

**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 VOLAILLES NEVERS LE 15 OCTOBRE 2013

La réunion a réuni une dizaine de personnes, restaurants collectifs (Lycées, collèges) et acteurs du secteur de la volaille et des légumes (producteurs, grossiste), a permis de présenter la plateforme Loc'Halles et d'échanger sur les freins et leviers liés à l'approvisionnement de la restauration collective en viande de volailles.

Elle a été l'occasion de présenter l'expérience du Lycée Raoul Follereau et d'un producteur de volailles.

Les échanges, très nombreux, ont permis d'évoquer les freins :

- le surcout des volailles de qualité par rapport à la volaille conventionnel dans un budget d'achat alimentaire contraint
- le manque de prévisibilité sur les commandes de la restauration collective qui ne permet pas de prévoir la commercialisation avant la mise en production
- le manque de pédagogie auprès des élèves,
- le manque de moyens humains et matériels pour le travail des produits bruts (découpe,...)
- la méconnaissance des contraintes des acteurs,
- l'insuffisance de fournisseurs inscrits sur la plateforme même si une offre de volaille de qualité existe en Bourgogne

Les pistes évoquées sont centrées autour de :

- la **communication auprès des élèves** sur les produits de qualité et au niveau du self,
- l'accompagnement de la promotion de l'offre de volailles de qualité existante en Bourgogne via Loc'Halles dans le **cadre d'opération ponctuelle type BDMA mais avec une régularité sur l'année** (ex : 4 fois par an)
- l'accompagnement de **l'organisation du travail des produits locaux** au sein des équipes de restauration
- **l'organisation de la logistique** entre producteurs en association avec les intermédiaires disposant de moyens de transport, pour diminuer les coûts
- **l'adaptation du poids des produits** pour une meilleure maîtrise du budget repas.

Présents : Maud Perroy (Chambre d'Agriculture de la Nièvre), Madame SANCHEZ (productrice de volailles), Denis LURIER (producteur de volailles bio), Marie PAJEAU (lycée Raoul Follereau), Hubert GIRANTON (cuisinier Romain Rolland), Didier DEBRE (Responsable commerciale Société DUC), Claire GUENOT (projet d'installation végétaux), René PALOMARES (Président volailles fermières), Ludovic PELLETIER (ATV Primeur), Patrick MICHOT (cuisinier collègue des Courlis), Collège Varennes Vauzelles, 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), Marianne ROISIN (SEDARB), Marion PRIMAT (SEDARB), Françoise MORIZOT BRAUD (CERD), Isabelle GERASSE (CERD)

Antoine HERZOG : L'objet de la réunion est de présenter l'outil Loc'Halles Bourgogne et d'aborder la phase d'échange sur l'organisation de la filière volailles de qualité en Bourgogne et de valorisation des produits locaux dans toute sa diversité en utilisant la proximité.

La restauration collective est apparue comme un levier intéressant pour le développement de l'agriculture régionale (9 millions de repas). La plateforme est destinée à l'ensemble des acheteurs (volume d'achat de 17 millions d'euros).

Le Conseil Régional a mené des actions ponctuelles en matière d'approvisionnement : « Bien dans mon Assiette » BDMA,Actions qui ont débouché sur une réflexion plus poussée avec la mise en place de la plateforme Loc'Halles. L'objectif est de faciliter la mise en relation des différents acteurs en matière d'approvisionnement de la restauration collective public ou privée.

Un travail a été mené afin de présenter une offre détaillée sur la plateforme et de permettre aux acheteurs de se positionner par rapport à un approvisionnement local. L'outil a été amélioré avec la mise en place d'un accès direct à la salle des marchés.

Pour les fournisseurs, la plateforme leur permet de s'identifier et de répondre de manière simplifiée aux consultations

L'outil a été construit en partenariat avec l'ensemble des acteurs mobilisés par l'approvisionnement local : CERD, SEDARB, Chambres d'agriculture, Conseils généraux, panels d'acheteurs et de fournisseurs, etc.

La plateforme est adossée à une charte qui précise que les fournisseurs s'engagent à proposer des produits de qualité avec une origine bourguignonne tracée. On est sur une logique d'inscrire tous les fournisseurs qui proposent des produits d'origine bourguignonne.

Lycée Raoul Follereau : le restaurant n'a plus de chef de cuisine depuis septembre. Le gestionnaire prendra la décision de s'inscrire en collaboration avec son équipe de cuisine.

Collège des Courlis : Ils ne sont pas seuls décisionnaires pour l'inscription.

Antoine HERZOG : Une information a été faite au Conseil Général de la Nièvre pour envisager une pré-inscription gratuite de tous les établissements en 2013. La Région est dans l'attente d'une réponse formelle. Le collège peut tout à fait s'inscrire.

Maud PERROY : il a été indiqué depuis le départ aux collèges pilotes que l'action mise en place par le Conseil Général de la Nièvre pouvait s'inscrire sur la plateforme Loc'Halles.

Antoine HERZOG : l'outil marchera s'il rassemble l'ensemble des fournisseurs et acheteurs qui souhaitent s'approvisionner en local.

