



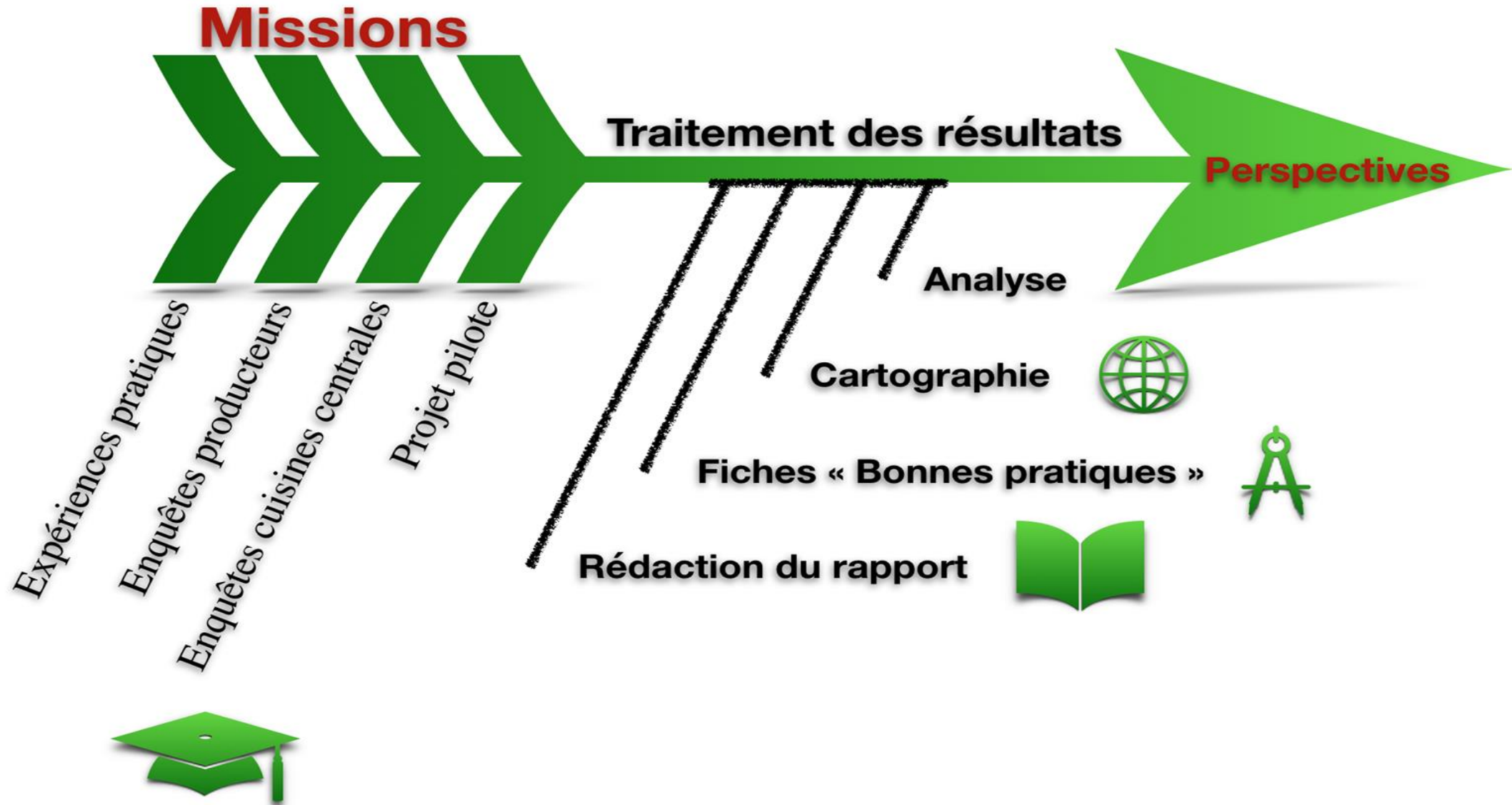
ASSOCIATION MiLPAT

Etude des opportunités d'approvisionnement de la restauration scolaire en produits locaux et/ou issus de l'agriculture biologique sur le Sud-Ouest Toulousain

