

# Développement des FILIÈRES BIOLOGIQUES du MASSIF CENTRAL pour répondre aux besoins de la RESTAURATION HORS DOMICILE (RHD)

## Boîte à outils pour l'introduction de produits biologiques en Restauration Hors Domicile



Boîte à outils réalisée dans le cadre de la 3<sup>ème</sup> tranche du projet « Développement des filières biologiques du Massif Central pour répondre aux besoins de la restauration collective » porté par le Pôle AB Massif Central, financée par les Régions Auvergne, Bourgogne, Limousin, Languedoc-Roussillon, Midi-Pyrénées, Rhône-Alpes, et l'Etat (FNADT) dans le cadre de la convention de Massif / Massif Central.



Premier ministre  
Ministère de l'espace rural  
et de l'aménagement du territoire





## L'approvisionnement de la restauration collective

- ✓ Mobiliser les fournisseurs
- ✓ Favoriser l'interconnaissance entre fournisseurs et établissements de restauration collective
- ✓ Organiser les livraisons

# FICHE THEMATIQUE N° 1 : L'APPROVISIONNEMENT DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

**Types d'action** : étude, création d'outils, expériences.

**Mots clefs** : fournisseurs bio, logistique, planification, implication.

*Résultats produits dans le cadre du projet « Développement des filières biologiques du Massif Central pour répondre aux besoins de la restauration hors domicile » (2008-13), financé par l'Etat (FNADT), les Conseils Régionaux Auvergne, Limousin, Bourgogne, Rhône-Alpes, Languedoc-Roussillon et Midi-Pyrénées dans le cadre de la Convention de Massif/Massif Central.*

Dans les témoignages de nombreuses expériences d'introduction de produits bio en restauration collective réussies, la méthode et la concertation sont des éléments déterminants. De la mobilisation des producteurs d'un territoire à la mise en place des rouages logistiques de l'approvisionnement, il faut du temps, des outils, mais surtout ne pas négliger le lien humain et les dynamiques qui se font et se défont entre les différents acteurs. Nous restituons dans la présente fiche quelques repères méthodologiques et les principaux résultats d'actions et d'expérimentations menées aux étapes clés de différentes démarches d'approvisionnement bio et locales.

## 1. MOBILISER LES FOURNISSEURS

La mobilisation des fournisseurs est fondamentale mais encore timide sur certains secteurs. Malgré les encouragements politiques et les dynamiques territoriales, beaucoup de producteurs hésitent encore à se positionner sur ce marché. La réorientation de tout ou partie des débouchés de l'exploitation vers un circuit de proximité géographique peut impliquer une posture et des prises de position qui vont bien au-delà du simple changement de clientèle.

En travaillant sur l'identification et la compréhension des représentations des producteurs sur le débouché de la restauration collective, ainsi que sur l'identification des compétences nécessaires au positionnement de l'agriculteur sur ce marché, il est possible de repérer des leviers de mobilisation.

Par ailleurs, l'appui à la professionnalisation des producteurs pour qu'ils deviennent fournisseurs de la restauration collective peut se mener de manière complémentaire aux actions plutôt destinées aux restaurants ou aux convives.

## 1.1. Développer la production

Même si la production bio peut être élevée et diversifiée dans certaines zones géographiques, comme en Ardèche avec plus de 500 fermes en AB, les productions ne sont pas toujours adaptées aux besoins de la restauration collective (nature, volumes, conditionnement...). Par ailleurs, en Ardèche, l'orientation des agriculteurs vers ce débouché reste encore assez faible, les producteurs « historiques » s'étant parfois positionnés sur des créneaux plus directs (marchés, magasins de producteurs...).

Aujourd'hui, dans un contexte d'engorgement des débouchés sur ces circuits, l'émergence de la restauration collective comme circuit de commercialisation complémentaire peut paraître intéressante. Cela suppose pour les structures de développement de sensibiliser et d'accompagner les porteurs de projet sur des thématiques ciblées pour répondre aux spécificités de ce marché.

*Pour aller plus loin :*

**Contact : Elodie LE GAL - Agri Bio Ardèche**

4 avenue de l'Europe Unie - BP 421

07004 PRIVAS Cedex

Tél. : 04 75 64 82 96

Fax : 04 75 20 28 05

Courriel : [legal.agribioardeche@corabio.org](mailto:legal.agribioardeche@corabio.org)

Site : [www.corabio.org/index.php/qui-sommes-nous/agri-bio-ardeche](http://www.corabio.org/index.php/qui-sommes-nous/agri-bio-ardeche)

### **Outils : Des fiches techniques pour accompagner les maraîchers**

Des fiches techniques sur la production de légumes ont été réalisées par l'APABA et la FRAB Midi-Pyrénées (Fédération Régionale des Agriculteurs Biologiques). Elles sont au nombre de quatre :

- La carotte ;
- Le poireau ;
- La pomme de terre ;
- La tomate.



Crédit Photos : ITAB

Essentiellement axées sur la partie production et non pas sur la commercialisation, ces fiches présentent les exigences pédoclimatiques de ces espèces, leur place dans la rotation, leur calendrier de production, les variétés préconisées, les points clés de l'itinéraire technique (semis ou plantation, irrigation, gestion des ravageurs...), ainsi que quelques éléments sur la récolte et la conservation.

*Pour aller plus loin :*

**Contact : Lionel LABIT et/ou Sarah DELECOURT – APABA**

Carrefour de l'agriculture

12026 RODEZ Cedex 9

Tél. / fax : 05 65 68 11 52

Courriel : [restoco@aveyron-bio.fr](mailto:restoco@aveyron-bio.fr)

Site : [www.aveyron-bio.fr](http://www.aveyron-bio.fr)

## ***1.2. Sensibiliser et accompagner les candidats à l'installation pour qu'ils envisagent le débouché de la RHF dans leur projet***

Lors du montage et du calibrage d'un projet d'installation, il apparaît tout à fait pertinent de sensibiliser et d'encourager les porteurs de projet à envisager l'approvisionnement de la restauration collective comme possible débouché. Malgré l'absence de références technico-économiques précises sur les coûts de production et de livraison notamment, il est apparu possible pour les producteurs en cours d'installation d'élargir le champ de leurs possibilités de commercialisation à ce moment de la concrétisation de leur projet. Leur implication et leurs aptitudes ultérieures à s'adapter à ce marché en seront d'autant plus renforcées.

