azur), Didier IMBERT (Dijon Céréales), Jean-Philippe PELISSIER (producteur légumes), Christine HACHE (EHPAD du Parc), Jean-Claude BRUNET (DRAAF), Cédric VAUTIER (Communauté de Commune Auxonne), Jérôme FOLLEA (société Monalisa), Mathilde SCHRYVE (CA 21) Sylvie BARGES (CCI 21) Jean-Claude VIALA (Collège de Mirebeau),), 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).

Présentation des objectifs de la réunion (Antoine Herzog)

Cette réunion fait partie d'une série de 8 réunions pour informer sur la plate-forme Loc'Halles. Aujourd'hui, l'objectif de la réunion est d'échanger sur comment on peut organiser la filière fruits et légumes pour l'approvisionnement en circuit de proximité. Construire un plan d'actions pour pouvoir accompagner les projets existants.

Présentation de la plate-forme Loc'Halles (diaporama, A Herzog)

La restauration collective est un levier intéressant comme débouché pour les produits locaux.

La demande de la Région s'est construite progressivement : d'abord des actions ponctuelles (Bien Dans Mon Assiette), puis la Région a souhaité mettre en place des actions plus pérennes. Ces actions ont pour but de :

- Faciliter au maximum les échanges, la mise en relation des acteurs de la restauration collective
- Accompagner les acteurs en mettant à leur disposition des informations sur le cadre juridique, sur les expériences en cours ailleurs, sur l'acte d'achat
- Mette à disposition une salle des marchés virtuelle, pour une mise en concurrence des fournisseurs dans le respect des codes des marchés publics.

Actuellement la plate-forme compte 90 fournisseurs et 30 acheteurs.

F Krempp : Actuellement sur la fiche «de la terre à l'assiette» ne sont inscrits que quelques produits à titre indicatif. En fait la liste des produits disponibles est longue et variable selon les semaines.

Autre remarque, il serait intéressant de faire remonter les informations (mail et numéro de téléphone) en haut de la page de producteur de la plateforme Loc'Halles.

A Herzog : Le Conseil Régional va trouver une solution technique pour mettre un lien sur une mercureiale ou sur le site d'un producteur.

JC Brunet : Dans la fiche producteur, il serait bien de prévoir une ligne pour indiquer le rayon de livraison possible.

A Herzog : Ces informations peuvent être inscrites soit dans la description ou dans la rubrique initiatives environnementales (fiche producteur) ou dans la rubrique commentaires (fiche produit).

F Krempp : Les capacités de livraison sont fonction des circuits de livraison existants. Il faudrait pouvoir décrire ces circuits.

A Herzog : C'est une piste à explorer.

C Vauthier : Au-delà de la plateforme Loc'Halles, quel est l'engagement de la Région par rapport aux achats de proximité des établissements ?

A Herzog : La mise en relation avec les producteurs locaux était identifié comme un frein pour les lycées. La Région s'est donc fortement engagée sur ce projet. Cependant les établissements sont autonomes en matière d'achat.

Sur le volet marché public, les établissements peuvent soustraire 20% de leur commande sur les marchés de denrées alimentaires pour les consacrer aux produits locaux. Les établissements doivent pouvoir fractionner les lots même si cela leur demande plus de travail.

F Morizot : Lors de la rédaction des lots, le critère local ne peut être retenu, mais on eut insérer un critère de fraîcheur, de km parcourus, de jury de dégustation, de livraison le lendemain...

J Folléa : La Région ne pourrait elle pas réfléchir à un bonus-malus sur la dotation des établissements en fonction de leur approvisionnement en produits locaux ? Il serait également souhaitable de revoir le mode opératoire des marchés publics et de revoir la politique d'achat.

C Vauthier : Pour fournir des gros volumes, il faut que les producteurs puissent s'organiser.

F Krempp : La plupart des producteurs peuvent honorer les commandes. Le problème, c'est la logistique, les trop petites commandes avec des frais de livraison importants.

J Follea Personne ne s'engage. On doit pouvoir anticiper.

F Morizot : Qu'est ce que c'est pour vous l'anticipation ? Cela porte sur quoi ? Sur combien de temps ? Les menus sont faits sur 4 ou 6 semaines ?

C Vauthier : Faut il envisager une obligation de commandes ?

A Herzog : Il faut mieux valoriser ce qui se fait, mieux informer sur la saisonnalité des produits, essayer d'identifier les freins et les leviers. Comment faire l'anticipation et pour quels produits ? Faut il envisager de prévoir les menus sur trois mois ?

Collège : Il trouve que les menus sur trois mois cela fait un peu long et que cela ne permet pas de profiter des promotions mensuelles.