19 décembre 2017

Violette AURELLE – Romain BOUVILLE - Manon CATANIA – Jérémy LE MOINIER – Anaïs SAGORIN

L'ENSAT, intégrée pour l'analyse du projet



1. Des expériences analogues, sources de conseils

Albi
(Gestion directe)
(1 menu 100% local/mois)

- Forte coopération entre CA, collectivités et associations
- Très bonne connaissance du réseau de producteurs
- Animation, communication

Pamiers
(56% de bio)

- Création d'une SCIC → plateforme pour l'approvisionnement restauration collective
- Implication forte des CA, collectivités, associations

La Bastide de Sérou
(45 % de produits bio)

- Forte implication des collectivités et du cuisinier-gestionnaire
- Formation personnel de la cuisine

Castelsarrasin
(SOGERES)
(1 menu bio /15 j)

- Initiative des élus
- Travail réalisé sur le recyclage des déchets - animation



Les bonnes pratiques à retenir

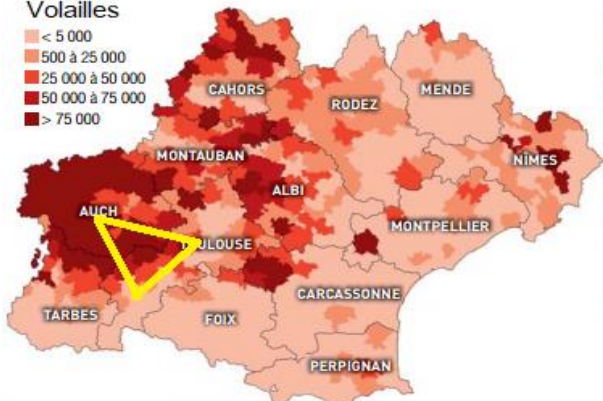
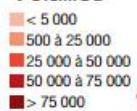
- Identifier, organiser la filière (logistique, définition de la qualité)
- Comprendre les besoins et les attentes de chacun (groupes de travail)
- Accompagner les négociations (prix, organisation)
- Communiquer, sensibiliser, animer (cuisines, écoles, producteurs)
- Échelonner l'introduction de produits bio
- Démarrer l'introduction avec des produits "bruts"
- S'entourer de professionnels spécialistes de la filière

2. Une production locale dynamique mais à compléter

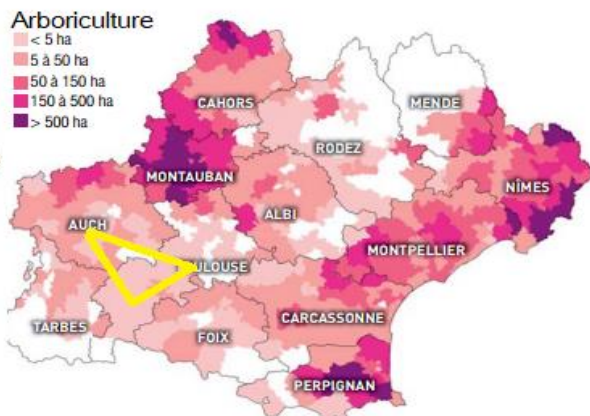
Dynamique du territoire :

- Cartes des productions agricoles

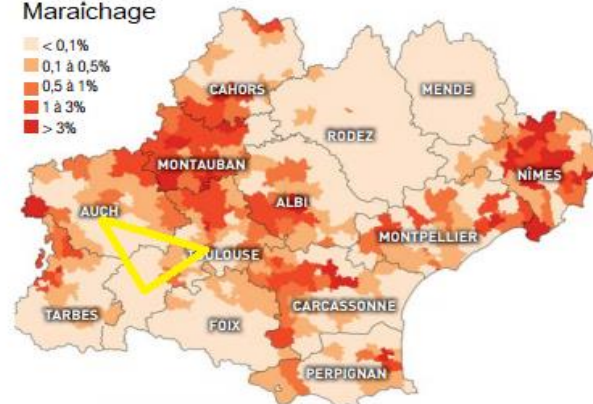
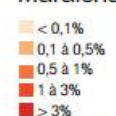
Volailles