### **Outil : Autodiagnostic : compréhension des facteurs déclenchant le positionnement du producteur en tant que fournisseur de la restauration collective**

C'est un outil simple permettant au producteur de s'interroger sur sa connaissance de ce marché, de mesurer ses motivations et d'identifier, de son point de vue, les atouts et les limites de ce nouveau débouché pour son exploitation. Cette grille aborde entre autres : les conditions de réussite et d'échec perçues par le producteur, un questionnement sur la stratégie d'exploitation, la capacité structurelle de l'exploitation, l'organisation et le temps de travail inhérent à ce marché, sa volonté et sa capacité d'engagement et de contractualisation, une réflexion sur : « travailler seul ou s'organiser collectivement ».

Ce diagnostic peut être considéré comme un outil d'aide à la décision pour le producteur, en préalable à une seconde étape de positionnement. L'analyse de l'autodiagnostic devrait permettre de répondre à la question suivante : « A partir de mes motivations, en mettant en balance les atouts que j'identifie sur ce marché et les freins que je perçois, suis-je prêt à aller vers le débouché de la restauration collective ? ».

Au-delà de l'aspect « aide à la décision », cette grille peut certainement être aussi utilisée comme un outil de mobilisation des producteurs. Elle peut être proposée lors de formations, éventuellement dans le cadre du dispositif PPP (Plan de Professionnalisation Personnalisé), voir au niveau du Point Accueil Installation.

### **Outil : Grille d'auto-positionnement : évaluation des compétences personnelles et professionnelles**

Cet outil constitue une seconde étape dans le positionnement du producteur. La grille d'auto-positionnement lui permettra de s'interroger sur les compétences nécessaires au positionnement sur ce marché nouveau pour l'exploitation, celles qu'il possède déjà, et ses besoins.

*Pour aller plus loin :*

**Contact : Elodie LE GAL - Agri Bio Ardèche**

4 avenue de l'Europe Unie - BP 421

07004 PRIVAS Cedex

Tél. : 04 75 64 82 96

Fax : 04 75 20 28 05

Courriel : [legal.agribioardeche@corabio.org](mailto:legal.agribioardeche@corabio.org)

Site : [www.corabio.org/index.php/qui-sommes-nous/agri-bio-ardeche](http://www.corabio.org/index.php/qui-sommes-nous/agri-bio-ardeche)

### *Pour aller plus loin :*

#### Références bibliographiques :

- Chambre d'Agriculture de l'Ardèche, Agri Bio Ardèche, CIVAM Ardèche. *Mieux connaître, mobiliser et accompagner les agriculteurs vers le débouché de la restauration collective.* Etude d'ingénierie. Janvier 2011-mars 2012.
- MARTIN S. *L'approvisionnement de la restauration collective en Ardèche. Structuration des producteurs bio ardéchois pour approvisionner la restauration collective en produits bio et locaux,* Agri Bio Ardèche, 2012.

### **1.3. Professionnaliser les producteurs**

Le développement de l'accueil du public sur les exploitations agricoles répond à deux préoccupations :

- les enfants et les adultes, issus pour la plupart des villes mais aussi du monde rural, sont de plus en plus coupés des réalités du monde agricole et de l'environnement naturel. Nombreux sont ceux qui méconnaissent l'univers de la ferme ;
- face aux enjeux alimentaires et aux enjeux de préservation des ressources naturelles, les populations ressentent le besoin de renouer avec leur environnement proche et de comprendre d'où viennent leurs aliments, comment et par qui ils sont produit.



Crédit photo : Emilie DUVAL

Cependant, créer une ferme pédagogique ou développer l'accueil éducatif à la ferme ne s'improvise pas et les exploitants volontaires se sentent souvent démunis face à leur public. Les structures de développement de la bio peuvent alors apporter leur expertise.

L'interprofession Auvergne Biologique, de par ses missions de développement de la restauration collective bio et de promotion de l'agriculture biologique, accompagne sur le volet pédagogique les établissements et les institutions souhaitant mettre en place des repas bio. A ce titre, en complément d'interventions pédagogiques auprès du public en salle, il apparaît indispensable de proposer des visites de fermes bio et des rencontres avec des exploitants bio. De plus en plus de scolaires sont à la demande de visites de fermes en lien avec les repas bio mis en place dans les établissements scolaires. C'est pourquoi, il est important de créer un réseau de fermes pouvant accueillir des classes en visites, avec des producteurs formés à l'accueil du public.

Plusieurs formations de 5 jours, destinés aux agriculteurs, ont été réalisées par Auvergne Biologique en 2011 et 2012 avec les objectifs suivants :

- créer un réseau de fermes bio pouvant accueillir des scolaires ;
- faire comprendre ce qu'est une ferme pédagogique et conforter les raisons et les potentialités d'un tel projet ;
- professionnaliser les agriculteurs à l'accueil de publics scolaires ;

- clarifier les notions nécessaires à la mise en œuvre de l'accueil sur les plans pédagogiques, législatifs et économiques ;
- s'approprier une méthodologie de projet permettant de construire son idée, étape par étape ;
- connaître les différents publics, leurs particularités et leurs attentes ;
- connaître les ressources nécessaires pour mettre en place ses activités de découverte ;
- créer des outils pédagogiques spécifiques aux visites de ferme ;
- savoir organiser une animation sur sa ferme (organisation, logistique, activités, le matériel, relations avec les visiteurs...);
- savoir communiquer et s'appuyer sur les réseaux éducatifs.