M Schryve : Trois mois cela laisse peu de marge de manœuvre pour les producteurs. Si une relation de confiance est installée avec le producteur, la commande devrait être assurée.

F Krempp : Le principe de la «semaine du goût» n'est pas cohérent pour les producteurs : toutes les commandes arrivent en même temps.

Pomona : Il fonctionne avec des contrats de producteurs où Pomona s'engage à prendre toutes les semaines une quantité X aux producteurs. Ce système permet un approvisionnement régulier des établissements et une lisibilité pour le producteur.

JC Brunet : Pour Pomona, le local est ce la Bourgogne ?

Pomona : Le Local c'est 3-4% des volumes issu de la Bourgogne sauf pour les fruits (manque de production bourguignonne), le reste vient des régions avoisinantes.

JC Brunet : Pomona peut il s'inscrire sur la plate-forme Loc'Halles ?

A Herzog : Oui, si Pomona peut certifier ses producteurs bourguignons (attestation des contrats de producteurs)

JC Brunet : La DRAAF préfère que les producteurs s'organisent comme Messieurs Krempp et Follea. Mais si on compte que sur cela, on n'aura pas suffisamment de volume. Est ce qu'un grossiste peut s'inscrire sur Loc'Halles ?

M Schryve : Il ne faut pas que le grossiste se serve de Loc'Halles comme cheval de Troie.

F Morizot : Il y a 15 ans, un seul établissement voulait travailler en local. La situation a évolué, les intermédiaires évoluent aussi. Le rôle de la médiation assurée par le CERD et le SEDARB, est de surveiller que tout se passe selon la charte de qualité.

J Folléa : La mercuriale permet de choisir entre local et non local : c'est l'acheteur qui décide.

C Vauthier : Depuis 5 ans, il travaille avec les producteurs locaux. Pour lui, il est important que les enfants sachent d'où viennent les produits. Les élus craignaient une explosion du coût des repas. Il organise un repas sans viande une fois par semaine. Il remplace la viande par des protéines végétales, ce qui permet de réduire les coûts. Il est important de travailler sur l'équilibre alimentaire ; de cette façon, on peut introduire du local et du bio sans augmenter le coût des repas. Il y a un travail de formation, d'information à faire auprès des cuisiniers, des parents. Est ce de bien éduquer que de faire manger de la viande tous les jours ? (pour la préservation de l'environnement). Il faut former les enfants à l'art de manger.

Collège : quels sont les tarifs des repas de la communauté de communes d'Auxonne ?

C Vauthier : pour les enfants de 0 à 12 ans le coût du repas est 1,30

Lycée : C'est trop tard pour les lycéens : ce n'est plus possible de leur proposer des repas sans viande.

C Vauthier : Ce n'est jamais trop tard : il faut éduquer les enfants

Collège : On ne peut pas forcer les enfants. Cela nécessite du temps et du personnel.

F Krempp : c'est la différence entre le self et le service dirigé.

J Folléa : On peut réduire le coût matière en changeant un tout petit peu les habitudes

Témoignage

F Krempp : De la terre à l'assiette est un groupement de producteur bio, mis en place il y a 3 ans. Il est composé de 6 associés : 5 producteurs et d'une personne qui gère les paniers. Les livraisons s'effectuent sur Besançon-Dole et sur Dijon-Beaune. La procédure des commandes et livraison est la suivante :

- Mercuriale hebdomadaire envoyée le jeudi soir
- Récupération des commandes le dimanche soir
- Les producteurs ont jusqu'au mardi pour préparer leur commande
- Les livraisons sont effectuées le mercredi et le jeudi

Actuellement le chiffre d'affaires de 200 000 €. L'objectif est maintenant de faire évoluer le nombre de paniers et de développer le circuit de livraison. Un même prix est appliqué à tous les clients professionnels (commande par caisse entière de 10 kg. Pour couvrir les charges de structure, un coefficient de revente de 1,25 est appliqué pour les professionnels (1,5 pour les paniers). Les clients restauration collective ont été trouvés par démarchage, par connaissance. Les commandes sont toujours honorées. Il reste parfois des à-coups pas prévus.

A Herzog : La Région se demande comment faire pour travailler dans la durée ? Faut-il suivre l'exemple d'une opération d'organisation et de promotion d'une offre de légume à la restauration collective sur le modèle de ce qui a été fait avec le steak haché Charolais ? Est ce que cela peut être une piste à travailler avec diffusion via Loc'Halles Bourgogne ? Travailler sur un légume ?

F Krempp : Oui, mais il faut quelque chose de régulier. Un coup de communication, cela ne fait pas plaisir au producteur.

M Schryve : Il faut trouver une échelle pertinente et plus petite pour les légumes.

