



BANQUE des
TERRITOIRES



Webinaire du réseau BRUDED – Les projets alimentaires

17 juin 2021 – Intervention de Marie Claire Girier, Experte associée Territoires Conseils

Focus sur des initiatives territoriales en Occitanie

- **Coopérative SCIC Terroirs Ariège Pyrénées**
- **Gaillac Graulhet Agglomération (Tarn)**
- **Communauté de communes Thoré Montagne Noire – Pnr du Haut- Languedoc**

La Coopérative de produits locaux « Terroirs Ariège Pyrénées »

. *Origine et genèse du projet :*

Depuis 2007, des expériences pilotes d'approvisionnement en circuits courts de la restauration collective, avec 2 communes « précurseurs », rejointes par le Conseil Général, un Pays et le Pnr des Pyrénées Ariégeoises - Des premiers outils développés : annuaire des producteurs, démarche « Cantines en terroir »

. *Constat : l'absence de dispositif de commercialisation type plateforme logistique est un frein majeur à une montée en puissance réelle de l'approvisionnement local de la restauration collective publique*

. *Portage du projet par la Chambre d'Agriculture de l'Ariège avec mise à disposition de ressources pour l'animation et la mobilisation*

. *Cycle de réunions publiques sur le territoire sur le projet de création d'une plateforme logistique en **SCIC***
. *Création en **2012** pour répondre aux attentes en terme d'équilibre et de **qualité alimentaire** et contribuer à **dynamiser des filières agricoles locales et diversifiées – Lancement opérationnel de la plateforme***

. *Création en SCIC, plus de **100 souscripteurs**, avec l'engagement des **premières collectivités**, mairies de Foix, de Pamiers*

. *Adhésion de nouvelles collectivités, 4 communes, Communauté d'Agglomération de Foix et C. de Communes de Mirepoix, SM Pnr des Pyrénées Ariégeoises...*

Une implication des collectivités au sein de la SCIC

. Principes retenus :

- *Territoire d'intervention : département et des coopérations avec des départements de proximité*
- *Gouvernance : Partenariale, **Public/privé** (statut SCIC), gestion collégiale autour de 6 collèges*
- *Plus value territoriale*

. **Objectifs** : *structurer l'approvisionnement de la restauration collective (scolaire) et Favoriser le maintien et le développement de l'activité agricole Répondre aux objectifs de la loi Egalim*

. *Clientèles : crèches, écoles, collèges, maisons de retraite...*
 . *Fournisseurs : agriculteurs et artisans*

. *Mission d'animation de la Chambre d'Agriculture avec les partenaires techniques, une chargée de mission dédiée*

. *Plate-forme organisée autour de 2 fonctions : la **fonction commerciale et la fonction logistique***

Partenariat avec une entreprise Ariégeoise spécialisée dans la logistique : quai livraison, stockage froid et sec, livraison et bureau

. *Des actions complémentaires : **accompagnement des producteurs, formation des agriculteurs, structuration de micro-filières, information, sensibilisation et formation, actions pédagogiques***

Composition du Conseil d'Administration TERROIRS ARIEGE

Collège	Administrateurs
1 Associés salariés de la scic	Sylvie FEUILLERAT
2 Producteurs agricoles (personne physique ou morale)	GAEC DE FAUREJEAN
	GAEC LA BRICOLE
	GAEC DE PEYCHOU
	Sophie CABAL
3 Producteurs agricoles en groupement et entreprises non agricoles	RUMEAU VIANDES
	Coopérative CAPA
	ARTERRIS
	JPS LAIT (Biochamps)
4 Collectivités publiques et leurs groupements	Mairie de Pamiers
	Communauté de Communes du Pays de Mirepoix
	SM PNR Pyrénées Ariégeoises
	Mairie de Foix
5 Etablissements consulaires	Chambre d'Agriculture de l'Ariège
	Chambre d'Agriculture de l'Ariège
	Chambre de Métiers et de l'Artisanat
	Chambre de Commerce et d'Industrie
6 Personnes physiques ou morales contribuant à l'activité	Association CIVAM BIO 09

La Coopérative de distribution de produits locaux « Terroirs Ariège Pyrénées »