Crédit photo : Emilie Duval

Cette formation a donc pour objet de guider ceux qui souhaitent accueillir sur leur ferme, transmettre des outils pratiques de décision et de mise en œuvre et amorcer leur projet vers l'accueil de public à la ferme.

L'intervenant principal a été Thierry DALBAVIE, formateur en éducation à l'environnement du CPIE Clermont Dômes. Josiane BETTON, formatrice dans l'économie rurale, est intervenue quant à elle sur les aspects législatifs, réglementaires et fiscaux de l'accueil à la ferme (une demi-journée).

La formation s'est par ailleurs appuyée sur des témoignages d'expériences, des mises en situation et sur des temps de construction personnelle pour l'avancée de chaque projet, pour que chaque stagiaire reparte avec une ébauche de visite opérationnelle.

#### *Pour aller plus loin :*

##### **Contact : Auvergne Biologique**

9 Allée Pierre de Fermat

63170 AUBIERE

Tél. : 04 73 28 78 34

Courriel : [contact@auvergnebio.fr](mailto:contact@auvergnebio.fr)

Site : [www.auvergnebio.fr](http://www.auvergnebio.fr)

#### *D'autres actions peuvent être organisées :*

Des journées techniques ou des formations peuvent être organisées sur des productions ou des thématiques ayant un intérêt pour la restauration hors domicile (démonstration de matériel en légumes de plein champ, stockage des légumes...).

*Présentation d'un outil auto-construit pour travailler des légumes de plein champ en planches permanentes par un maraîcher bio récemment installé et impliqué dans une plateforme associative qui livre des restaurants scolaires.*



Crédit photo : AgriBioArdèche



### Témoignages: La connaissance de la restauration collective, des acteurs, des mécanismes et des opportunités

Les producteurs font volontiers état de leur relative méconnaissance des acteurs de la restauration collective et de leur fonctionnement : « *Je ne connais plus les cuisiniers* », « *on ne connaît pas leurs demandes* », « *certains cuisiniers ne veulent plus qu'ouvrir des boîtes* ».

Ceux qui ont l'habitude des circuits longs de distribution s'interrogent sur l'attente de l'utilisateur du produit final et du consommateur : « *il faut des fruits gros, tous bons, homogènes, et il faut livrer !* », « *les enfants veulent des fruits sans tâche* ». Ils sont plutôt en attente : « *il faut attendre de savoir ce que veulent exactement les établissements* », voire sceptiques sur la demande : « *je connais des agriculteurs qui ont livré il y a 10 ans, ensuite, les cuisiniers ont préféré acheter des légumes déjà préparés* ».

Par essence, les producteurs en circuit courts identifient mieux les attentes du consommateur final, et observent la relative fragilité de cette relation commerciale, souvent basée sur des relations interpersonnelles entre un cuisinier, un gestionnaire ou un intendant et le producteur : « *cela dépend du cuisinier, s'il change, tout change* », « *il faut s'adapter à la demande, c'est ce qui crée la confiance* ». Ils sont conscients de l'attente suscitée : « *il faut avoir du fruit toute une saison, échelonner les récoltes, avoir plusieurs variétés, être équipé pour livrer* », « *il faut des fruits mûrs et tous pareil !* ».

S'agissant des besoins, le producteur se positionne souvent en « offreur » : « *je les contacte dès que j'ai des produits disponibles, et ils me prennent généralement ce que j'ai* », « *c'est généralement moi qui leur propose* ».

La simplicité de l'échange commercial et la relative souplesse dans l'échange avec les acheteurs sont des atouts indéniables pour les producteurs qui ont déjà expérimenté ce débouché.

Si la méconnaissance des logiques de la restauration collective est évidente chez les producteurs, l'inverse, côté représentants des établissements, est également clairement perceptible. La déconnexion des achats de denrées alimentaires de la production locale a de toute évidence éloigné ces deux univers qui évoluaient jusqu'à un passé récent dans l'ignorance des préoccupations de l'autre. Il serait donc utile de prévoir, soit dans la phase de mobilisation des producteurs et de sensibilisation des représentants d'établissements, soit dans le cadre d'une formation s'adressant aux deux types de publics, des séquences consacrées à la connaissance du métier de l'autre.

Informations issues d'entretiens individuels réalisés dans le cadre de l'étude d'ingénierie « *Mieux connaître, mobiliser et accompagner les agriculteurs vers le débouché de la restauration collective* », réalisée par la Chambre d'Agriculture de l'Ardèche, Agri Bio Ardèche et le CIVAM Ardèche entre janvier 2011 et mars 2012.

#### *Pour aller plus loin :*

#### **Contact: Elodie LE GAL - Agri Bio Ardèche**

4 avenue de l'Europe Unie - BP 421

07004 PRIVAS Cedex

Tél. : 04 75 64 82 96

Fax : 04 75 20 28 05

Courriel : [legal.agribioardeche@corabio.org](mailto:legal.agribioardeche@corabio.org)

Site : [www.corabio.org/index.php/qui-sommes-nous/agri-bio-ardeche](http://www.corabio.org/index.php/qui-sommes-nous/agri-bio-ardeche)

## 2.1. Recenser les produits pour la restauration collective de l'Aveyron

Après plusieurs années de travail avec les producteurs biologiques d'Aveyron sur l'approvisionnement de la restauration collective, il a été décidé de recenser et de regrouper l'offre disponible dans un catalogue à destination des différents établissements. Le travail sur la rédaction du catalogue a été un processus qui a permis en quelque sorte de structurer l'offre disponible en Aveyron. Il a également permis aux producteurs de s'organiser entre eux, en définissant les produits disponibles mais aussi leur prix. Afin d'organiser au mieux l'offre sur le territoire du département, neuf secteurs géographiques ont été définis. Les producteurs y ont été répertoriés et un catalogue par secteur a été édité.

