

Réunion de restitution

**Développer les approvisionnements
issus de l'agriculture locale dans la
restauration collective**

Développer les approvisionnements issus de
l'agriculture locale en restauration collective

–
Réunion de restitution du 27 Septembre 2018

Contexte et émergence du
projet

Méthode d'enquête

Principaux freins et leviers
identifiés

Axes de travail possibles

Échanges et discussions

Contexte et émergence
du projet

Méthode d'enquête

Principaux freins et
leviers identifiés

Axes de travail possibles

Échanges et discussions



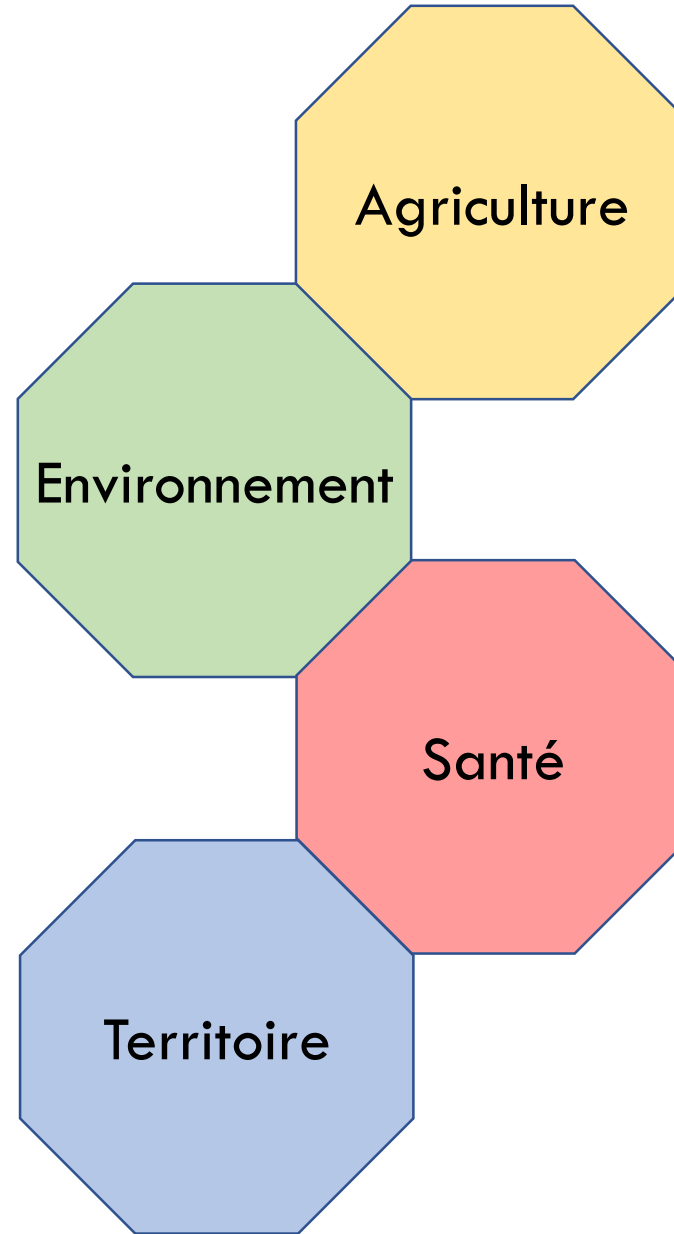
Contexte et émergence
du projet

Méthode d'enquête

Principaux freins et
leviers identifiés

Axes de travail possibles

Échanges et discussions



Contexte et émergence
du projet

Méthode d'enquête

Principaux freins et
leviers identifiés

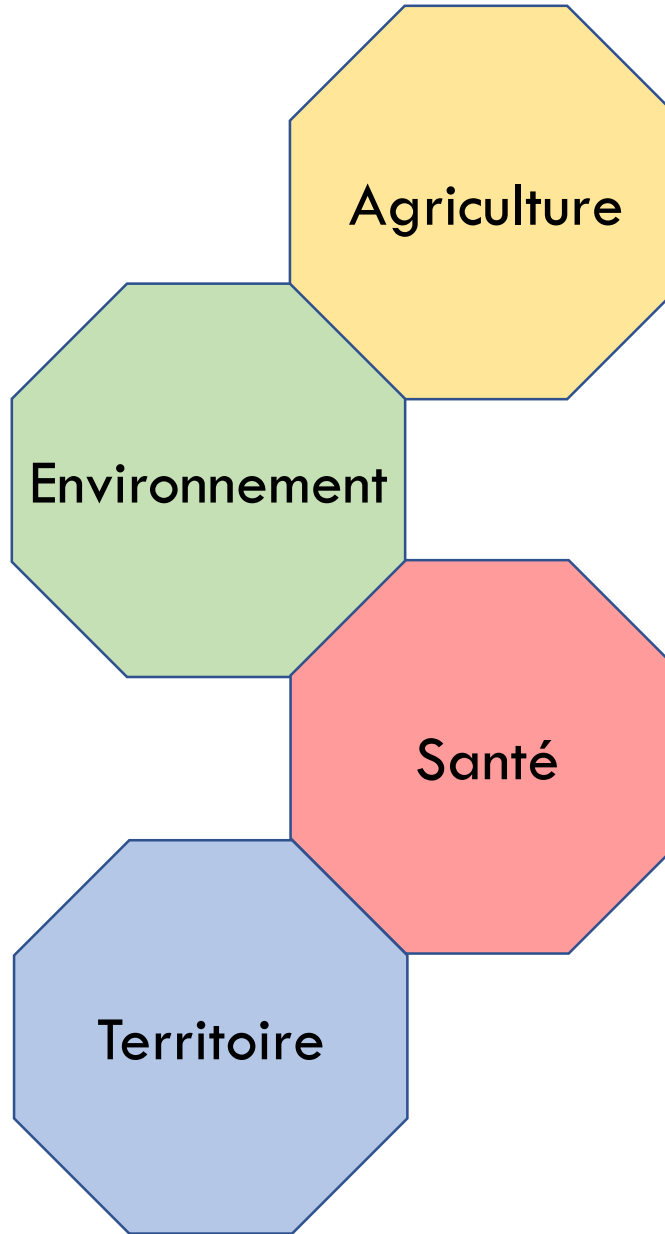
Axes de travail possibles

Échanges et discussions



Produire de manière plus respectueuse
Limiter l'impact carbone de la chaîne de production

Préserver l'image agricole du territoire
Favoriser l'emploi local et l'économie du territoire



