



Rencontres-ateliers de l'approvisionnement local en restauration collective : Synthèse des échanges

- 16 Avril et 7 mai 2024-



Objectifs des rencontres :

Identifier l'offre et la demande sur le Territoire

Etablir les conditions d'un partenariat durable

Lever les problématiques de gestion des commandes et livraisons

- Fréquence des prises de commandes
- Facturation, Bon de livraison, traçabilité
- Adéquation entre les cycles de production agricole et production des repas
– Anticipation ?
- LOGISTIQUE ?

Adéquation entre l'offre et la demande

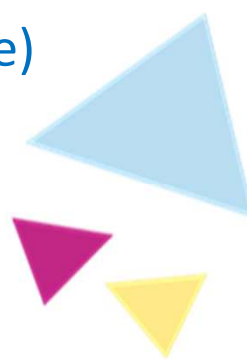
Etat des lieux

• Difficultés freinant les partenariats

- Facteur humain (bonne connaissance mutuelle des contraintes)
- Les marchés sont « verrouillés » pour 3 ans
- La LOGISTIQUE (rentabilité volumes/temps passés/ coût)
- Les heures de réception des produits entre 6h et 11h30
- La contraintes d'anticiper le temps de préparation (10jours pour les produits laitiers/ 2 jours pour les légumes/...)
- Savoir répondre à un Marché public (pour les producteurs)
- Ecrire un marché public pour s'assurer d'un approvisionnement auprès des producteurs locaux.

• Motivations et début de solutions

- Conviction du circuit local
- Revenu décent pour les producteurs
- Contribuer à une qualité environnementale
- Une meilleure nutrition pour nos habitants (enfants, seniors)
- Travailler pour le territoire (développement économique)



Adéquation entre l'offre et la demande

Éléments techniques

Du côté de la production

- >> Sept à Février : livraison de légumes facilitée vs période de février à juin
- >> la planification est indispensable pour s'engager sur des gros volumes
- >> Pas de rupture de production en produits laitiers mais problématique du lait cru interdit en RHD selon la public (dérogation possible)/ cela dit, un planning permet d'anticiper la fabrication.
- >> récolte à la commande : les produits se conservent mieux car il n'ont pas fait de frigo.

Du côté des cantines

- >> Pas de contraintes, flexibilité des menus à + ou – une semaine avec l'appui d'un plan alimentaire (menu par cycle de 5 semaines ou à l'année)
- >> Nécessite de référencer le producteur pour la RHD en Marché ou pour mobiliser la subvention européenne fruits et lait à l'école.
- >> appro locale en légumes 4^{ème} gamme plébiscité (gain de temps)
- >> Travailler avec les structure relais qui assure les quantités et les contraintes horaires (Plateformes et grossistes) // 1 seul interlocuteur pour limiter le temps de gestion et la facturation.

Adéquation entre l'offre et la demande

Consensus et Piste de réflexion

>> mettre en place des logiciels de gestion avec des fournisseurs identifiés pour les disponibilités = aux prés des cuisiniers et autres plateformes

>> Gré à gré : permet de travailler petit à petit les partenariats en assurant une partie des commandes.

>> Cibler certaines prod pour la 4ème gamme (courges, PDT, carottes, betteraves, Patates douces)

>> Etablir un planning prévisionnel toutes les 2 semaines en précisant les quantités disponibles.

>> Formations des cuisiniers et des convives

>> Adapter les recettes à la saisonnalité

>> Mettre en place des échanges réguliers pour créer un lien producteurs et cuisiniers. (immersion et interconnaissance)

>> Besoin d'un contrat cadre avec évaluation du partenariat

>> Travail à mener avec les sociétés de restauration et les grossistes

Partenariats et contractualisation

• Craintes freinant les partenariats

- Fréquence et régularité des livraisons
- Equipements des cantines // non calibrage
- Volumes min pour atteindre les franco de port
- Calibrage des légumes
- Prix
- Crainte du contrat d'engagement pour certains producteurs

• Motivations et début de solutions

- Conviction du circuit local
- Gré à gré : permet de travailler petit à petit les partenariats en assurant une partie des commandes
- Etablir un planning prévisionnel toutes les 2 semaines en précisant les quantités disponibles.
- Accepter les légumes moches ou prendre conscience du matériel à disposition dans les cuisines
- Formations des cuisiniers et des convives
- Adapter les recettes à la saisonnalité

Partenariats et contractualisation

Consensus et éléments de réflexion

>> proposition : prix révisés tous les 3 à 6 mois.

>> suivre le coût matière par mois
(coût entre 1,80 eur et 2,2 eur voir 3 euros en bio/ assiette)

>> réunion Agores pour travailler les coûts de production

>> Etablir des [plans alimentaires](#) pour équilibrer ses coûts et l'équilibre nutritionnel

>> Mobiliser les subventions disponibles (cantine à 1 euro; dispositif fruits et lait à l'école)

>> Mettre en place des échanges réguliers pour créer un lien producteurs et cuisiniers. (immersion et inter-connaissance)

>> Besoin d'un contrat-cadre pour poser les éléments des partenariats.

Ce que l'on retient...les pistes de travail

- Mutualisation de la planification de la production pour assurer les quantités
- Adapter la communication auprès des convives « les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons »
- Faciliter la gestion quotidienne : rester flexible dans la prise de commande tout en anticipant le temps de préparation limites = si produits indisponible risque de problème de stocks.
- Facturation mensuelle, sur chorus pro. Permet de faire un récap auprès de France Agrimer. Les BL sont à générer pour assurer la traçabilité des produits.
- ANTICIPER : Planification collective pour augmenter les volumes sur des légumes identifiés.
- Solution logistique: Optimisation des livraisons en organisant des tournées avec différents débouchés
- Calculer le prix d'un service de livraison qui assurerait le ramassage des légumes chez les producteurs et la livraison.
- Trouver une solution pour s'approvisionner en légumes de 4ème gamme (lavés et prédécoupés)

Les prochaines étapes

- >> Possibilité de Référencement des producteurs chez Aux prés des cuisiniers, établir une liste de contacts
- >> Catalogue des produits disponibles à envoyer aux cuisiniers pour une phase test
- >> envoi d'une mercuriale avec la fréquence choisie entre le maraicher et le cuisinier
- >> Coordonner les productions entre les producteurs
- >> Coordonner la logistique entre les producteurs (l'étude de la Charrette débute en juin; complété par un cycle de 3 webinaires proposés par Bio d'Aquitaine)
- >> Déterminer les circuits de distribution.
 - >> Formation des cuisiniers et convives sur menu végétarien, approche positive; cuisson des viandes
- >> travailler le partenariat avec la légumerie de Bergerac et l'association Manger Bio Périgord (stockage et découpe de légumes)