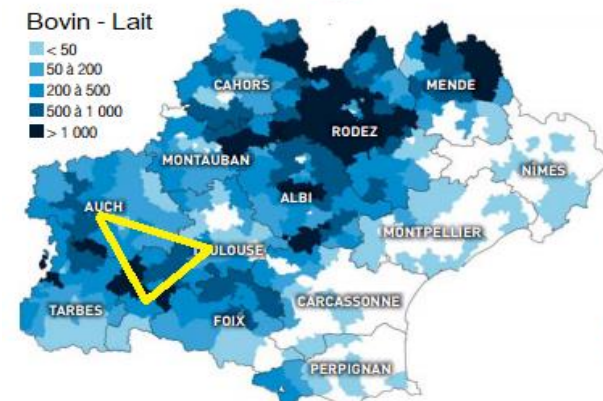
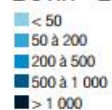
Arboriculture



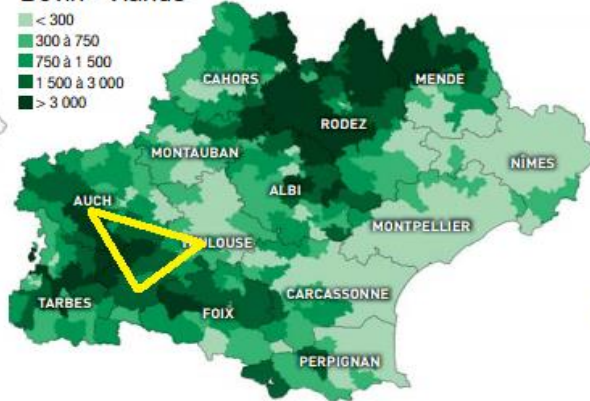
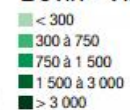
Maraichage



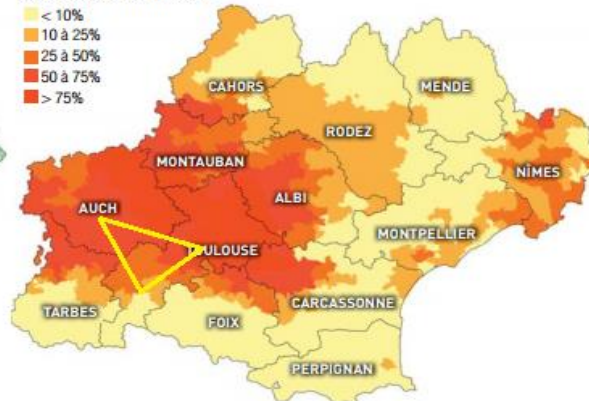
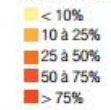
Bovin - Lait



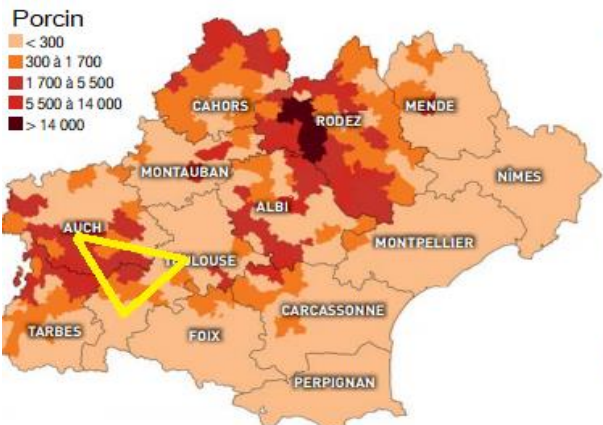
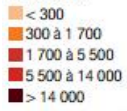
Bovin - Viande



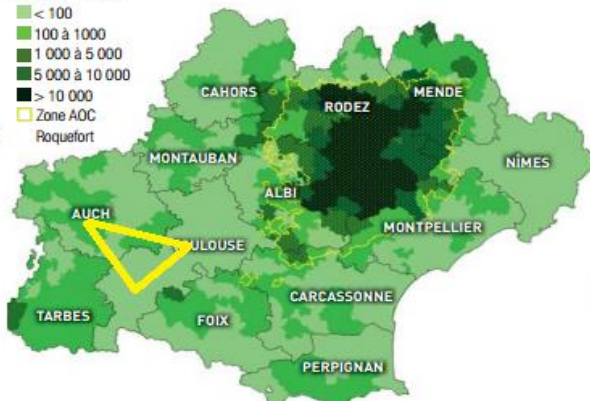
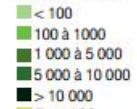
Grandes cultures