L'APABA, l'Association pour la Promotion de l'Agriculture Biologique en Aveyron, a été désignée comme interlocuteur unique. Choisi pour sa bonne connaissance des producteurs bio du département, il permet de faciliter les relations producteurs-établissements. L'APABA est chargée de prendre les commandes et de trouver le(s) producteur(s) le(s) plus en mesure d'y répondre. La livraison et la facturation sont ensuite assurées par le(s) producteur(s) eux-mêmes.

Le catalogue présente dans un premier temps les avantages de l'agriculture biologique et de l'introduction des produits biologiques en restauration collective et, dans un second temps, la diversité des produits sur un territoire (viandes, produits laitiers, légumes, pain...) ainsi que leur coût. Ce catalogue permet donc de mettre en avant la disponibilité de produits biologiques pour la restauration collective sur le département, et constitue un bon outil de présentation de l'offre lors de première(s) prise(s) de contact avec les établissements intéressés. Il est régulièrement mis à jour suivant la volonté de nouveaux producteurs d'y être associés et l'évolution des produits disponibles.

Figure n°2 : La répartition des producteurs et des artisans biologiques en Aveyron

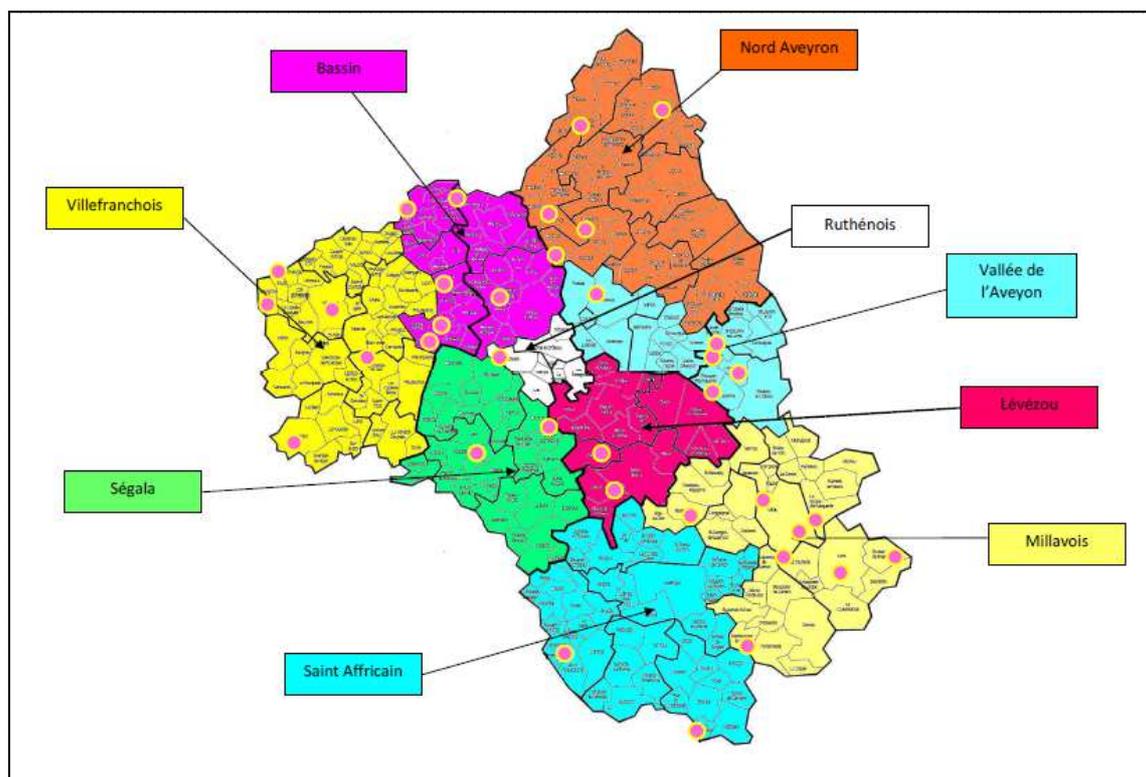


Figure n°3 : Extraits du « Catalogue des produits Bio de l'Aveyron disponibles pour la restauration collective pour le secteur Bassin », Septembre - décembre 2013.

Produits disponibles viandes, volailles et poissons							
Référence	Designation article	Fournisseurs	Unité	quantité mini à commander	conditionnement	Prix* HT/ Unité	DLC/ DLUO
<b>Viande de Jeunes Bovins</b>							
JB-01	sauté (40 à 50g)	Eleveurs	kg	-	sous vide - 3 kg	12,00 €	12j
JB-02	escalopes (120 g)	Eleveurs	kg	-	sous vide - 3 kg	15,00 €	12j
JB-03	rôti (2kg)	Eleveurs	kg	-	sous vide - 3 kg	15,00 €	12j
JB-04	saucisse	Eleveurs	kg	-	sous vide - 3 kg	12,50 €	10j
JB-05	sauté + escalopes + saucisse (répartis en 3 commandes)	Eleveurs	kg	-	sous vide - 3 kg	12,50 €	10j
<b>Viande de bœuf</b>							
VB-03	bœuf bourguignon + rôti (répartis en 2 commandes)	Eleveurs	kg	-	sous vide - 3 kg	12,40 €	10j

*Pour aller plus loin :*

**Contact : Lionel LABIT et/ou Sarah DELECOURT - APABA**

Carrefour de l'agriculture

12026 RODEZ Cedex 9

Tél. / fax : 05 65 68 11 52

Courriel : [restoco@aveyron-bio.fr](mailto:restoco@aveyron-bio.fr)

Site : [www.aveyron-bio.fr](http://www.aveyron-bio.fr)

## 2.2. Créer du lien entre fournisseurs et restaurateurs à l'échelle d'un territoire

Afin d'encourager les relations agriculteurs - restaurateurs pour une meilleure valorisation des produits bio et locaux dans la restauration traditionnelle, Agri Bio Ardèche a organisé deux repas conviviaux de rencontres sur le territoire du pays VALDAC (Valence Drôme Ardèche Centre).