Préserver les espaces agricoles
Mettre en avant le patrimoine culinaire

Proposer des produits sains et de qualité
Lutter contre les maladies liées à l'alimentation

Contexte et émergence
du projet

Méthode d'enquête

Principaux freins et
leviers identifiés

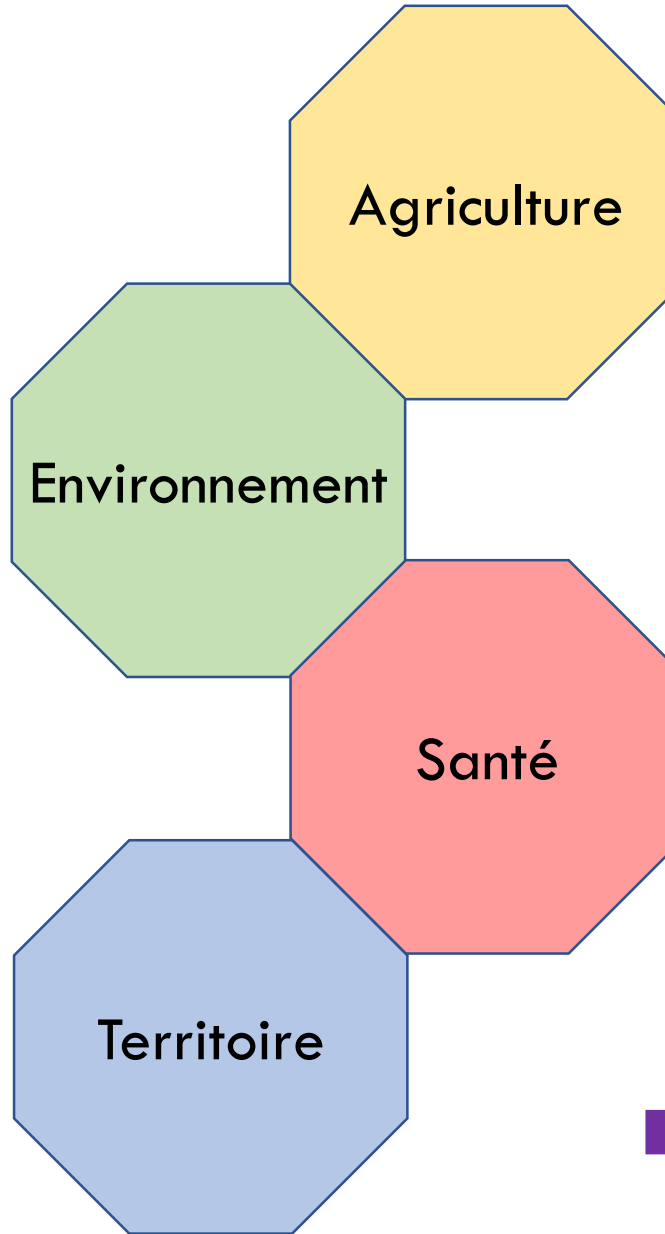
Axes de travail possibles

Échanges et discussions



Produire de manière plus respectueuse
Limiter l'impact carbone de la chaîne de production

Préserver l'image agricole du territoire
Favoriser l'emploi local et l'économie du territoire



Préserver les espaces agricoles
Mettre en avant le patrimoine culinaire

Proposer des produits sains et de qualité
Lutter contre les maladies liées à l'alimentation



Restauration collective

Contexte et émergence
du projet

Méthode d'enquête

Principaux freins et
leviers identifiés

Axes de travail possibles

Échanges et discussions

 **Restauration collective**

Contexte et émergence
du projet

Méthode d'enquête

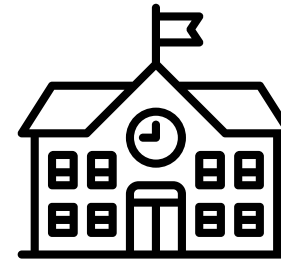
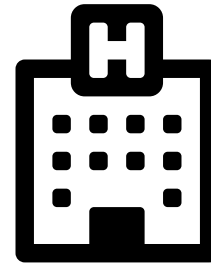
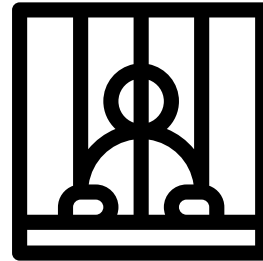
Principaux freins et
leviers identifiés

Axes de travail possibles

Échanges et discussions



Restauration collective



Contexte et émergence
du projet

Méthode d'enquête

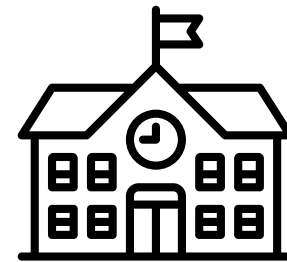
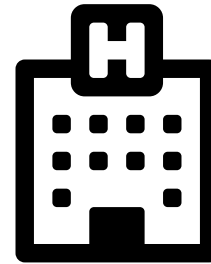
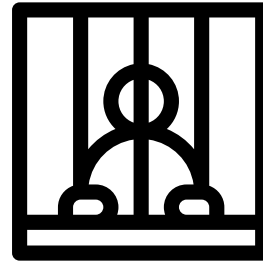
Principaux freins et
leviers identifiés