400
REFERENCES
PRODUITS



58
FOURNISSEURS
ACTIFS EN 2018



5
NOUVEAUX
FOURNISSEURS
EN 2018



35 %
DE CROISSANCE
ANNUELLE SUR 2018



3
SALARIES



Terroirs Ariège Pyrénées
en quelques chiffres
Distributeur de proximité



35 CLIENTS
COMMANDENT
AU MOINS 1X/SEMAINE

7 ANS
D'ACTIVITE



170 TONNES
DE DENRÉES DISTRIBUÉES



918 000 €
DE CHIFFRES D AFFAIRES
ATTENDUS POUR 2019



2 500 000 €
DE RETOMBÉES ÉCONOMIQUES
LOCALES DEPUIS SA CRÉATION

6
COLLÈGES DE
SOUSCRIPTEURS



15 %
DE MARGE DE
FONCTIONNEMENT POUR
ASSURER LES SERVICES DE
GESTION COMMERCIALE ET DE
TRANSPORT

43 %
DE L'ACTIVITÉ
CONCERNE DES
PRODUITS AB



200 €
DE PRISE DE
PARTS SOCIALES
PAR AGRICULTEUR
FOURNISSEUR

Le lancement de nouvelles filières agricoles

- . Forte demande de la restauration collective en pomme de terre, produit phare de la gamme légumes
- . Face au constat du manque d'offre et de volume sur cette activité, la SCIC a lancé un projet de nouvelle filière locale
- . Organisation de rencontres producteurs – cuisiniers pour comprendre les besoins spécifiques de la restauration collective : calibrage, qualité supérieure, adaptation au équipements de préparation et de cuisson

Journée « Patates » - la 1ère !

C'est le produit phare, l'emblème de la restauration collective ! C'est aussi un produit qui demande de la maîtrise technique, dans la production, la récolte et le stockage.

Elle méritait donc bien qu'on lui consacre toute notre attention, cette patate.

Le 25 janvier dernier, nous avons lancé la première d'une série de rencontres, journées techniques, formations autour de la pomme de terre d'Ariège à destination de la restauration hors domicile. L'objectif de cette première : croiser les attentes, les contraintes, des agents de la légumerie, des cuisiniers, des producteurs de pommes de terre, AB et conventionnels. Et pour affiner tout cela, des lots de pommes de terre ont été retournés, analysés et pelés !

Une trame de cahier des charges/fiche technique est sortie de terre et va servir de fil conducteur aux prochains rendez-vous : formation Irrigation en culture de pommes de terre, visites de la légumerie départementale, en cuisines, prospection de nouveaux producteurs...

Et il faut y arriver, puisque nous prévoyons, sur 2019, de commercialiser plus de 40 tonnes de pommes de terre ariégeoises, à destination des restaurants et cuisines de collectivités !

Retour sur la 2nde journée « Patates » : Visite de la légumerie 09

Faites se rencontrer des agents de légumerie, des cuisiniers, des maraîchers et des conseillers agricoles, autour d'une patateuse et faites tourner ... Le 18 avril dernier, le Conseil Départemental nous a accueillis à la légumerie départementale à Laroque d'Olmes pour poursuivre le travail « Pommes de terre ». un temps d'échanges et de test, précieux pour tous les participants, pour s'approprier les contraintes et attentes de chacun.

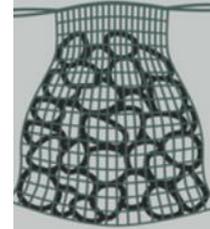
Le travail avance bien, un cahier des charges « Pommes de terre 09 en RHD » devrait aboutir prochainement, les formations techniques pour les producteurs se poursuivent.



Une diversification agricole réussie

- . Formation et accompagnement technique d'agriculteurs pour la mise en place de la production de pommes de terre en bio et en conventionnel, dont des céréaliers
- . Groupe de producteurs adhérents à la coopérative couvre les commandes des établissements scolaires sur une année
- . Niveau de qualité en adéquation avec les pratiques de la restauration collective
- . Sur les collèges, 40 % du CA légumes est réalisé par ce produit

Le stockage



Les agriculteurs ont fait le choix de s'équiper individuellement sur leurs fermes, en aménageant des hangars ou en investissant dans des chambres froides, mais aussi collectivement à la coopérative CAPA au Vernet d'Ariège qui leur met à disposition une chambre froide d'environ 1 500 m³, utilisée par un groupe d'une dizaine de producteurs d'Ariège et de Haute-Garonne.