Françoise MORIZOT : il faut que les acheteurs indiquent bien le nom et le numéro de l'interlocuteur direct en matière d'achat

Président Syndicat des volailles fermières : Il participe à des actions ponctuelles pour la semaine du goût mais le véritable souci est le budget alloué aux établissements. L'économiste a généralement le dernier mot même si les cuisiniers sont convaincus de travailler des produits locaux.

Françoise MORIZOT : une volaille de qualité impacte davantage sur le coût d'un repas mais il faut se dire qu'il s'agit d'un produit bien différent de la volaille industrielle en terme de nombre de jours d'élevage et de qualité gustative.

Didier DEBRE (DUC) : ils sont inscrits depuis avril/mai mais ils n'ont reçu aucune demande de devis. Les habitudes ne sont pas encore prises et il y a peu d'établissements d'inscrits. Quel que soit la taille du fournisseur, il a besoin de connaître la taille du marché pour savoir s'il peut y répondre.

Françoise MORIZOT : la montée en puissance du nombre d'inscrits se fait sur la base du volontariat.

Didier DEBRE (DUC) : Il faut que chaque producteur ait une idée des volumes à mettre en production. Il n'est pas possible de mettre en place de nouveaux éleveurs sans davantage de précisions sur les marchés futurs.

L'opération BDMA permet d'avoir une fréquence sur le produit volaille (4 fois par an) à condition de connaître les établissements qui participent. Il faut aller dans ce sens d'une régularité et prévisibilité de la demande. Ils ont démarché près de 40 établissements mais n'ont obtenu aucune demande de devis.

Françoise MORIZOT : Il y a une diversité de la demande. Il y a de la place pour de la volaille en frais. La plateforme reste un outil mais ne remplacera pas la relation commerciale.

Syndicat des Volailles Fermières de Bourgogne : L'outil Loc'Halles est un bel outil. Il faut absolument que les acheteurs soient fidèles et s'engagent à respecter les commandes.

Didier DEBRE (DUC) : il faut que les établissements s'inscrivent

Françoise MORIZOT : Certains producteurs ne peuvent pas répondre du jour au lendemain à une ou plusieurs demande(s) sans avoir de précision sur les volumes. Une volaille nécessite un temps d'élevage

TEMOIGNAGE M. LURIER (producteur) :

Il a débuté l'approvisionnement de la restauration collective avant la mise en place de la plateforme.

Il était inscrit au départ mais il n'a pas encore renouvelé son inscription car la production n'était pas suffisamment importante et régulière.

Ils ont rencontré le lycée Raoul Follereau lorsqu'ils ont débuté leur élevage de volailles biologiques. Ils ont appris à se connaître. Progressivement il y a eu mise en place d'une consommation régulière et importante. Ils livrent en volailles une fois tous les 15 jours à 3 semaines (400 à 500 volailles par repas). Cela a permis d'augmenter progressivement la production.

Aujourd'hui, il y a de gros bouleversements au sein de l'établissement qui ne permet pas une lisibilité à long terme.

Ils n'envisagent pas d'aller sur la découpe. Le Lycée travaille les poulets entiers de petit poids. Ils avaient fait un travail pour plafonner le poids (en dessous des 1,8kg). Si le poids est légèrement supérieur, le surcoût est à sa charge. Actuellement, il vend ses volailles 7 €.H.T/kg

TEMOIGNAGE DE Mme PAJEAU du lycée Raoul Follereau :

1 300 repas 4 fois par semaine + 250 internes.

Les élèves ont des goûts et des attentes bien particuliers. Les lycéens sont des clients très difficiles avec des exigences variables d'une année sur l'autre.

Au niveau tarifaire, ils ont des coûts plateaux à respecter. Ils ont des comptes à rendre au niveau de la comptabilité. Les produits locaux représentent un coût supérieur. Les produits locaux sont intégrés dans les repas depuis 3 ans.

Le budget en produits locaux a représenté un coût important l'année dernière. Ils vont continuer de travailler avec Denis Lurier mais le lycée se trouve dans une situation délicate au niveau budgétaire et au niveau de la main d'œuvre dans les cuisines. Il n'est pas possible de faire plus.

Didier DEBRE (DUC) : il y a de la pédagogie à faire au sein des établissements.

Mme PAJEAU du Lycée Raoul FOLLEREAU : La pédagogie est faite au quotidien. Mais il faut un échange mutuel. Le coût matière actuel s'élève à 2,78 €/repas. Les repas des internes permettent le maintien des postes mais le nombre d'internes est variable d'une année sur l'autre. Il ne faut pas passer sous un certain niveau d'internes (250 internes). Le lycée Vauban dans l'Yonne rencontre les mêmes problèmes.

Cuisinier lycée Romain Rolland : Il propose un produit par mois. Il ne dispose pas de l'ensemble des produits localement (exemple pain). Son coût matière est de 2 €/repas ce qui limite les possibilités d'achat.