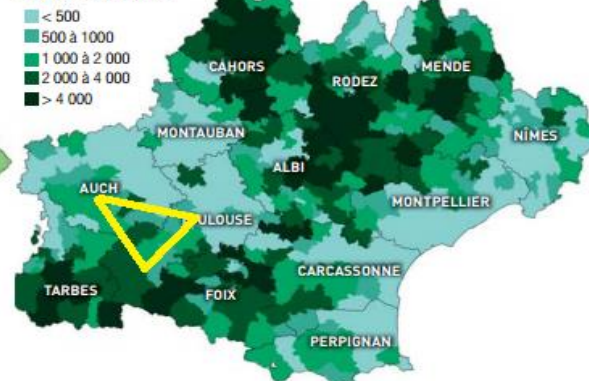
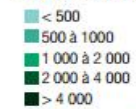
Porcin



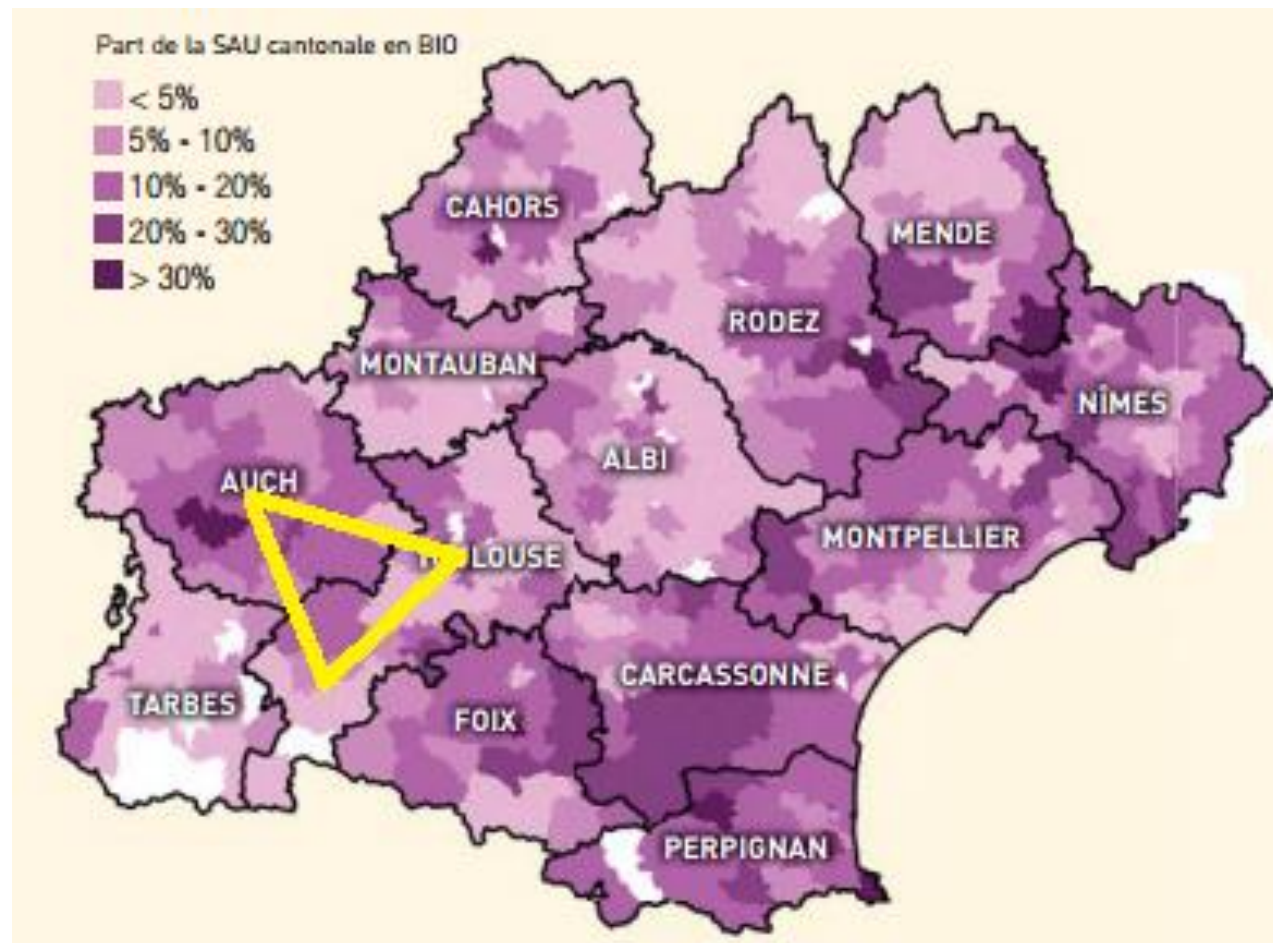
Ovin Lait



Ovin - Viande



Une dynamique bio bien prise en compte



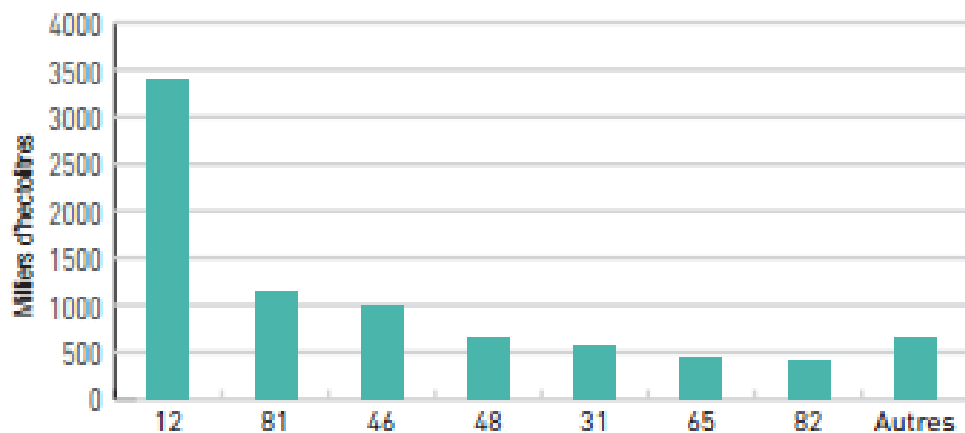