Partant du constat que les freins, du côté des restaurateurs, sont liés notamment aux conditions de simplicité de fourniture et de sécurité face aux risques de rupture, le prix n'étant bien souvent pas le problème principal, et que c'est surtout une forme de méconnaissance qui limite l'approvisionnement local (méconnaissance que les restaurateurs ont des possibilités qu'ils ont de s'approvisionner directement auprès des producteurs et des contraintes de ces derniers, mais aussi méconnaissance pour nombre d'agriculteurs du débouché que constitue la restauration), Agri Bio Ardèche a choisi de travailler à favoriser une meilleure interconnaissance entre producteurs et restaurateurs, de manière à faciliter le développement de l'approvisionnement local, notamment bio, en restauration traditionnelle.

Afin de favoriser cette interconnaissance entre producteurs et restaurateurs, une forme conviviale de rencontre qui permette aux uns et aux autres d'expérimenter une relation, et qui leur donne envie de la poursuivre, a été proposé, en faisant le pari qu'un repas partagé bio et local serait la bonne formule. En proposant une rencontre gourmande et conviviale, le souhait d'Agri Bio Ardèche était d'attirer un public nombreux et de créer une ambiance propice à des échanges suffisamment approfondis pour donner envie aux participants de maintenir des liens entre eux et de les concrétiser par la mise en place de relations commerciales régulières.

Cette formule permettait aussi de faire expérimenter à des restaurateurs la confection de repas avec des produits bio et locaux et de leur faire partager ces expériences avec d'autres professionnels.

Deux rendez-vous ont été proposés, l'un en décembre 2012, l'autre en mars 2013. Le premier restaurant accueillant la rencontre a été choisi par les chargées de mission de la Fédération CIVAM et Agri Bio Ardèche sur la base de leur connaissance du terrain. Le second restaurant s'est porté volontaire à l'issue de la première rencontre.

#### *Le déroulement des deux rencontres*

La première rencontre a eu lieu au restaurant « Châtaignes et Champignons » à Chalenceon le 3 décembre 2012.

##### ▪ **Première rencontre :**

48 convives se sont déplacés pour ce repas qui affichait complet.

À l'issue du repas, le restaurateur a présenté en détail la confection de ce repas, bio et local à 96% : le temps qu'il y a consacré, le coût que cela a représenté, les difficultés rencontrées, les avantages qu'il perçoit, la manière dont il a mis en avant cette démarche auprès des clients.

Ce retour d'expérience a permis d'alimenter un débat et une réflexion entre les participants, notamment sur les difficultés logistiques de cet approvisionnement, et le manque de visibilité pour les restaurateurs sur les producteurs à proximité de chez eux.

Les participants ont finalement exprimé leur satisfaction à s'être rencontré, avoir échangé et initié des liens utiles pour la suite. Une deuxième rencontre s'imposait donc.

##### ▪ **Seconde rencontre :**

La seconde rencontre s'est déroulée le 18 mars 2013 au restaurant « Les Marronniers » à Saint-Sauveur-de-Montagut. Les propriétaires, ont accepté de relever ce qui pour eux reste un défi, la part des produits locaux dans leurs menus étant habituellement limitée à 50%.

35 personnes étaient présentes pour cette rencontre, dont vingt-deux producteurs et onze restaurateurs. L'accueil était organisé autour d'un « apéro découverte » : chaque producteur avait apporté ses produits et les faisait déguster aux restaurateurs.

Le repas servi était confectionné à partir des produits de huit producteurs bio situés à moins de 10 km du restaurant. Les convives étaient placés à table selon leur origine géographique, de façon à favoriser des échanges pouvant déboucher sur des relations concrètes et suivies.

Au cours de l'entrée, les membres d'une même table étaient invités à se présenter et échanger librement. Au service du plat, une question concrète était posée aux convives et un rapporteur par table désigné : « que faire ensemble, restaurateurs et producteurs, pour augmenter la part de produits bio et locaux dans les restaurants sur le territoire ? ». Pour le dessert, les convives changeaient de table, le placement devenait libre. Au café, le débat était mené en plénière. Les restaurateurs pouvaient restituer leur expérience de ce repas et les échanges étaient tournés vers les pistes concrètes pour l'avenir.

Les producteurs qui ont fourni les ingrédients étaient présents et ont pu témoigner de leur plaisir de voir ainsi leur travail valorisé, plaisir partagé par les restaurateurs.

### *Les enseignements généraux*

Ces rencontres ont su réunir un public nombreux, à parité hommes et femmes, et les échanges ont été nourris, confirmant que le besoin de lien entre les restaurateurs et les producteurs est bien réel.

Ce besoin a d'ailleurs été réaffirmé au cours de ces rencontres, les participants ont fait part de leur satisfaction à se rencontrer ainsi et de leur souhait que d'autres rencontres puissent avoir lieu à nouveau. Ces premiers contacts de mise en lien sont généralement un préalable utile pour faciliter les relations par la suite, communiquer par téléphone et être en mesure d'envisager les contraintes de chacun. Parmi les pistes d'actions proposées par les participants, celles répondant à ce besoin de rencontre et d'interconnaissance sont d'ailleurs nombreuses :

- communiquer aux restaurateurs une liste des producteurs par secteur. De tels outils existent déjà, mais sont disparates et incomplets, chaque réseau développant ses propres outils, (et même s'ils existent, cela ne permet pas de se connaître, comme le prouve le succès des repas) ;
- inviter les producteurs à démarcher les restaurateurs, à les contacter régulièrement ;
- renouveler les rencontres entre producteurs et restaurateurs, incluant des présentations des fermes et des dégustations de produits.

D'autres pistes d'actions proposées par les participants relèvent plus de l'organisation pour faciliter l'accès des restaurateurs aux produits :

- favoriser l'émergence de réseaux très locaux, par vallées, avec lieu d'échanges ou des livraisons ou une connexion entre producteurs et restaurateurs pour mutualiser les trajets ;
- encourager le co-voiturage de produits ;
- organiser des lieux ou des temps festifs de distribution des produits...