ATV Primeurs : est un grossiste en fruits et légumes. Ils travaillent avec des collèges et des lycées. Ils font une offre par semaine mais ils ne travaillent pas nécessairement avec

des producteurs bourguignons car en connaissent très peu. Comme Nevers est à la limite du département, ils travaillent avec les départements limitrophes (45 et 18). Les engagements doivent être fluides sur l'année.

Il faut se rendre compte des contraintes de chacun : exemple le coût logistique pour le fournisseur.

Ils ciblent l'approvisionnement local sur certains produits : sur de la salade pendant 6 mois de l'année, de la carotte pendant 3 mois. Au quotidien, ils paient un peu plus cher un produit local avec une répercussion de l'ordre de 5 à 10 centimes sur le prix du produit.

On est obligé aujourd'hui de maintenir des liens durables sur le long terme pour maintenir les activités économiques.

Françoise MORIZOT : il faut bien identifier sur Loc'Halles les produits locaux dont vous disposez.

Lycée Raoul Follereau : Pourquoi n'y a-t-il pas de gestionnaires à la réunion? Les établissements doivent prendre conscience des soucis des fournisseurs et inversement.

Collège des Courlis : Il n'y a pas une entière liberté en termes de dépenses.

Syndicat des volailles fermières :

Ils travaillent depuis 5/6 ans avec les Conseils généraux, les communautés de communes, la foire Gastronomique de Dijon,... mais ils rencontrent toujours des problèmes de gestion budgétaire.

L'objectif du syndicat est de ne pas prendre des marchés en restauration collective mais de participer à des opérations ponctuelles pour faire découvrir aux enfants des produits de qualité.

Il constate que les cuisiniers veulent valoriser des bons produits, que la Région met en place un bel outil de mise en relation mais il manque de moyens financiers et humains pour s'inscrire dans la durabilité.

Antoine HERZOG : Il y a un souhait de ne pas inciter à travailler ponctuellement car cela entraîne des surcoûts. Il faut s'inscrire dans la durabilité et regarder l'ensemble du budget des produits locaux sur l'année. Le souhait des élus à travers l'animation est bien d'entendre tous les freins, pas uniquement sur l'outil Loc'Halles Bourgogne.





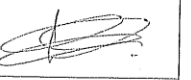

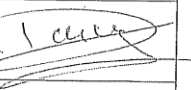
Lycée Raoul Follereau : Pour travailler des produits nobles, il faut aussi travailler avec du matériel adapté.

Denis LURIER : La logistique est un gros souci. Le transport de ses volailles est assuré par l'abatteur. Par contre il rencontre des problèmes pour approvisionner le lycée Raoul Follereau en lentilles car il s'agit de petites quantités (il le combine avec des déplacements personnels sur Nevers). Il est nécessaire de mener une réflexion sur la logistique.

FREINS ET PISTES D' ACTIONS

FREINS	LEVIERS
Prix de la volaille/budget achat alimentaire	Communiquer sur un produit de qualité auprès des élèves et des restaurants
Volumes du marché non connu. Anticipation de la demande	Connaissance respective des contraintes de chacun
Habitudes d'approvisionnement, groupement d'achats	Pédagogie sur les produits qualité et locaux auprès des élèves
Pas assez d'acheteurs inscrits sur Loc'Halles	Réflexion durable sur l'approvisionnement en produits locaux
Produits surgelés	Organisation de la logistique : tournée, livraison grossiste (massification), regroupement de producteurs
Engagement des acheteurs dans la durée	Adaptation du produit : poids
Goût des élèves variable	Relation commerciale de confiance fournisseurs/acheteurs
Coût repas à respecter	Sensibilisation des inscriptions des acheteurs sur Loc'Halles
Manque de pédagogie	Self : choix dirigé dans les lycées
Coût matière différent selon les établissements	Prolonger opération BDMA en fréquence plus régulière pour anticiper les commandes.
Restriction budgétaire, manque de moyens financiers	
Coût logistique des fournisseurs qui ont un impact sur le prix de vente des produits	
Méconnaissance des contraintes de chacun	
Manque de matériels adaptés	
Logistique	
Plan alimentaire, Logiciel GEMRCN : temps de suivi, choix multiples	

REUNION Loc' HALLES NEVERS 15 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
PALOMARES RENE	Kalailles Fermieres Bourgoignons			Fournisseurs		
GIRANTON Hubert	Ligue POMIN NOLLAND	CHATELY	hgiranton @cr- bourgoignof.fr	Acheteur		
DERVAGE Duclos	Duc	CHATELY		Fournisseur		
PERROY Raud	COA 58	NEVERS		Chambre d'Agriculture		
Pelletier Ludovic	ATV	Coulanges	Ludovic Pelletier 067111085	Fournisseur F/L		
Pagneau Marie	ATT2 cuisine	Raoul Pagneau Nevers		Restauration lycée		
Demi LURIER	GABC LURIER	MaPieron 58350 COLHERY		Producteur		
	Collège			Cuisinier		
Mme Sanchez						
Mme Guerot						
	Collège Varenne Kangels					
	Collège des Cassals					