La production locale: entre forces et faiblesses

Dynamique du territoire :

- Les productions concernées

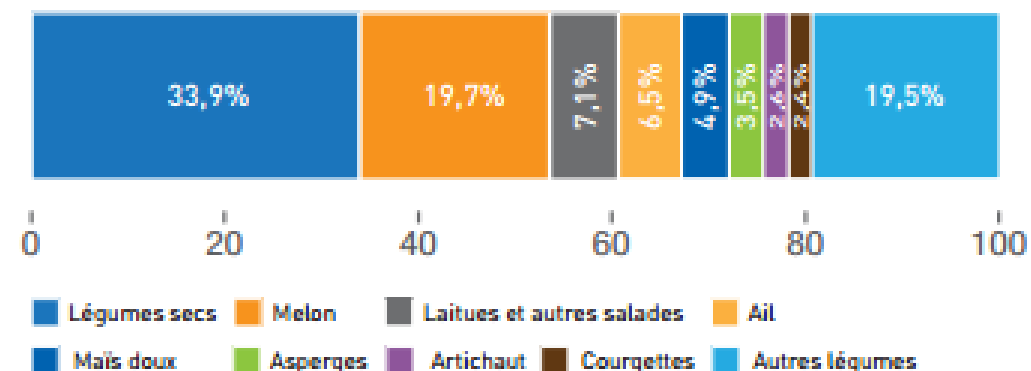
RÉPARTITION DU CHEPTEL BOVIN LAITIER

(Source : RA 2010)