Les magasins de producteurs pourraient être un point d'appui pour ce type d'initiative.

Outre ces pistes d'actions pratiques, ces rencontres ont permis de renforcer le partenariat, de créer des habitudes de travail et de partage d'informations entre la Fédération CIVAM et Agri Bio Ardèche. Non seulement la richesse des idées échangées et l'efficacité des méthodes s'en trouve accrue ponctuellement sur ce projet, mais aussi, en favorisant l'interconnaissance entre ces deux réseaux, l'émergence de nouveaux projets et la visibilité de ce type de démarche sont facilitées.

Par ailleurs, d'autres acteurs du secteur ont été associés à ces démarches, en étant informés de l'action et en étant invités aux différentes rencontres, notamment le Centre de Développement agroalimentaire. Parmi les autres effets annexes, l'action a aussi fait « déclic » pour les propriétaires du restaurant Châtaignes et Champignons, qui ont demandé leur certification « Goutez l'Ardèche », afin de mieux valoriser l'utilisation qu'ils font des produits locaux dans leur cuisine.

### *Et la suite ?*

Trois orientations paraissent utiles :

- renouveler ces rencontres entre producteurs et restaurateurs, sous la même forme, puisqu'elle fonctionne bien, afin de toucher davantage de producteurs et de restaurateurs sur le territoire ;

- organiser ce même type de rencontres sur d'autres territoires que l'Ardèche ;
- approfondir certaines pistes évoquées lors de ces rencontres, en particulier autour de la distribution des produits.

*Pour aller plus loin :*

**Contact : Elodie LE GAL - Agri Bio Ardèche**

4 avenue de l'Europe Unie - BP 421

07004 PRIVAS Cedex

Tél. : 04 75 64 82 96

Fax : 04 75 20 28 05

Courriel : [legal.agribioardeche@corabio.org](mailto:legal.agribioardeche@corabio.org)

Site : [www.corabio.org/index.php/qui-sommes-nous/agri-bio-ardeche](http://www.corabio.org/index.php/qui-sommes-nous/agri-bio-ardeche)

## 3. ORGANISER LES LIVRAISONS

### 3.1. Organiser les producteurs sur de petits territoires

Alors qu'on assiste, en France, depuis les années 2000 à un mouvement de développement des structures collectives d'approvisionnement, ce type d'organisation ne s'est pas développé en Ardèche pour des raisons diverses (absence de producteurs intéressés, contraintes topographiques et de circulation). Des dynamiques individuelles par bassin de territoires se sont plus facilement mises en place et caractérisent aujourd'hui le système d'approvisionnement en produits bio locaux dans la restauration collective. Ce système d'approvisionnement, basé sur des dynamiques individuelles de la part des producteurs et/ou des établissements concerne soit des agriculteurs qui vont approvisionner un restaurant scolaire avec leurs propres produits et à leur propre tarification, soit des gestionnaires ou cuisiniers intéressés qui vont faire toutes les démarches nécessaires pour s'approvisionner en bio et local.



Crédit Photo : Aurélie Belleil

### Témoignage : L'exemple de la cuisine centrale municipale d'Aubenas

Avec plus de 80 % d'approvisionnement bio, la cuisine centrale d'Aubenas fait figure d'exemple dans la restauration scolaire. Aujourd'hui, les cuisinières, les élus, les parents d'élèves et les enfants des établissements approvisionnés par la cuisine sont pleinement convaincus de cette démarche. Cette belle expérience s'est construite pas à pas grâce à la motivation de Ghislaine DELUBAC, diététicienne et gestionnaire de la cuisine centrale d'Aubenas qui a commencé à proposer des produits bio dès 1998.

En l'absence de plateforme d'approvisionnement en produits bio locaux, une démarche intéressante s'est initiée. Largement basée sur l'implication et la motivation de la gestionnaire et de quelques producteurs, la démarche a permis de mettre au point une méthodologie facilitant les partenariats avec les producteurs bio locaux et une planification des besoins en produits frais. Une première réunion avec les producteurs du secteur est organisée afin d'exposer aux maraîchers notamment les contraintes et les difficultés rencontrées en travaillant avec eux (difficulté pour les contacter, erreurs de facturation, prise des commandes...). De leur côté, les producteurs regrettent que les volumes soient si faibles. A l'automne, une rencontre entre tous les gestionnaires du territoire et les producteurs du secteur permet d'aboutir à des prises d'engagements mutuels : les gestionnaires font état de leurs besoins chiffrés sur l'année, les producteurs se positionnent à deux ou trois sur des catégories de légumes qui leur semblent favorables. Une réunion annuelle en novembre permet de faire le point.

Dans le cadre d'un changement d'équipe, ce fonctionnement, largement basé sur la motivation de la gestionnaire a atteint ses limites et ne fonctionne aujourd'hui plus très bien.

De même, en l'absence de suivi soutenu, la plupart des producteurs ont renoncé à ce débouché.

Ainsi, si les outils mis en place ont prouvé leur efficacité (tableau des besoins consolidés à une échelle territoriale par tous les acteurs de la restauration collective, organisation souple des producteurs entre eux), en l'absence d'une organisation formelle, les quantités de produits bio introduites ont un peu diminué.

#### *Pour aller plus loin :*

**Contact : Elodie LE GAL - Agri Bio Ardèche**

4 avenue de l'Europe Unie - BP 421

07004 PRIVAS Cedex

Tél. : 04 75 64 82 96

Fax : 04 75 20 28 05

Courriel : [legal.agribioardeche@corabio.org](mailto:legal.agribioardeche@corabio.org)

Site : [www.corabio.org/index.php/qui-sommes-nous/agri-bio-ardeche](http://www.corabio.org/index.php/qui-sommes-nous/agri-bio-ardeche)

## Zoom bibliographique

### **Introduction de viande biologique en restauration collective : Décodage de la filière, à partir de retours d'initiatives nationales**

La viande biologique locale semble difficile à introduire en restauration collective. Du point de vue des collectivités, le problème majeur réside dans le surcoût à l'achat et dans les difficultés d'approvisionnement. Du côté des producteurs, le marché de la restauration collective apparaît instable, et, du fait des morceaux et des volumes demandés, il rend difficile le respect de l'équilibre matière. Par ailleurs, la restauration collective est un marché particulier qui a des attentes et des contraintes à respecter.