Axes de travail possibles

Échanges et discussions



Restauration collective



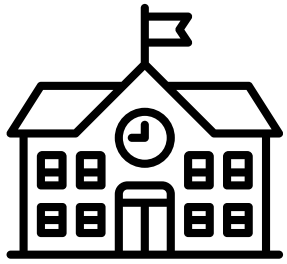
Contexte et émergence
du projet

Méthode d'enquête

Principaux freins et
leviers identifiés

Axes de travail possibles

Échanges et discussions



Agriculture

Environnement

Santé

Territoire

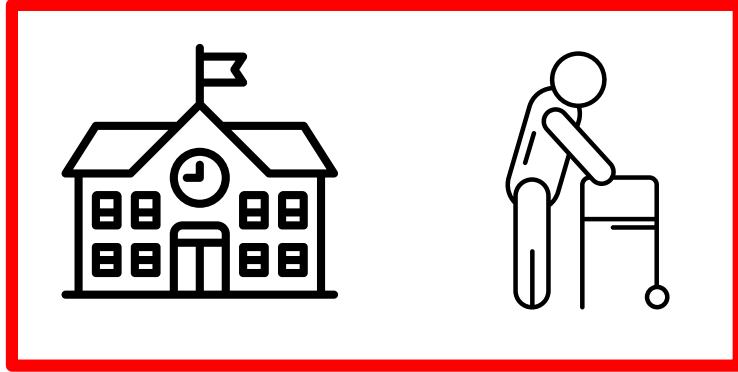
Contexte et émergence
du projet

Méthode d'enquête

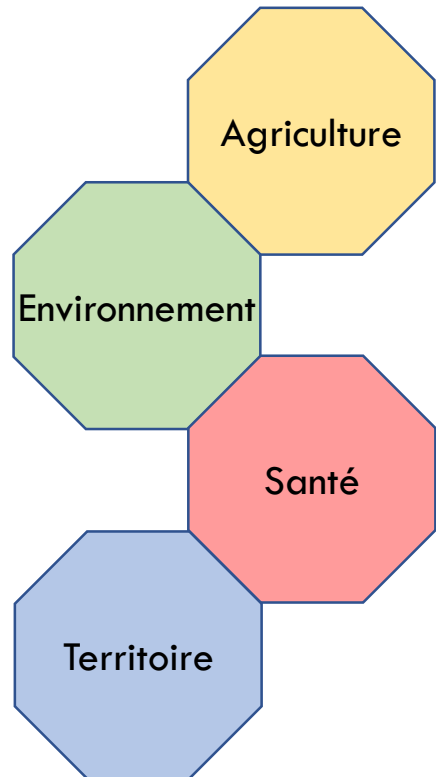
Principaux freins et
leviers identifiés

Axes de travail possibles

Échanges et discussions



Comment intégrer ces enjeux à la restauration collective ?



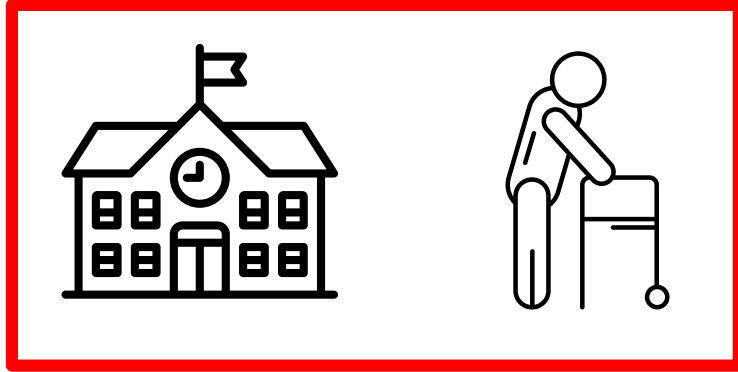
Contexte et émergence
du projet

Méthode d'enquête

Principaux freins et
leviers identifiés

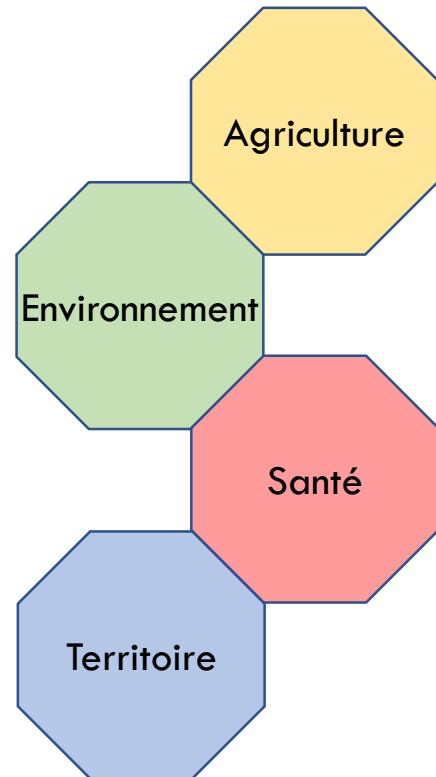
Axes de travail possibles

Échanges et discussions



Comment intégrer ces enjeux à la restauration collective ?

Territoire de produits agricoles de qualité



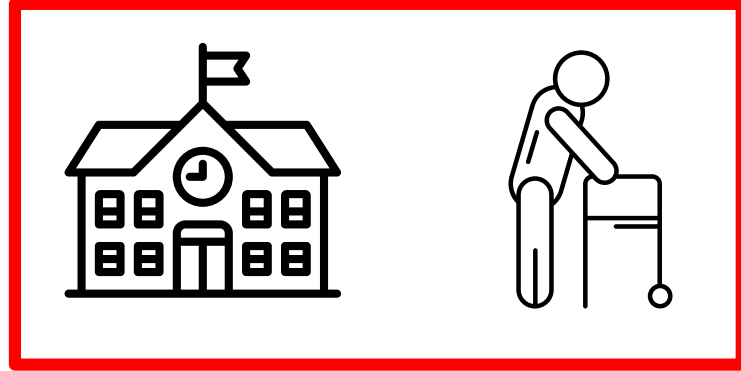
Contexte et émergence
du projet

Méthode d'enquête

Principaux freins et
leviers identifiés

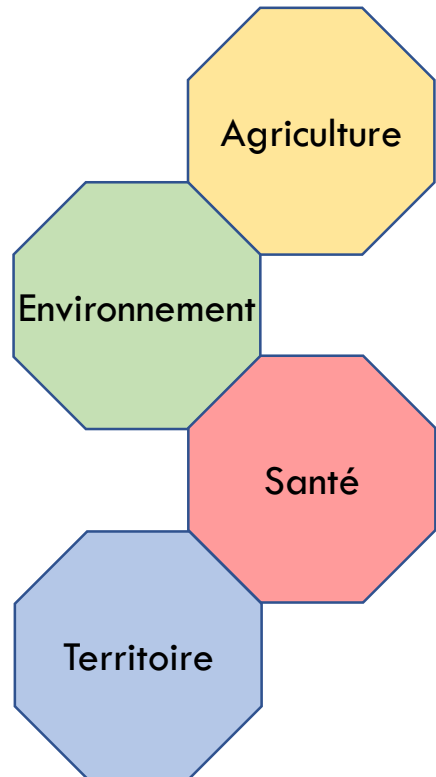
Axes de travail possibles

Échanges et discussions



Comment intégrer ces enjeux à la restauration collective ?