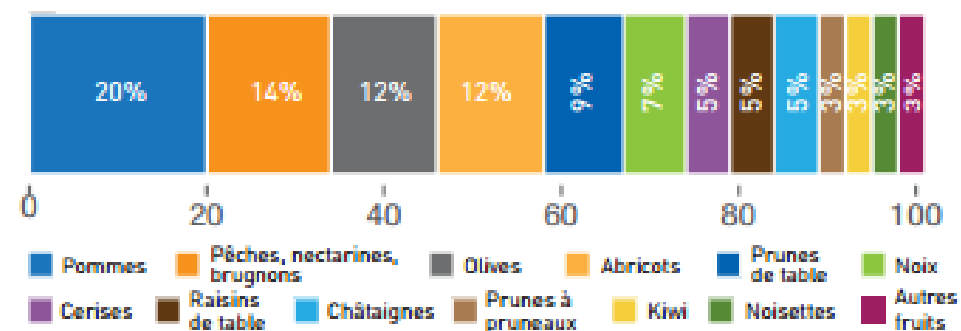
RÉPARTITION DES SURFACES EN MARAÎCHAGE ET HORTICULTURE

(Source : RA 2010)



RÉPARTITION DES SURFACES FRUITIÈRES

(Source : RA 2010)



2. La production locale - Ce qu'il faut retenir

Un territoire riche, avec des productions phares (Volailles de chair, Grandes Cultures, Élevage porcin et ovin...)

Une dynamique d'agriculture biologique forte

Mais des lacunes sont à combler (Fruits, production laitière, poules pondeuses ...)

Un besoin certain d'élargir les horizons pour l'approvisionnement de la restauration collective.

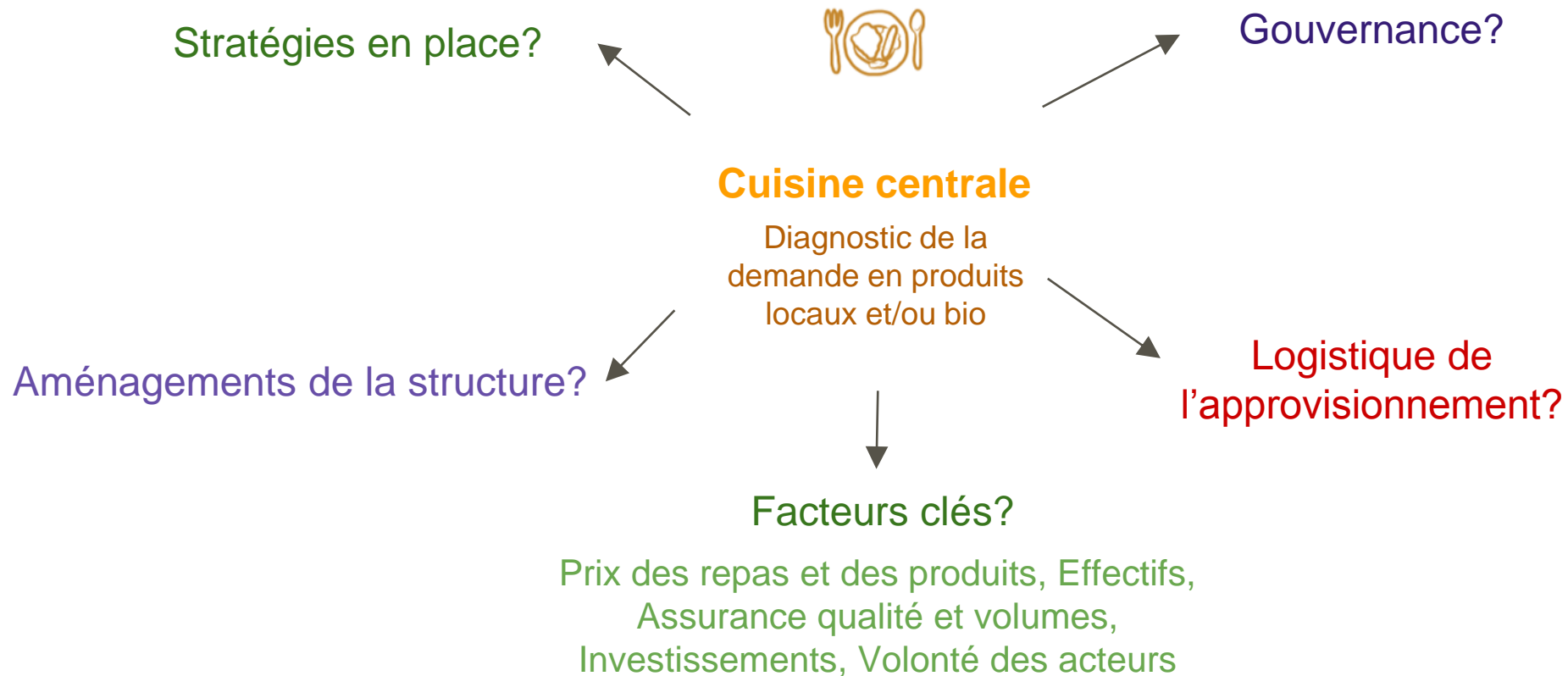
3. La restauration collective: un enjeu important sur le territoire étudié