Face à cet enjeu, ABioDoc a réalisé un point sur les initiatives d'introduction de la viande biologique en France. Essentiellement bibliographique, ce travail a permis de comprendre les principaux freins à l'introduction de viande biologique en restauration collective et d'identifier les leviers mis en œuvre pour la réalisation d'expériences réussies. A travers des initiatives mises en place sur le terrain, des réponses sont présentées pour : - limiter le surcoût ; - garantir l'approvisionnement ; - créer/utiliser les opérateurs locaux de la filière ; - adapter sa procédure d'achat via les appels d'offre ; - accompagner les initiatives locales.

Auteur : Virginie GAUTHIER

2011

28 pages

Prix : 12 € (format pdf) / 15 € (format papier)

Contact : **ABioDoc**

VetAgro Sup, campus agronomique de Clermont

89 avenue de l'Europe - BP 35

63370 LEMPDES

Tél. : 04 73 98 13 99

Fax : 04 73 98 13 98

Courriel : [abiodoc@educagri.fr](mailto:abiodoc@educagri.fr)

Site : [www.abiodoc.com](http://www.abiodoc.com)



# Développement des FILIÈRES BIOLOGIQUES du MASSIF CENTRAL pour répondre aux besoins de la RESTAURATION HORS DOMICILE : UN PROJET MULTIPARTENARIAL

## Le porteur de projet :

### ▪ **Pôle Agriculture Biologique Massif Central**

VetAgro Sup – Campus agronomique de Clermont  
89 avenue de l'Europe – BP 35  
63370 Lempdes  
Tél/Fax : 04 73 98 69 56

Site : [www.itab.asso.fr/reseaux/polebio.php](http://www.itab.asso.fr/reseaux/polebio.php)

Contacts :

-Julie Grenier, animatrice et chargée de projets :  
[jgrenier.polebio@gmail.com](mailto:jgrenier.polebio@gmail.com)  
-Myriam Vallas, animatrice et chargée de projets

## Les groupements de producteurs :

### ▪ **ARDAB - Association des producteurs biologiques du Rhône et de la Loire**

Maison des agriculteurs  
Avenue du Général De Gaulle – BP 53  
69530 Brignais  
Tél : 04 72 31 59 99 / Fax : 04 72 31 65 57  
Site : [www.corabio.org/index.php/qui-sommes-nous/ardab](http://www.corabio.org/index.php/qui-sommes-nous/ardab)

Contacts :

-Bérénice Bois, animatrice restauration collective :  
[berenice-ardab@corabio.org](mailto:berenice-ardab@corabio.org)  
-Elodie Rolland, animatrice communication et circuits courts : [elodie-ardab@corabio.org](mailto:elodie-ardab@corabio.org)

### ▪ **Agri Bio Ardèche - Association des producteurs biologiques d'Ardèche**

4 avenue de l'Europe Unie – BP 421  
07004 Privas Cedex  
Tél : 04 75 64 82 96 / Fax : 04 75 20 28 05  
Site : [www.corabio.org/index.php/qui-sommes-nous/agri-bio-ardeche](http://www.corabio.org/index.php/qui-sommes-nous/agri-bio-ardeche)

Contacts :

-Elodie Le Gal, chargée de mission productions végétales : [legal.agribioardeche@corabio.org](mailto:legal.agribioardeche@corabio.org)  
-Benoit Felten, chargé de mission communication, viticulture et circuits courts :  
[felten.agribioardeche@corabio.org](mailto:felten.agribioardeche@corabio.org)

### ▪ **Bio 46 (LotABné) – Les agriculteurs biologiques du Lot**

Maison des Associations  
Place Bessières  
46000 CAHORS  
Tél : 07 81 35 12 96  
Site : [www.biomidipyrenees.org](http://www.biomidipyrenees.org)

### ▪ **APABA - Association pour la Promotion de l'Agriculture Biologique en Aveyron**

Carrefour de l'agriculture  
12026 Rodes Cedex 9  
Tél/Fax : 05 65 68 11 52  
Site : [restoco@aveyron-bio.fr](mailto:restoco@aveyron-bio.fr)

Contact :

-Sarah Delecourt : [restoco@aveyron-bio.fr](mailto:restoco@aveyron-bio.fr)

### ▪ **SEDARB - Service d'Ecodéveloppement Agrobiologique et Rural de Bourgogne**

19 avenue Pierre Larousse – BP 382  
89006 Auxerre Cedex  
Tél : 03 86 72 92 24  
Site : [www.biobourgogne.fr/sedarb-ecodevelo-agrobiologique-bourgogne\\_43.php](http://www.biobourgogne.fr/sedarb-ecodevelo-agrobiologique-bourgogne_43.php)

Contacts :

-Marion Primat : [marion.primat@sedarb.org](mailto:marion.primat@sedarb.org)  
-Marianne Roisin : [marianne.roisin@sedarb.org](mailto:marianne.roisin@sedarb.org)

### ▪ **Bio 82 – Groupement des agriculteurs biologiques du Tarn-et-Garonne**

8 rue de Strasbourg  
82240 Septfonds  
Tél/Fax : 05 63 24 19 85  
Mail : [contactbio82@gmail.com](mailto:contactbio82@gmail.com)  
Site : [www.bio82.fr](http://www.bio82.fr)

Contact :

-Fabien Thomas : [fthomas.bio82@gmail.com](mailto:fthomas.bio82@gmail.com)

# Développement des FILIÈRES BIOLOGIQUES du MASSIF CENTRAL pour répondre aux besoins de la RESTAURATION HORS DOMICILE : UN PROJET MULTIPARTENARIAL