La commercialisation



De nombreux débouchés, différents selon les producteurs, tous orientés vers les circuits-courts : vente directe aux particuliers, à la ferme ou en livraisons, sur les marchés de plein vent, mais aussi commercialisation à des restaurateurs locaux, Ariège et Haute-Garonne, magasins bio Ariège et Haute-Garonne, hyper et supermarchés d'Ariège.

La plateforme Terroirs Ariège Pyrénées représente également un sérieux débouché pour les producteurs ariégeois, en AB comme en conventionnel, avec des volumes importants, principalement à destination de la restauration collective.



Valeur ajoutée perçue par les acteurs :

- *Proximité et lien entre les acteurs de l'alimentation*
- *Sécurisation des approvisionnements pour les acheteurs aux niveaux qualité et quantité*
- *Sécurisation des débouchés pour les fournisseurs et facilité logistique*
- *Evolution des pratiques*
- *Structuration de micro-filières et diversification agricole*

Résultats : CA en progression régulière avec + 18,% en 2020

Freins à l'approvisionnement local de la restauration collective :

- *Décalage entre la volonté affichée des décideurs locaux et leurs engagements opérationnels*
- *Dotation budgétaire des collectivités pour l'achat des denrées et justification du prix d'achat dédié aux approvisionnements de proximité et de qualité*
- *Acceptation du surcoût des denrées en appro.local*

Tarif demandé par les gestionnaires à 1,80 € / repas, prix recommandé par la plateforme pour un approvisionnement régulier : 2 €

Illustration : cantine primaire certifiée en bio, coût matière à 2,10 €

- *Difficulté à mobiliser la communauté de parents d'élève*

Enseignements...

- . Fort intérêt d'une structure coopérative impliquant les collectivités locales*
- . Intégrer le coût réel des denrées alimentaires locales et de qualité*
- . Faciliter et animer la concertation entre les acteurs dans la durée, les échanges et l'interconnaissance*
- . Mettre en place une démarche globale d'approvisionnement : accompagnement de l'offre, appui technique, formation, éducation et communication*
- . Renforcer les coopérations entre territoires*



BANQUE des
TERRITOIRES



Gaillac Graulhet Agglomération



Projet d'approvisionnement de la restauration scolaire

Territoire :

- . 61 communes
- . 74 000 habitants



La restauration scolaire :

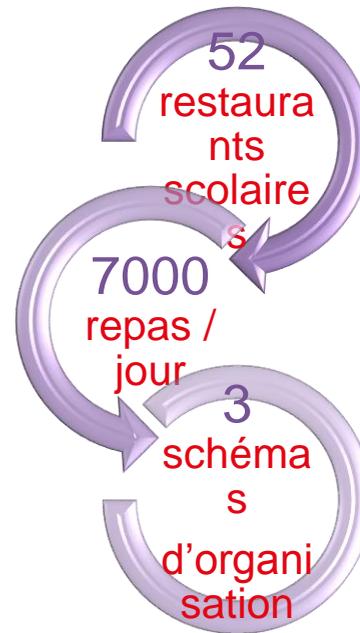
- . 83 agents
- . Plus de 440 000 € de budget denrées alimentaires
- . Plus de 200 000 € de services prestations repas

Trois schémas d'organisation :

- . Cuisines autonomes
- . Cuisines centrales
- . Cuisines livrées par un prestataire

. *Etat des lieux : forte disparités de qualité et de coût entre les écoles*

. *Enjeux de la collectivité : mettre en place une charte de la restauration collective couvrant l'ensemble des champs d'action et offrir un service de qualité*



Expérimentation pour analyser, tester et proposer une nouvelle organisation

Des besoins d'expérimentation doubles :