Enquête auprès de 12 cuisines centrales :

- Toulouse Métropole
- CA Le Muretain
- CC de La Save au Touch
- CC de la Gascogne Toulousaine



3. Les cuisines centrales: un fonctionnement complexe



3. Des interlocuteurs convaincus mais des problématiques nombreuses

Gestion directe et soutien politique pour l'approvisionnement local et/ou bio

- ✓ Des responsables de cuisines impliqués dans la recherche de producteurs locaux
- ✓ Lots des AO spécifiques
- ✓ Soutien de producteurs locaux
- ✓ Démarches de certification (Erables 31)
- ✓ Des niveaux d'intérêts et rythmes différents selon les acteurs
- ✓ Dépend de la volonté du Responsable de la cuisine

Tournefeuille

Pibrac

Aucamville

Rieumes

Cugnaux

Pécharbou

Gestion déléguée à un prestataire extérieur

- ✓ Accompagnement par un diététicien
- ✓ Elior : Engagement en 2015 avec la FNAB à long terme dans les achats responsables (locaux)
- ✓ Manque de transparence sur l'origine et les volumes des produits
- ✓ Peu de contacts directs aux fournisseurs
- ✓ Des menus imposés
- ✓ Poids de la collectivité pour impulser la démarche

Plaisance-du-Touch

Villeneuve - Tolosane

Lycée du Ferradou

Blagnac

Colomiers

La Salvetat-Saint-Gilles

Fontenilles

4. Le projet pilote: un début prometteur

- 1) Constitution d'un catalogue de fournisseurs potentiels : 5 producteurs et 2 plateformes (Terra Alter Gascogne et Aux saveurs du Quercy)
- 2) Productions concernées: fruits et légumes variés, poulet de chair, oeufs, yaourt de brebis et mixte (chèvre + brebis), yaourt nature, fromage de chèvre, lentilles