Territoire de produits agricoles de qualité



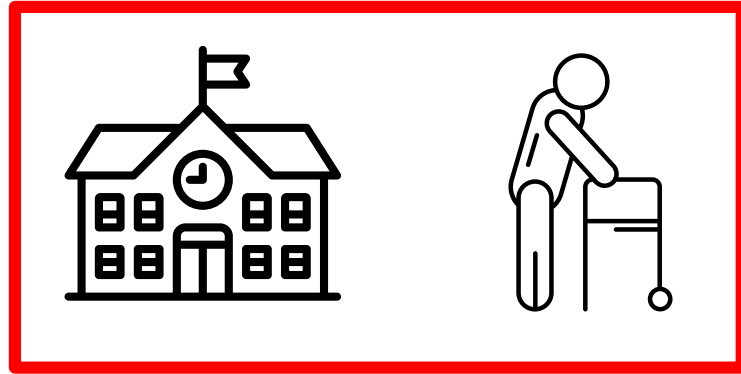
Contexte et émergence
du projet

Méthode d'enquête

Principaux freins et
leviers identifiés

Axes de travail possibles

Échanges et discussions

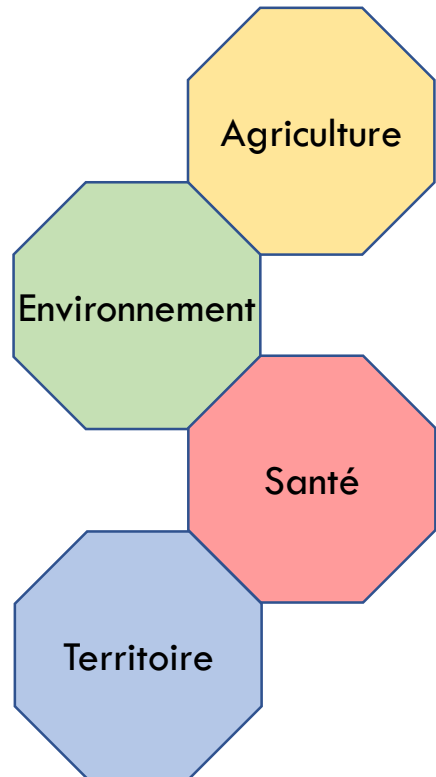


Comment intégrer ces enjeux à la restauration collective ?

Territoire de produits agricoles de qualité



LOCAL | QUALITÉ



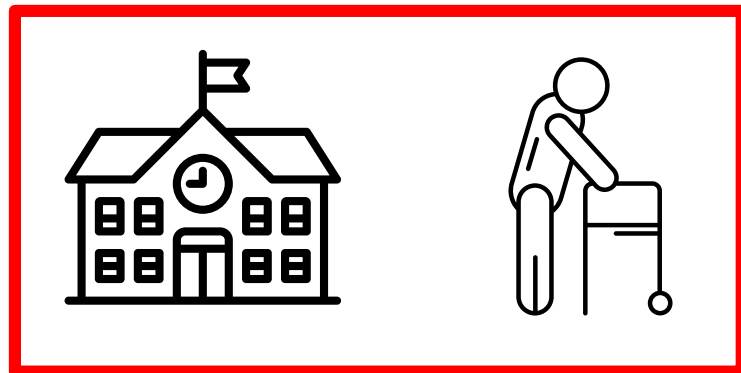
Contexte et émergence
du projet

Méthode d'enquête

Principaux freins et
leviers identifiés

Axes de travail possibles

Échanges et discussions



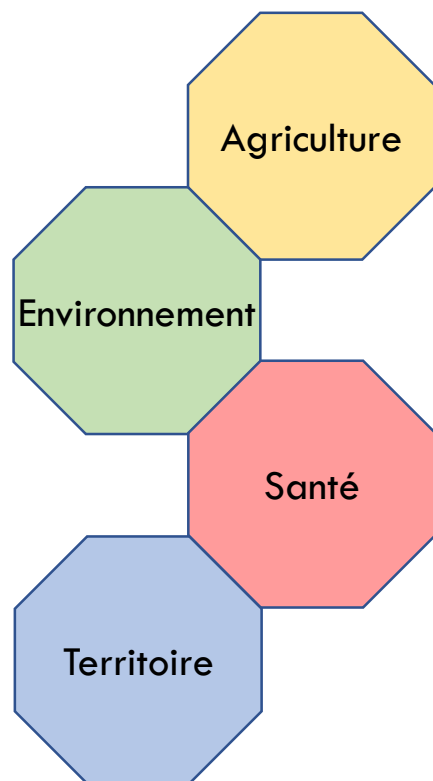
Comment intégrer ces enjeux à la restauration collective ?

Territoire de produits agricoles de qualité



Quels sont les freins et les leviers à un approvisionnement local
des restaurants collectifs par les producteurs agricoles ?

Quelles actions à mettre en œuvre sont les plus adaptées à un
territoire comme celui d'Arlysère ?



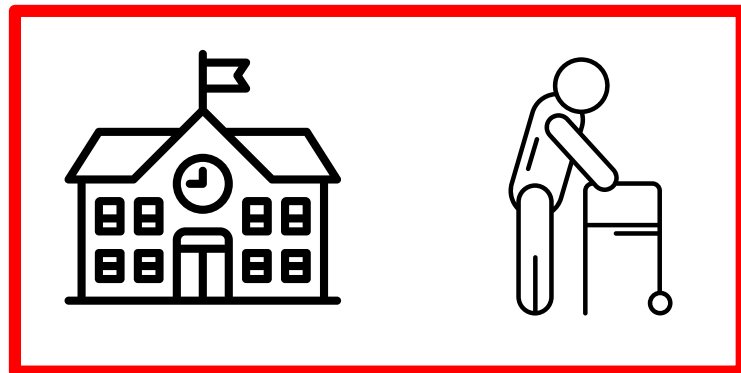
Contexte et émergence
du projet

Méthode d'enquête

Principaux freins et
leviers identifiés

Axes de travail possibles

Échanges et discussions



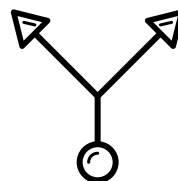
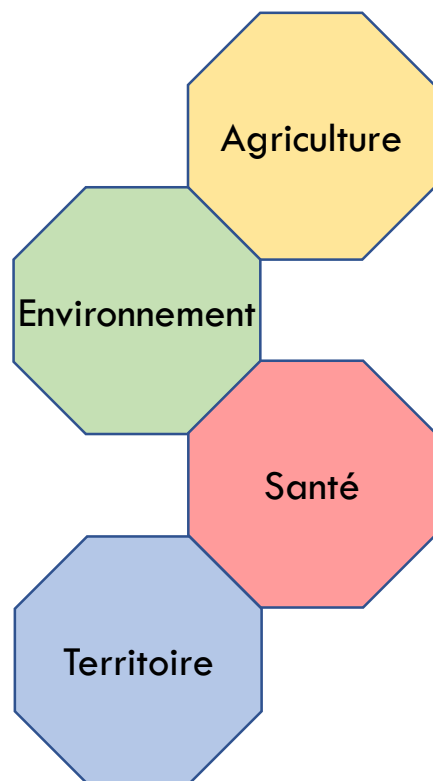
Comment intégrer ces enjeux à la restauration collective ?

