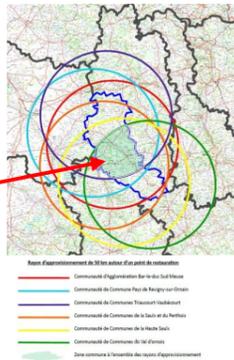


Quelle mise en œuvre possible sur le Pays Barrois ?

Plusieurs hypothèses sont envisageables pour la modélisation de l'approvisionnement en produit locaux et/ou bio en prenant en compte la localisation de l'offre, la demande et les structures de transformation existantes.

Différents schémas prospectifs d'aménagement du territoire sont envisageables :

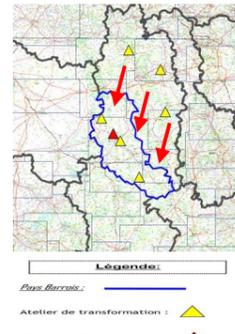
1/ Une zone commune est visible à l'ensemble des cuisines du territoire (*Fiche technique : Carte d'approvisionnement avec un rayon de 50 km autour des cuisines du Pays Barrois*) Il serait intéressant d'y voir une **zone commune pour l'approvisionnement des cuisines**, concernant la création d'une structure de transformation ou la modernisation d'une structure déjà existantes (multi-produits). Cette zone peut également être un nœud logistique central pour grouper, éclater et livrer les produits bruts ou les produits transformés.



2/ On peut définir des **zones de transformation très rapprochées des zones de production et de consommation finale** des produits. En d'autres termes, mettre en place 2 voire 3 structures de transformation (l'idéal étant de pérenniser celles existantes) à l'échelle du territoire et en faire des nœuds logistiques.



3/ Un approvisionnement en circuit court de proximité est possible en utilisant les structures du Pays Barrois déjà existantes et en les adaptant aux volumes importants de la restauration collective. Les autres produits non disponibles sur le territoire mais nécessaires aux cuisines pourront provenir d'autres territoires. Il est possible d'envisager des **accords de coopération et de partenariat avec d'autres structures de transformation** hors Pays Barrois. Ces produits pourraient être acheminés rapidement et conserveraient la notion d'approvisionnement local.



CONCLUSIONS

Un approvisionnement d'un rayon de 50 km est tout à fait réalisable et pertinent pour les légumes et la viande. Cela est moins le cas pour les fruits et les produits laitiers où un approvisionnement à l'échelle du département doit être envisagé.

La réussite de cette démarche tient à l'existence d'un réseau impliquant **« producteur, consommateur, artisan, transformateur local, collectivités locales et association »**. L'accompagnement 'humain' est la clé de la réussite d'un approvisionnement local. Cela nécessite une coordination forte entre les acteurs du territoire et des actions de formation pour les acteurs :

- * Cuisiniers / Gestionnaires : les nouveaux modes de cuisson en cuisine...
- * Producteurs : les normes spécifiques de la restauration collective, aux règles des marchés publics...
- * Convives : création d'événements autour des repas, information de la provenance des repas...

Boîte à idées

- * La mise en place de modes de consommation alternatifs/innovants pour faciliter l'intégration des produits locaux et/ou bio : bar à soupe, bar à salade...
- * La signature d'une convention entre les producteurs et les gestionnaires de cuisine pour une bonne visibilité
- * La constitution de groupe de producteurs (Groupement d'Intérêts Économique et Écologique avec la loi d'Avenir Agricole)

Expérimentation réalisée par Benoit RENAUX, encadré par Adeline CAILLET (formatrice au CFPPA de la Meuse) et Pascale ROYER (directrice du CFPPA de la Meuse). (contact : adeline.caillet@educagri.fr - pascale.royer@educagri.fr)

Avec l'aide des partenaires techniques : Chambre d'Agriculture de la Meuse, Pays Barrois

OBJECTIFS ET ENJEUX DE L'ÉTUDE



Contexte :

- Plan Climat Territorial du Pays Barrois
- Programme LEADER 2007—2013
- Grenelle de l'environnement : objectif fixé de 20% de produits locaux/bio dans la restauration collective
- Recommandations nutritionnelles du Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEMRCN)
 - = réaliser un état des lieux des circuits d'approvisionnement de la restauration collective du territoire en mesurant les impacts écologiques et économiques,
 - = définir des objectifs d'amélioration,
 - = proposer un modèle de structuration permettant d'atteindre les objectifs,
 - = définir les besoins en production et création de structure