- *Contribuer au projet transversal de l'Agglo. pour favoriser les circuits de proximité*
- *Tester, suivre des actions sur 3 sites et en évaluer les enseignements*

Les objectifs opérationnels :

- Esquisser un service d'approvisionnement en produits alimentaires de qualité et de proximité*
- *Tester l'intégration de producteurs locaux ou de commerçants*
- Apporter les premiers éléments d'organisation et de modèle économique viable pour les producteurs et pour la collectivité*

La restauration scolaire croise les compétences et services de la collectivité :

- Développement économique*
- Services à la population*
- Environnement (PCAET)*
- Projet éducatif*

Les clés de réussite :

- Intégrer l'ensemble des dimensions de la restauration scolaire
- Maîtriser les coûts
- Se doter d'indicateurs de suivi et d'évaluation
- Co-construire une démarche de progrès dans la durée

Démarche mise en place :sélection de 3 restaurants scolaires et mobilisation de groupes projets pluriacteurs



Contenu des expérimentations retenues :

- *Evaluation des coûts des repas et des volumes de denrées alimentaires*
- *Qualification de l'approvisionnement dont l'approvisionnement local*
- *Evaluation du **gaspillage alimentaire** avec sensibilisation des convives*
- ***Communication** sur la démarche de la collectivité et l'appro. local dans la restauration collective*
- *Evaluation de la **satisfaction des convives***
- *Analyse du **fonctionnement des services de** restauration scolaire*

Orientations dégagées pour l'Agglomération Gaillac Graulhet

- *Accompagner les cuisiniers et constituer un «club des cuisiniers »*
- *Organiser l'approvisionnement local et de qualité par bassin de vie*
- *Accompagner les écoles, ALAE, centres de loisirs sur leurs projets pédagogiques alimentation*
- *Accompagner les producteurs*
- *Travailler sur la commande publique pour favoriser l'approvisionnement local et de qualité*
- *Adapter les espaces de restauration (établissement d'un PPI)*

**Communauté de communes
Thoré Montagne Noire
PAT du Pnr du Haut-Languedoc**

Projet de laboratoire de transformation agricole et légumerie

- **Un territoire rural de moyenne montagne :**
 - . 9 communes et 5 000 habitants
 - . Agriculture dominée par l'élevage
- Projet porté par une **structure d'insertion** par l'activité économique Le Labo de Compétences
- Implication de la **Communauté de communes** pour développer les circuits courts, favoriser l'accès à une alimentation locale de qualité pour les habitants, maintenir les agriculteurs et proposer des outils de transformation aux maraîchers (projet sur le foncier agricole et l'appui à l'installation de maraîchers)
- Mise en place d'un groupe projet pluriacteurs pour cadrer le projet et analyser la faisabilité
- **La confrontation avec les producteurs a réorienté le projet :**
 - Des pratiques individuelles, manque de vision collective
 - Des contraintes fortes de mobilité et de temps de trajets
 - Des attentes identifiées d'autres services : unité de lavage de pots, bocaux...
 - Demandes orientées vers des équipements mobiles : abattoir, autoclave ...
- **Enseignements dégagés :**
 - **Nécessité de mobiliser les producteurs plus en amont du projet et de créer une réelle dynamique de mise en réseau**
 - **Prendre en compte le facteur mobilité et rechercher de nouvelles solutions d'outils collectifs de transformation**

Des retours d'expériences collectives

Des enseignements sur les facteurs de réussite de projet de logistique alimentaire

- *Evaluer avec précision l'offre, la demande, les modes de fonctionnement des marchés*
- *Professionaliser la logistique distribution, mutualiser les fonctions*
- *Valider le modèle économique à court et moyen terme sur le principe de prix équitables et de la progressivité des ventes*
- *Animer et mobiliser les acteurs*
- *Communiquer*

06

Pour aller plus loin



- . Plateforme Terroirs Ariège Pyrénées : <https://terroirs-ariege-pyrenees.jimdofree.com/>
- . Gaillac Graulhet Agglomération : www.gaillac-graulhet.fr
- . Communauté de communes Thoré Montagne Noire : www.cc-thoremontagnenoire.fr