Territoire de produits agricoles de qualité



Quels sont les freins et les leviers à un approvisionnement local
des restaurants collectifs par les producteurs agricoles ?

Quelles actions à mettre en œuvre sont les plus adaptées à un
territoire comme celui d'Arlysère ?



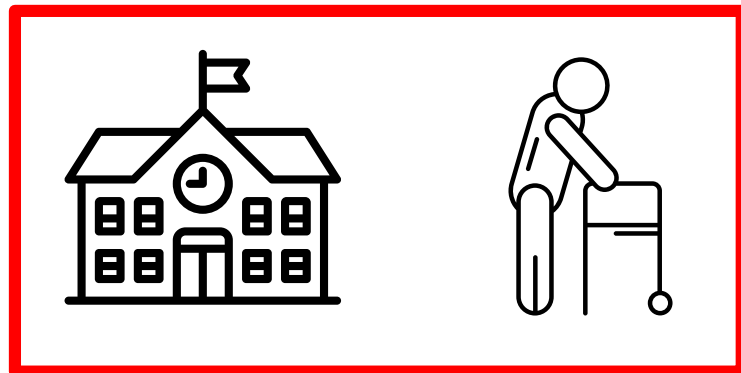
Contexte et émergence
du projet

Méthode d'enquête

Principaux freins et
leviers identifiés

Axes de travail possibles

Échanges et discussions



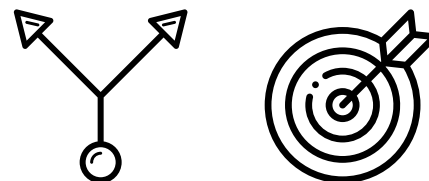
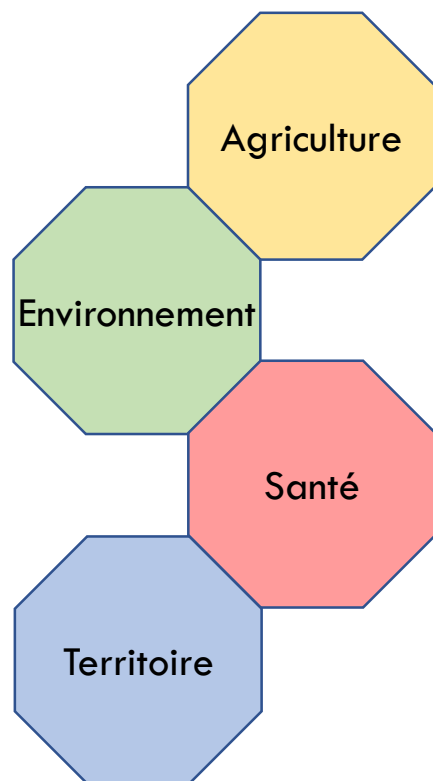
Comment intégrer ces enjeux à la restauration collective ?

Territoire de produits agricoles de qualité



Quels sont les freins et les leviers à un approvisionnement local
des restaurants collectifs par les producteurs agricoles ?

Quelles actions à mettre en œuvre sont les plus adaptées à un
territoire comme celui d'Arlysère ?



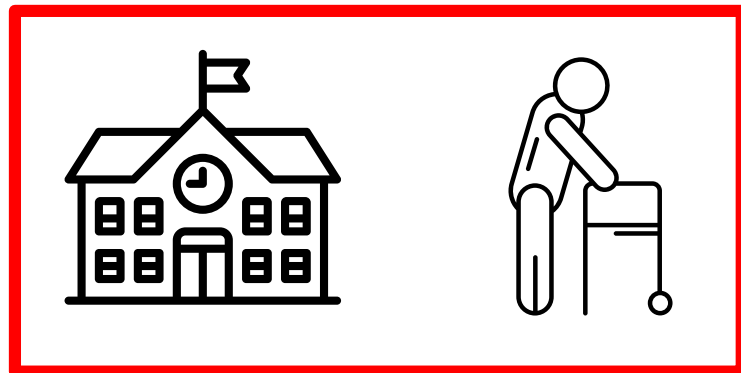
Contexte et émergence
du projet

Méthode d'enquête

Principaux freins et
leviers identifiés

Axes de travail possibles

Échanges et discussions



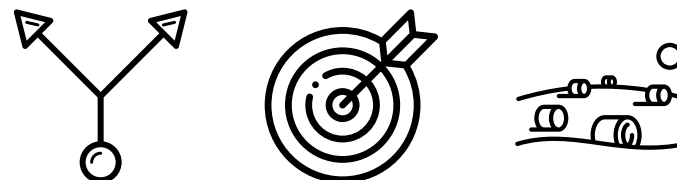
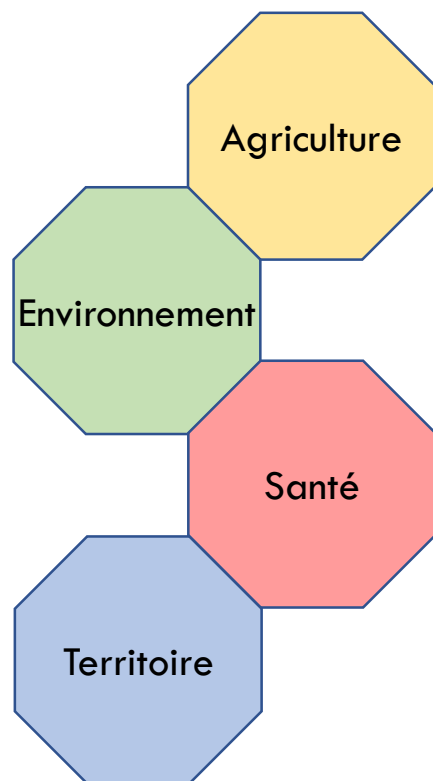
Comment intégrer ces enjeux à la restauration collective ?

Territoire de produits agricoles de qualité



Quels sont les freins et les leviers à un approvisionnement local
des restaurants collectifs par les producteurs agricoles ?

Quelles actions à mettre en œuvre sont les plus adaptées à un
territoire comme celui d'Arlysère ?