Objectifs :

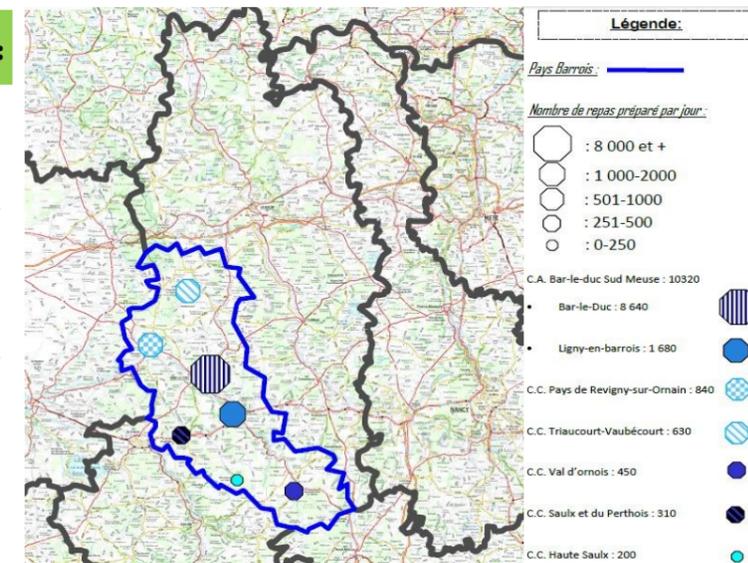
Intérêts pour les différents acteurs:

- **Les élus** créent une dynamique territoriale, valorisent et promeuvent l'identité locale et les savoir-faire, construisent un projet global de territoire, conservent et/ou développent de l'activité et de la valeur ajoutée sur le territoire...
- **Les professionnels de la restauration collective** retrouvent le plaisir du métier de chef de cuisine, connaissent l'origine de production des produits cuisinés, retrouvent une cohérence, parfois perdue, en évitant d'aller chercher loin ce qui est disponible à proximité, font travailler l'économie locale, adoptent une démarche globale d'établissement ou de territoire : éduquent-sensibilisent les convives à la saisonnalité des produits, au métier d'agriculteur, aux bonnes pratiques alimentaires...
- **Les producteurs** maîtrisent le devenir de leurs propres productions, mettent en valeur leurs métiers et leur savoir-faire, planifient les approvisionnements et de ce fait la production, sensibilisent les convives à l'agriculture, établissent ou renforcent les liens avec les consommateurs...
- **Les convives / consommateurs** découvrent de nouveaux produits, retrouvent le goût de certains aliments, s'alimentent sainement pour un coût modéré...

La restauration collective du Pays Barrois :

Etat des lieux : La restauration collective du Pays Barrois prépare 12 750 repas chaque jour (dont 9 820 via le groupement d'achat « Au Marché des écoles ») répartis sur 30 lieux de fabrication, à dominante scolaire, professionnel ou santé-social. (*Fiche technique : Liste des R.C. du Pays Barrois*). Plus de 83% des lieux de préparation se situent sur un axe de 35kms reliant « Revigny-sur-Ornain - Bar-le-Duc - Ligny-en-Barrois ».

Les repas préparés sont soit consommés sur place soit sur d'autres lieux de restauration par le biais de liaisons froides ou chaudes. (*Fiche technique : Organisation et schéma d'allotements*).



Légende : Carte de la répartition du nombre de repas sur le Pays Barrois

Méthodologie :

L'étude a pour objectif de prendre en compte l'offre locale en denrées alimentaires (gamme, saisonnalité, quantité...); la demande (nombre de repas, typologie de cuisine, recommandations nutritionnelles) pour proposer des schémas logistiques et la mise à disposition d'outils pratiques d'aide à la décision.

DEMANDE THÉORIQUE



Estimation de la demande :

Exploitation des données de la demande théorique :

La demande théorique a été estimée par famille de produits avec un focus possible par :

- **secteur prédominant d'activité** : 'scolaire', 'social-santé' et 'professionnel' (Fiche technique : Demande théorique pour le secteur à dominante 'scolaire', 'social-santé' et 'professionnel')
- **zone géographique** (Fiche technique : Demande théorique par Codecom)
- **objectifs d'introduction** en produits bio et/ou locaux à 5, 10, 15 et 20% (Fiche technique : Définition d'objectifs d'introduction en produits bio et/ou locaux)
- **la demande théorique en lien avec la saisonnalité**, la maturation des produits et les spécificités du département (Fiche technique : Tableau croisé entre la demande théorique en denrées alimentaires de la restauration collective avec la saisonnalité des productions).