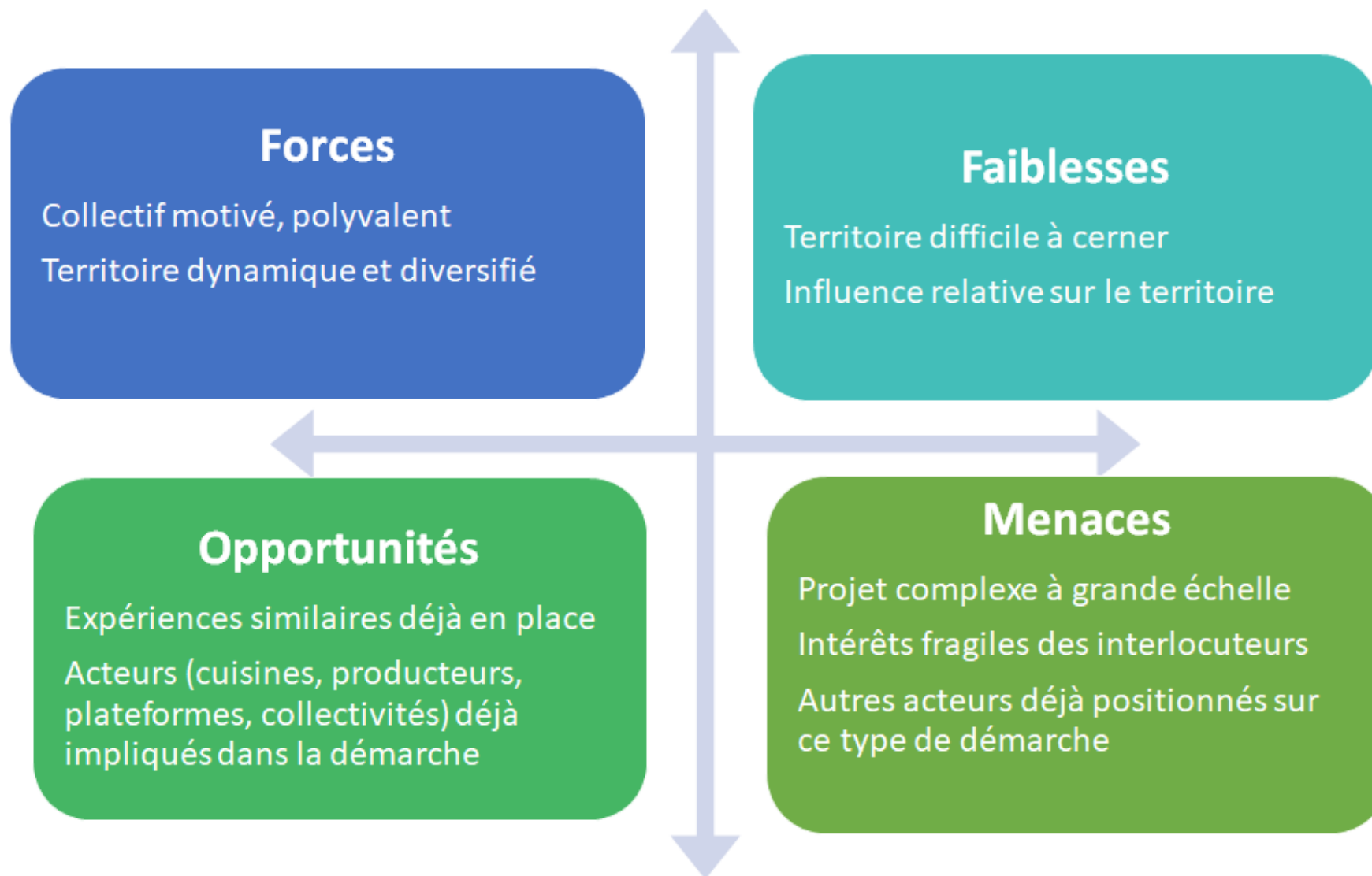
Points à éclaircir:

- Les prix
- Les volumes
- La logistique d'approvisionnement

Le projet pilote: un avenir à définir

3 Scénarii proposés	Petits producteurs	Plate-formes locales	Mixte
Principe	Prépondérants dans la livraison des cuisines	Prépondérants dans la livraison des cuisines	Les producteurs livrent fréquemment des quantités abordables. Les plate-formes fournissent en continu .
Produits concernés	Nombreuses gammes étroites	Quelques gammes très larges	Des gammes larges pour les cuisines, des produits plus spécialisés et plus ponctuels pour les producteurs.
Atouts	Très valorisant . Bonne acceptabilité	Logistique, communication et marges de négociations optimales	Système résilient , capable de prendre en compte les différentes sources d'approvisionnement
Limites	Communication complexe , aléas de livraisons handicapants	Peu d' intégration des producteurs dans la démarche. Acceptabilité à travailler.	Négociations difficiles. Demande forte en terme de flux (de matières et d'informations)
Perspectives	Très adapté pour les quantités prévues par le projet pilote (110 repas/jour). Changement d'échelle intensifiant les problèmes de communication	Très peu adapté au format du projet pilote. Idéal dès lors que le projet pilote envisage des volumes importants (bien plus que 110 repas/jour)	Idéal pour la transition de la petite vers la grande échelle. Mérite un projet pilote capable d' évoluer rapidement pour éviter d'essouffler la motivation de chacun.

Un projet pilote encourageant



Les missions du MilPAT de demain

- S'inspirer de ce qui fonctionne déjà
- Communiquer autour du projet à tous les niveaux pour s'entourer
- Mettre en relation les acteurs identifiés
- Animer, coordonner les réunions et négociations
- Initier le projet pilote avec des actions symboliques....
- ... Qui devront évoluer rapidement
- Stabiliser les relations entre tous les acteurs

**Merci pour votre
attention**

DES QUESTIONS ?