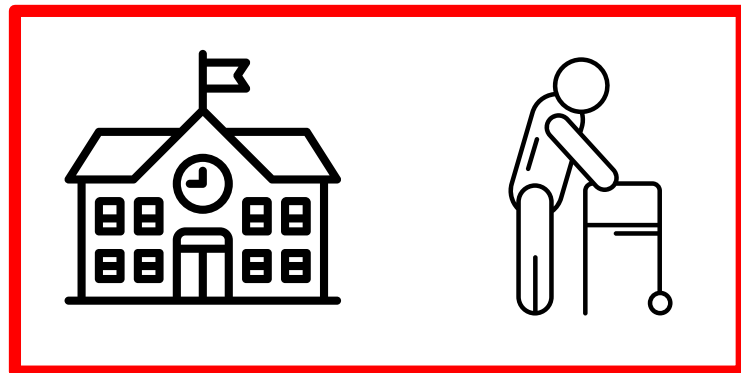
Contexte et émergence
du projet

Méthode d'enquête

Principaux freins et
leviers identifiés

Axes de travail possibles

Échanges et discussions



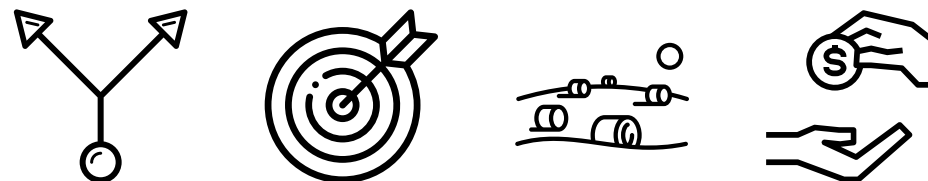
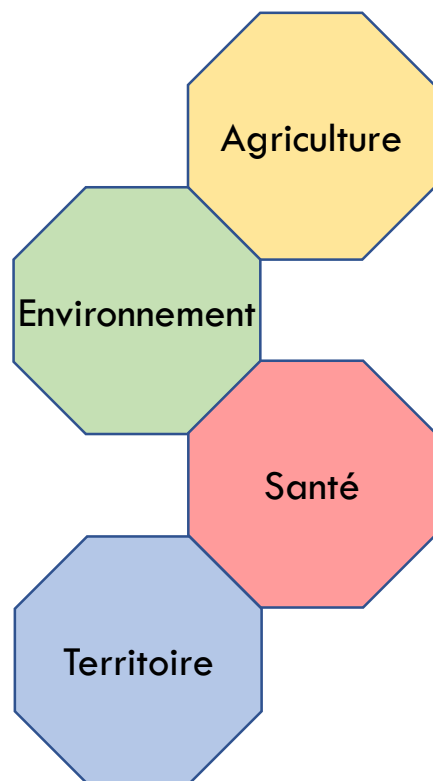
Comment intégrer ces enjeux à la restauration collective ?

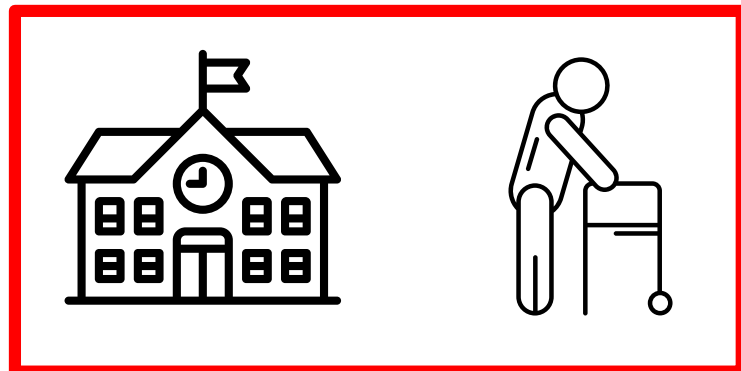
Territoire de produits agricoles de qualité



Quels sont les freins et les leviers à un approvisionnement local
des restaurants collectifs par les producteurs agricoles ?

Quelles actions à mettre en œuvre sont les plus adaptées à un
territoire comme celui d'Arlysère ?





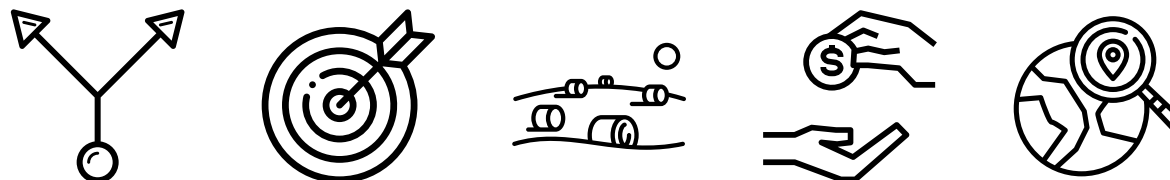
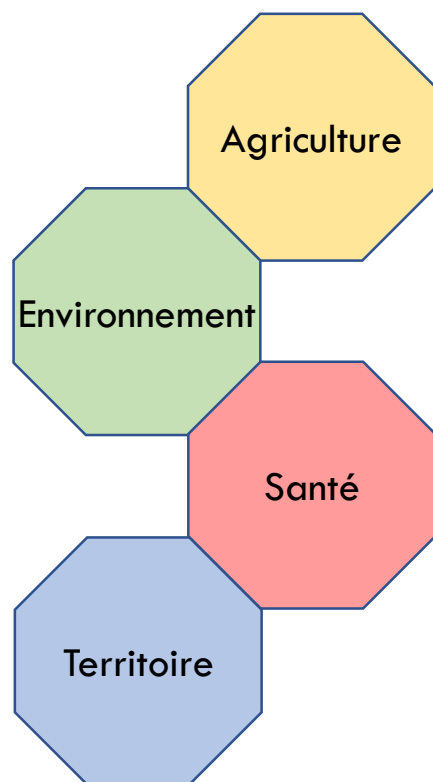
Comment intégrer ces enjeux à la restauration collective ?

Territoire de produits agricoles de qualité



Quels sont les freins et les leviers à un approvisionnement local
des restaurants collectifs par les producteurs agricoles ?

Quelles actions à mettre en œuvre sont les plus adaptées à un
territoire comme celui d'Arlysère ?