## Les interprofessions :

▪ **Auvergne Biologique - Association interprofessionnelle régionale de l'agriculture biologique**  
Chambre régionale d'agriculture  
9 allée Pierre de Fermat  
63170 Aubière  
Tél : 04 73 28 78 31  
Mail : [contact@auvergnebio.fr](mailto:contact@auvergnebio.fr)  
Site : <http://auvergnebio.fr>

▪ **InterBioLimousin**  
Maison des agriculteurs B  
Mas de Saporta – CS 50 023  
34 875 Lattres Cedex  
Tél : 04 67 06 23 48  
Fax : 04 67 06 23 49  
Site : [www.sud-et-bio.com](http://www.sud-et-bio.com)  
Contact :  
-Amélie Berger : [amelie.berger@sud-et-bio.com](mailto:amelie.berger@sud-et-bio.com)

▪ **Sud et Bio - Association interprofessionnelle pour développer l'agriculture biologique en Languedoc-Roussillon**  
Maison des agriculteurs B  
Mas de Saporta – CS 50 023  
34 875 Lattres Cedex  
Tél : 04 67 06 23 48 / Fax : 04 67 06 23 49  
Site : [www.sud-et-bio.com](http://www.sud-et-bio.com)  
Contact :  
-Amélie Berger : [amelie.berger@sud-et-bio.com](mailto:amelie.berger@sud-et-bio.com)

## Les établissements d'enseignement :

▪ **EPL Limoges-Les Vaseix**  
Atelier du CIBIAL  
Les Vaseix  
87430 Verneuil sur Vienne  
Tél : 05 55 48 44 05  
Site : <http://les-vaseix.epl-limoges-nord87.fr>  
Contacts :  
-Christine Villeleger : [christine.villeleger@educagri.fr](mailto:christine.villeleger@educagri.fr)  
-Pascal Donat : [pascal.donat@educagri.fr](mailto:pascal.donat@educagri.fr)  
-Nadine Nouhaud : [nadine.nouhaud@educagri.fr](mailto:nadine.nouhaud@educagri.fr)

▪ **ISARA**  
Agrapôle  
23 rue Jean Baldassini  
69364 Lyon Cedex 07  
Tél : 04 27 85 86 71  
Site : [www.isara.fr](http://www.isara.fr)  
Contact :  
-Perrine Vandenbroucke : [pvandenbroucke@isara.fr](mailto:pvandenbroucke@isara.fr)

▪ **EPL Naves**  
Cézarin  
19460 Naves  
Tél : 05 55 26 64 56  
Site : [www.lycee-agricole-tulle.educagri.fr](http://www.lycee-agricole-tulle.educagri.fr)  
Contact :  
-Noémie Ouvrard : [noemie.ouvrard@educagri.fr](mailto:noemie.ouvrard@educagri.fr)

## Centre de documentation :

▪ **ABioDoc – Centre National de Ressources en Agriculture Biologique**  
VetAgro Sup – Campus agronomique  
89 avenue de l'Europe – BP 35  
63370 Lempdes

Tél : 04 73 98 13 99  
Mail : [abiodoc@educagri.fr](mailto:abiodoc@educagri.fr)  
Site : [www.abiodoc.com](http://www.abiodoc.com)  
Contacts :  
-Aurélie Belleil, chargée de mission : [aurelie.belleil@vetagro-sup.fr](mailto:aurelie.belleil@vetagro-sup.fr)  
-Sophie Valleix, responsable

## Les plateformes de distribution :

▪ **Auvergne Bio Distribution**  
ZAC de la Varenne  
Rue de Bretagne  
63460 Combronde  
Tél : 04 63 85 80 18 / 06 33 86 00 51  
Mail : [info@auvergnebiodistribution.fr](mailto:info@auvergnebiodistribution.fr)  
Contact :  
-Nathalie Carthonnet : [n.carthonnet@auvergnebiodistribution.fr](mailto:n.carthonnet@auvergnebiodistribution.fr)

▪ **Manger Bio Limousin**  
12 rue Frédéric Mistral  
87000 Limoges  
Tél : 05 55 31 86 88  
Fax : 05 55 31 86 89  
Mail : [contact@manger-bio-limousin.com](mailto:contact@manger-bio-limousin.com)  
Site : <http://manger-bio-limousin.com>  
Contact : Marie Cadet

▪ **Bio A PRO**  
32 rue des Ronzières  
69530 Brignais  
Tél : 06 85 89 21 42  
Fax : 04 72 31 65 57  
Mail : [bioapro@orange.fr](mailto:bioapro@orange.fr)  
Contact : Mathias Sportis

Document réalisé par :

Aurélie Belleil, Bérénice Bois, Sarah Delecourt, Pascal Donat, Emilie Duval, Benoit Felten, Judith Fournier, Julie Grenier, Lionel Labit, Julie Lair, Elodie Le Gal, Nadine Nouhaud, Noémie Ouvrard, Marion Primat, Marianne Roisin, Elodie Rolland, Perrine Vandembroucke, Christine Villeleger

Projet « Développement des filières biologiques du Massif Central pour répondre aux besoins de la restauration collective », porté par le Pôle Agriculture Biologique Massif Central



### Partenaires :

ABioDoc-VetAgro Sup, Agri Bio Ardèche, APABA, ARDAB, Auvergne Biologique, Auvergne Bio Distribution, Bio 82, Bio A Pro, EPL Limoges-Les Vaseix, EPL Naves, GABLIM, Inter Bio Limousin, ISARA Lyon, Bio 46 (LotABné), Manger Bio Limousin, SEDARB, Sud et Bio



### Financeurs :

Régions Auvergne, Bourgogne, Limousin, Languedoc-Roussillon, Midi-Pyrénées, Rhône-Alpes, et l'Etat (FNADT) dans le cadre de la convention de Massif / Massif Central



### Autres partenaires financiers :

Le Pôle Agriculture Biologique Massif Central est une association 1% for the Planet soutenue par Léa Nature