A Herzog : Il faut cibler 1 ou plusieurs légumes ? Pomme de terre ? Carotte ? Salade ? Il serait opportun d'organiser **une démarche de promotion** pour prouver que les producteurs sont capables de s'organiser et garantir la livraison et la qualité dans la durée en Bourgogne. **La Région peut accompagner** pourrait accompagner en amont en fonction de la volonté et l'organisation des fournisseurs en amont.

J Folléa : Les légumes, c'est plus compliqué que le steak haché (produit fini). Il vend ses salades au Lycée Brochon ; mais c'est dur pour le lycée de travailler la salade brute.

Pomona : Il vend beaucoup de salades brutes aux établissements scolaires. Ce sont plutôt les hôpitaux qui lui commandent des produits finis (4^{ème} gamme)

J Folléa : Pour sauver la filière, il faut engager du personnel dans les établissements pour travailler les légumes bruts.

Collège : Ils sont 2 personnes pour 400 repas. Ils n'ont pas le temps de faire de la salade brute, ni des pommes de terre fraîches, ni des radis.

A Herzog : Il serait intéressant de faire un test grandeur nature sur Loc'Halles sur la salade ou sur les carottes et les pommes de terre qui sont des légumes vendus toute l'année.

Maison de retraite : Leur commande est trop petite pour intéresser un producteur. De plus, l'établissement ne possède pas de possibilité de stockage.

F Krempp : Pour pouvoir adapter le plan de production aux commandes, il faut une anticipation de 18 mois. Les établissements devraient faire des menus de saison, des menus avec un producteur référent.

C Vaudrier : Il faut former, sensibiliser les établissements à la saisonnalité. Le frein, c'est l'organisation. Il faudrait pouvoir rassembler les commandes des établissements sur une même zone.

FREINS ET PISTES D' ACTIONS

FREINS	LEVIERS
<ul style="list-style-type: none"> - Achats ponctuels, petites quantités commandées - Organisation des fournisseurs pour fournir des volumes - Cout logistique - Commande ponctuelle déstabilisante (ex: semaine du gout) - Cout matière - Budget achat alimentaire contraint - Viande à tous les repas - Pas de commande en juillet août - Préparation des produits : temps, légumerie, stockage - Production fruitière 	<ul style="list-style-type: none"> - Politique d'achat : - Dotation achat établissement : engagement achat local, bonus/malus? - Organisation des marchés publics (lots adaptés) - Organisation gestion des achats : groupement des commandes acheteurs à l'échelle bassin de production (ex : Auxonne) - Moyen humain dans les établissements - Prise en compte de la saisonnalité des produits dans la conception des menus, 1 réunion + information Loc'Halles sur chaque fiche produit - Planification des cultures : 1 an et demi avant, prévoir les quantités dans les établissements lien producteur référent / établissement : 1 réunion échange - Régularité de la commande - Mise en avant d'un légume dans la durée via Loc'Halles : organisation collective offre + promotion – carotte pomme de terre? - S'organiser dans les tournées de livraison : organisation directe de producteurs, via grossiste - Equilibre alimentaire : protéine végétale / réduction coût matière - Information des convives - Critère différenciation offre locale (fraicheur, qualité,...) + lots homogènes / code des marchés - Accompagnement des producteurs pour répondre au marché public - Formation producteurs calibrage des produits : réunion d'échange - Organisation logistique multi produits pour diminuer les couts + fréquence de livraison

REUNION FILIERE AUXONNE
LE 14 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
Margali Biard	C. COXIMUS Auxonne	Ruelle de Richebourg Auxonne			oui	
KREMER Felicien	DE LA TERRE AL'ASSIETTE	FERME de la BOSSIERE	delaterrales-siette@gmail.com	F	oui	
KATAVA Julien	BOCUN TERRE 17207	CHATELAIN ST SAUVEN	J. catalva @ bocun.fr	F	non	
IMBERT Didier	Dijon CERONES	ST L. VILLERS LES PERES	didier.imbert@stludenne.com		non	
PELISSIER S. Philippe	PELISSIER	21130 L'Esplanade No. Auxonne	sp.philippe@lepelissier.com	F	non	
Christine HACHE	CHPAD du Parc	5 rue de la Prairie 2140 Beule	christine.hache@mpbsa.m.fr	A	oui	
BAUNET JC	DRAAF					
VAUSTIER Cedric	CAVDS	Ruelle de Richebourg	cedric.vautier@cavdsm.fr	A	Non	
SCHRYVE Mathilde	CAZI					
BARGES Sylvie	CCI 21	Place J. Bouchey Dijon	sylvie.barges@cci21.fr		non	
VIALA Jean Claude	C. G. Collège Nuits	rue du collège Nuits	jean.claude.viala@orange.fr		oui	