Organisation

- Travail conduit sur 6 mois
- Réunions régulières en Comité de Pilotage
(Élus d'Arlysère en charge du dossier, responsables des services concernés, élus des collectivités, Chambre d'Agriculture, représentants de groupements agricoles, membres du Conseil de Développement Territorial)
- 2 phases d'enquêtes successives
- Synthèse des résultats et propositions d'actions

Contexte et émergence
du projet

Méthode d'enquête

Principaux freins et
leviers identifiés

Axes de travail possibles

Échanges et discussions

Sélection des enquêtés

Sélection des enquêtés

Restauration collective

- Présence de l'établissement sur Arlysère
- Structure concevant des repas à destination des enfants et des personnes âgées / dépendantes
- Gestion directe
- Vision d'ensemble des différents profils d'établissements

2 cuisines centrales / 2 écoles / 5 collèges / 2 EHPAD / 1 traiteur

Sélection des enquêtés

Restauration collective

- Présence de l'établissement sur Arlysère
- Structure concevant des repas à destination des enfants et des personnes âgées / dépendantes
- Gestion directe
- Vision d'ensemble des différents profils d'établissements

2 cuisines centrales / 2 écoles / 5 collèges / 2 EHPAD / 1 traiteur

Producteurs

- Présence de l'exploitation sur Arlysère
- Productions utiles à la restauration collective
- Volumes produits relativement significatif

101 producteurs retenus
79 effectivement enquêtés

Contexte et émergence
du projet

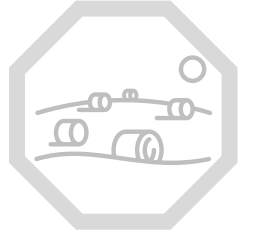
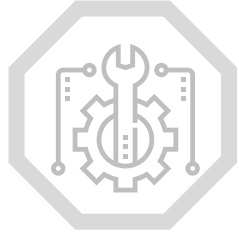
Méthode d'enquête

Principaux freins et
leviers identifiés

Axes de travail possibles

Échanges et discussions

Principaux freins et leviers identifiés



Contexte et émergence
du projet

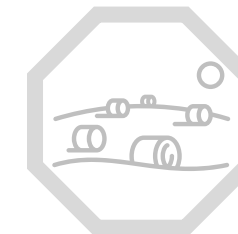
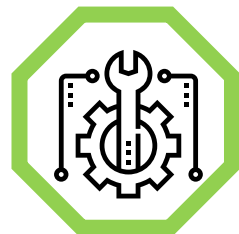
Méthode d'enquête

Principaux freins et
leviers identifiés

Axes de travail possibles

Échanges et discussions

Principaux freins et leviers identifiés



**Moyens humains,
matériels et logistique**

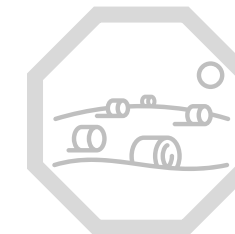
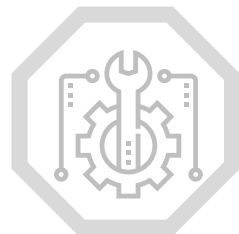
FREINS

Produits bruts = travail supplémentaire
Produits locaux = multiplication des fournisseurs
Équipement spécifique nécessaire pour la livraison

LEVIERS

Équipement des cuisines adapté
Identification des besoins
Intégrer des outils existants à proximité

Principaux freins et leviers identifiés



Contrats et réglementations

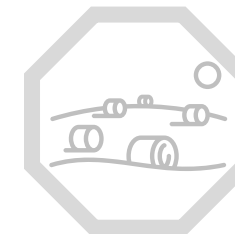
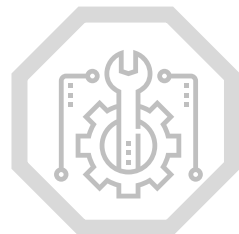
FREINS

Procédure de passation de marché réglementées
Difficultés à répondre aux appels d'offre
Agrément sanitaire
Sécurisation du débouché

LEVIERS

Utiliser les leviers du CMP
Soutien et actions concrètes des collectivités
Accompagner la passation des marchés
Sécurisation du débouché

Principaux freins et leviers identifiés



FREINS

Volumes demandés parfois conséquents
Stratégie de valorisation des produits
Produits de qualité parfois plus chers
Cas de la filière viande (valorisation)

Volumes et prix de vente

LEVIERS

Saisonnalité = volumes et prix bas
Possibilité de jouer sur autres leviers (gaspillage)
Synchroniser les établissements de la RC (Filière viande)
Réfléchir à une échelle plus grande qu'Arlysère

Contexte et émergence
du projet

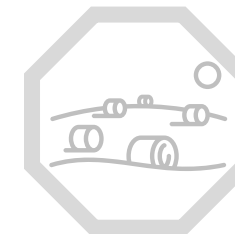
Méthode d'enquête

Principaux freins et
leviers identifiés

Axes de travail possibles

Échanges et discussions

Principaux freins et leviers identifiés



Connaissance du marché

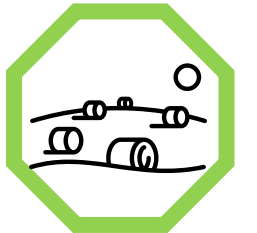
FREINS

Saisonnalité = limitation du choix
Recherche de producteurs = temps à consacrer
RC = marché involontairement oublié
Maîtrise des autres débouchés

LEVIERS

Établir un listing des producteurs
Mettre en lien les deux professions
Communiquer sur ces marchés et organiser des
rencontres, des partenariats progressifs

Principaux freins et leviers identifiés



FREINS

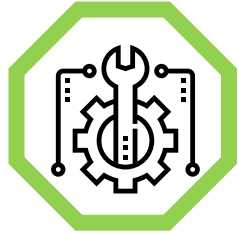
Difficultés à trouver des terrains
Plusieurs départs à la retraite prévus

Foncier agricole

LEVIERS

Développer une politique foncière.
Veiller à la reprise des exploitations

Principaux freins et leviers identifiés



**Moyens humains,
matériels et logistique**



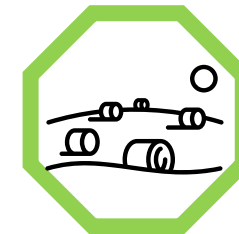
**Contrats et
réglementations**



**Volumes et
prix de vente**



**Connaissance
du marché**



**Foncier
agricole**

Contexte et émergence
du projet

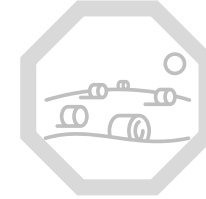
Méthode d'enquête

Principaux freins et
leviers identifiés

Axes de travail possibles

Échanges et discussions

Axes de travail envisageables



Contexte et émergence
du projet

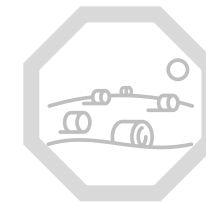
Méthode d'enquête

Principaux freins et
leviers identifiés

Axes de travail possibles

Échanges et discussions

Axes de travail envisageables



Sensibiliser

Favoriser l'interconnaissance entre acteurs

Objectiver les idées reçues (local = cher, RC = Gros volumes, ...)