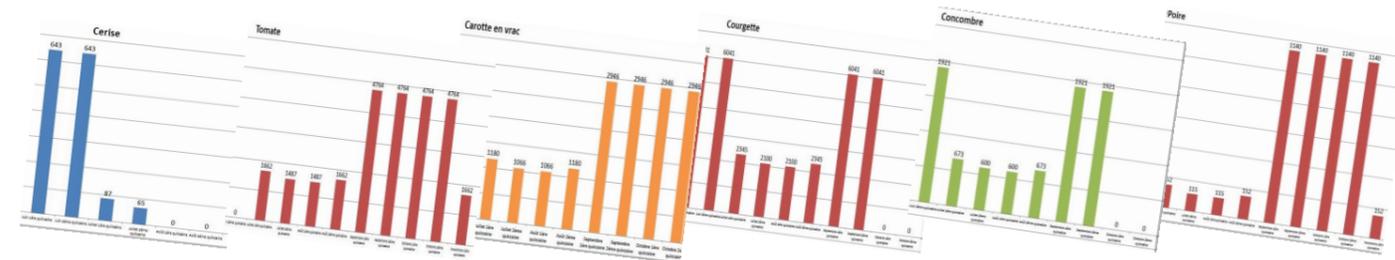
Les recommandations du GEMRCN permettent de définir avec précision les besoins en fruits, légumes, viande et produits laitiers des cuisines du Pays Barrois. Les données obtenues ont été validées par un échantillon représentatif de 3 cuisines.

Code	Consommation de produits laitiers (en kg) à l'année					
	Agneau	Bœuf	Dinde	Porc	Poulet	Veau
CA Bar-le-Duc Sud Meuse (21)	15676	72305	26687	16375	26417	14189
Bar-le-Duc (1) 8073	60329	27260	13667	22083	11885	
Ligny-en-Barrois (262)	11976	4827	3708	4374	2344	
CC Revigny (4)	957	4499	1643	3028	1640	902
CC Val d'Ormain (2)	781	3744	1350	862	1345	769
CC Haute Saulx (1)	140	684	238	146	235	126
CC Traucourt-Vaubécourt (1)	354	1665	618	399	722	328
CC Saulx & Perthois (1)	175	806	296	183	294	158
TOTAL :	18079	83663	30829	18993	30658	16467

Légende : Demande théorique par Codecom



Légende : Saisonnalité et production



Légende : Répartition de la demande théorique pour l'ensemble de la restauration collective du Pays Barrois en fonction de la saisonnalité de production

Ces éléments permettent une connaissance améliorée des marchés. Toujours dans cette optique, des 'fiches produit' soulèvent les atouts et les freins à un approvisionnement de légumes frais en cuisine, ainsi que les impératifs en terme de conditionnement, de conservation optimale, de disponibilité... (Fiche technique : Fiche produit)