Partager les enjeux d'un approvisionnement local (éducation, santé, économie, ...)

Contexte et émergence
du projet

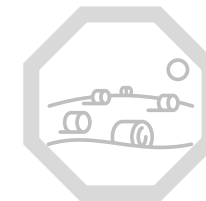
Méthode d'enquête

Principaux freins et
leviers identifiés

Axes de travail possibles

Échanges et discussions

Axes de travail envisageables



Entrer en démarche de progrès

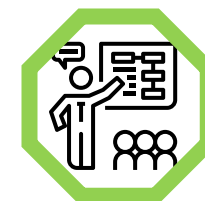


Gré à gré :

Favoriser l'approvisionnement direct en gré à gré
Engager des partenariats progressifs
Favoriser les engagements réciproques

Formation des agents de la restauration :

Monter en compétence sur les leviers
Développer la connaissance des enjeux de
l'agriculture
Partager les « trucs et astuces » de gestion
Partager des recettes et astuces de menu
intégrant les produits locaux



Contexte et émergence
du projet

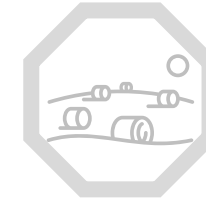
Méthode d'enquête

Principaux freins et
leviers identifiés

Axes de travail possibles

Échanges et discussions

Axes de travail envisageables



Accompagner la rédaction des marchés

Faire évoluer les modes d'écriture des marchés publics
Favoriser la réponse potentielle au marché par les producteurs

Contexte et émergence
du projet

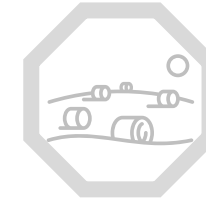
Méthode d'enquête

Principaux freins et
leviers identifiés

Axes de travail possibles

Échanges et discussions

Axes de travail envisageables



Optimiser la logistique

Optimiser le temps de livraison assuré par les producteurs
Favoriser un fonctionnement minimisant les interlocuteurs des
gestionnaires de cuisine

Contexte et émergence
du projet

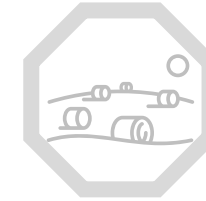
Méthode d'enquête

Principaux freins et
leviers identifiés

Axes de travail possibles

Échanges et discussions

Axes de travail envisageables



Optimiser les outils de transformation du territoire

Optimiser l'usage des équipements

Organiser les équipements pour favoriser l'intégration de produits
locaux à une échelle mutualisée

Contexte et émergence
du projet

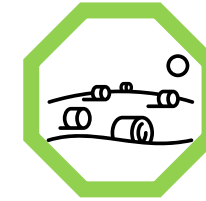
Méthode d'enquête

Principaux freins et
leviers identifiés

Axes de travail possibles

Échanges et discussions

Axes de travail envisageables



Préserver le foncier agricole

Maintenir les surfaces agricoles disponibles

Contexte et émergence
du projet

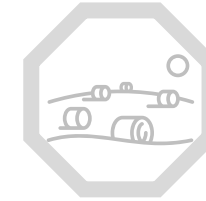
Méthode d'enquête

Principaux freins et
leviers identifiés

Axes de travail possibles

Échanges et discussions

Axes de travail envisageables



Accompagner l'installation

Accompagner les projets d'installation ou de développement

Axes de travail envisageables



Sensibiliser



Entrer en démarche de progrès



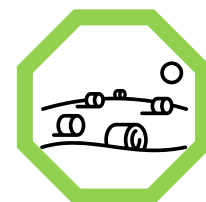
**Accompagner la rédaction
des marchés**



Optimiser la logistique



**Optimiser les outils de
transformation du territoire**



Préserver le foncier agricole



Accompagner l'installation

Axes de travail envisageables



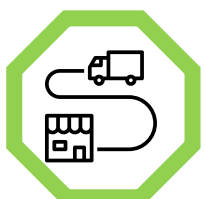
Sensibiliser



Entrer en démarche de progrès



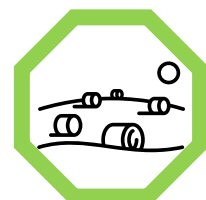
**Accompagner la rédaction
des marchés**



Optimiser la logistique



**Optimiser les outils de
transformation du territoire**



Préserver le foncier agricole



Accompagner l'installation

Contexte et émergence
du projet

Méthode d'enquête

Principaux freins et
leviers identifiés

Axes de travail possibles

Échanges et discussions

Axes de travail envisageables



Sensibiliser



Entrer en démarche de progrès

Axes de travail envisageables



Sensibiliser

- **Visite** de fermes et de restaurants collectifs
- Préparation d'**argumentaires** sur le marché de la RC, les enjeux des produits locaux, les aspects budgétaires
- Fournir une **liste / cartographie** des producteurs locaux et des restaurants
- Visite de structures ayant travaillé sur ces thématiques et ayant déjà bien abouti (**Mouans-Sartoux, la Bio d'Ici, Un plus Bio, Leztroy, ...**)



Entrer en démarche de progrès

Axes de travail envisageables



Sensibiliser

- **Visite** de fermes et de restaurants collectifs
- Préparation d'**argumentaires** sur le marché de la RC, les enjeux des produits locaux, les aspects budgétaires
- Fournir une **liste / cartographie** des producteurs locaux et des restaurants
- Visite de structures ayant travaillé sur ces thématiques et ayant déjà bien abouti (**Mouans-Sartoux, la Bio d'Ici, Un plus Bio, Leztroy, ...**)



Entrer en démarche de progrès

- Affiner les **besoins** précis des cuisines
- Affiner sur cette base l'**offre** des producteurs
- Mettre en place des **réunions** entre gestionnaires et agriculteurs pour favoriser le dialogue et la **co-construction** de partenariats, le déploiement d'outils
- **Suivi** individualisés de chaque établissement pour l'accompagner dans sa démarche de progrès
- Proposer des **challenges** inter-établissements, avec possibilité de certification Ecocert
- Organisation d'une **formation** en plusieurs sessions, intégrant idées recettes, culture générale agricole, partage d'expériences (intervention de témoins « experts » en produits locaux 44

Contexte et émergence
du projet

Méthode d'enquête

Principaux freins et
leviers identifiés

Axes de travail possibles

Échanges et discussions

Remarques

Questions

Précisions