Fiche produit : Salade

Fiche produit : Pomme de terre

Fiche produit : Tomate

Fiche produit : Carotte

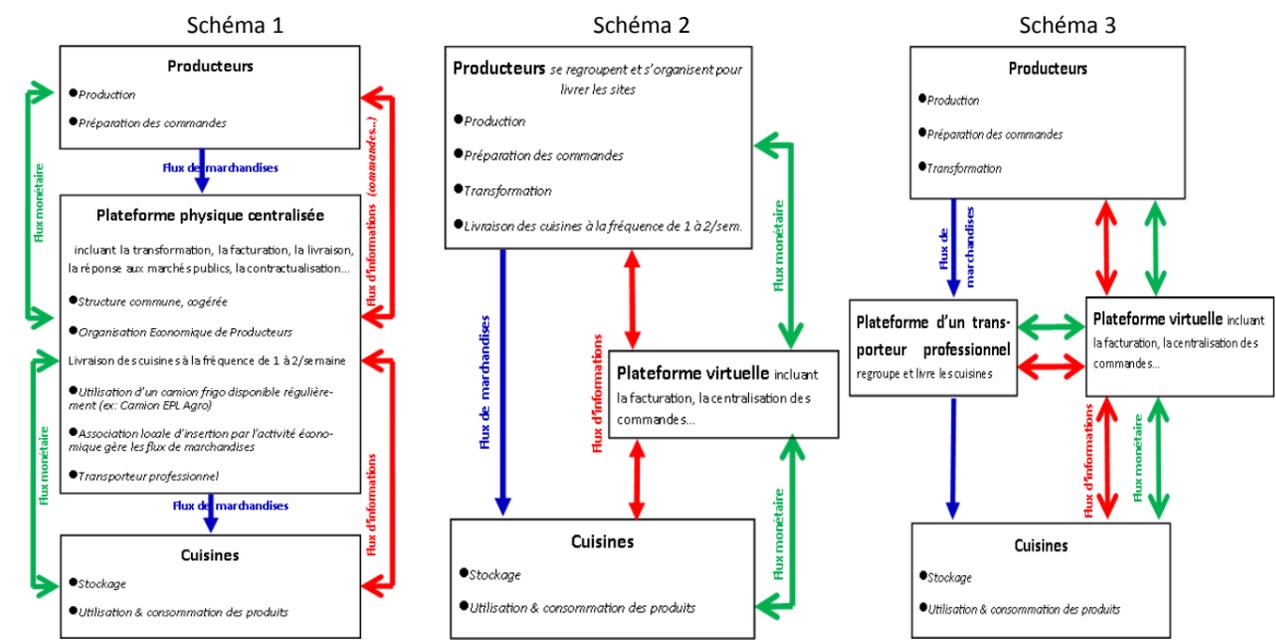
Fiche produit : Courgette

Fiche produit : Concombre

PROPOSITION DE SCHEMAS D'APPROVISIONNEMENT

La mise en relation de l'offre et de la demande

La logistique est un élément clé dans la réussite d'un approvisionnement local. Trois modèles sont possibles pour assurer la logistique. A savoir que les modèles ne sont pas figés et peuvent se combiner entre eux.



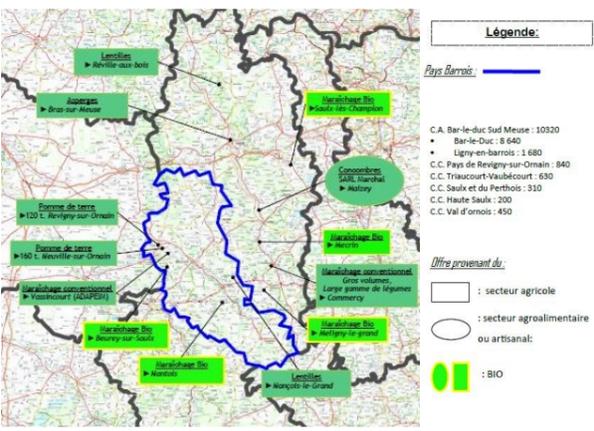
- | | | | |
|--|--|--|--|
| <p>Points +</p> <ul style="list-style-type: none"> = Centralisation de la commercialisation (maîtrise des prix et respect des engagements envers les clients) = Interlocuteur unique pour les clients = Compétences internes pour la commercialisation et le développement de nouveaux débouchés | <p>Points -</p> <ul style="list-style-type: none"> = Coût de fonctionnement plus importants = Dispositif moins participatif, risque de désengagement des producteurs dans l'outil et le projet. | <ul style="list-style-type: none"> = Structure légère, peu coûteuse = Forte implication et responsabilisation des producteurs = Professionnalisme et réactivité des expéditeurs = Système adapté à des fermes dispersées sur le territoire | <ul style="list-style-type: none"> = Structure légère et souple = Professionnalisme et réactivité des expéditeurs = Nombre d'intermédiaires plus important : incidence sur le prix = Dispositif moins participatif, risque de désengagement des producteurs dans l'outil et le projet. = Forte dépendance vis-à-vis des expéditeurs |
|--|--|--|--|

Quels sont les volumes à produire pour la restauration collective?

OFFRE THÉORIQUE

Un état des lieux de l'offre du département en alimentaire a été fait pour les fruits, les produits laitiers, les légumes et la viande provenant du **secteur agricole et agroalimentaire**. (Fiche technique : Cartes récapitulatives de l'offre du département de la Meuse).

Chaque carte permet de visualiser le lien entre l'offre et la demande et d'identifier la production locale en légumes, fruits, produits laitiers et viande et les besoins estimés en matières premières, celles-ci pouvant être déjà produites sur le territoire ou potentiellement réintroduites.



Légende : Carte indiquant un échantillon de producteurs en légumes sur le département meusien