

Les conditions favorables aux circuits courts destinés à la restauration collective hors domicile

Mai 2012

S8-Economie des Entreprises et des Territoires

Auteurs :

BRESSON Amélie ; BRUC Hélène ; HESTERS Elodie ; REBOUR Juliette ; RIBOT Amandine

Encadrés par :

CORADE Nathalie ; LEE Alexandre



Bordeaux Sciences Agro

1 cours du général de Gaule

CS 40201

33175 Gradignan Cedex



Sommaire

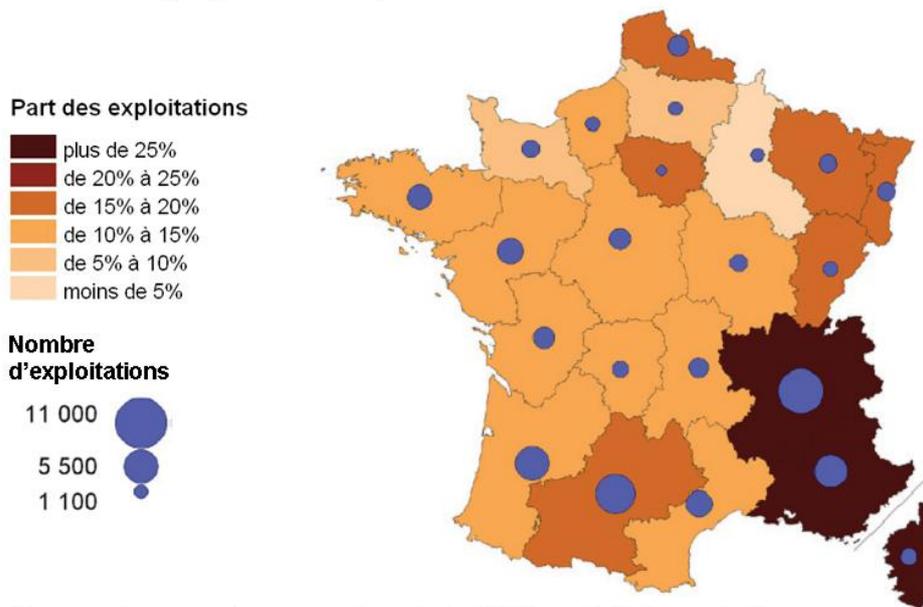
Introduction	3
I. Le contexte influence le développement des circuits courts à destination de la restauration collective	7
1.1 Le contexte socio-économique.....	7
1.1.1 La préexistence de circuits courts influence le développement des circuits courts pour la restauration collective	7
1.1.2 La diversité agricole est nécessaire au développement des circuits courts pour la restauration collective	10
1.1.3 L'urbanisation influence le développement des circuits courts pour la restauration collective.....	11
1.2 Le contexte institutionnel et politique.....	12
1.2.1 Les acteurs territoriaux.....	13
1.2.2 Les institutions du monde agricole.....	14
II. L'organisation des acteurs engagés dans les circuits courts conditionne le développement du projet.....	18
2.1. La Restauration Collective Hors Domicile (RCHD) : des exigences trop fortes pour un producteur isolé	18
2.1.1 La collaboration entre la RC et les groupements de producteurs permet aux deux parties de bénéficier d'économies d'échelle	18
2.1.2 La collaboration avec un groupement de producteur permet d'assurer une certaine sécurité tant en terme de quantité que de diversité des produits	19
2.2 Intégrer d'autres acteurs au groupement de producteurs pour la réussite du projet.....	20
2.2.1 Qu'est-ce qu'une plateforme ?.....	20
2.2.2 Une plateforme, un outil de communication et de gestion de commandes	21
2.2.3 La plateforme, un outil logistique performant	22
2.2.4 L'entente entre acteurs, un pilier fondateur d'une bonne gestion de projet.....	24
Conclusion	25
Bibliographie.....	27
Annexe 1 : CASDAR.....	29
Annexes 2 : Fiches France.....	30
Annexes 3 Fiches Maine et Loire.....	66

Introduction

Depuis une dizaine d'années, nous observons un regain d'intérêt pour les circuits courts. Ceci vient d'abord des consommateurs qui recherchent de plus en plus la qualité et la fraîcheur, souvent assimilées à la proximité et à la connaissance de l'origine des produits (Aubry, 2009). De plus ce type de vente est adopté de manière croissante par les agriculteurs. Il leur permet d'une part de communiquer sur leur production dont ils sont fiers et surtout d'autre part de maîtriser la valeur ajoutée de leurs produits en réduisant au maximum le nombre d'intermédiaires entre eux et les consommateurs. En effet d'après la définition du Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire (MAAPRAT), « est considéré comme circuit court un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire entre l'exploitant et le consommateur » (Aubry, 2010).

Ainsi d'après le recensement agricole de 2010, il y a deux ans 18,5% des exploitants de France métropolitaine vendaient en circuit court.

Nombre et proportion d'exploitations commercialisant en circuit court



Source : Agreste - Recensement agricole 2010 – résultats provisoires

Figure 1 : Nombre et proportion d'exploitations françaises commercialisant en circuit court en 2010

D'après la figure 1, les circuits courts sont répartis de manière inégale sur le territoire français. Ils connaissent un développement plus important en Rhône-Alpes, en Corse, en Midi-Pyrénées, dans le Nord Pas de Calais et dans le Nord Est de la France. En outre l'essor de ce type de commercialisation est un phénomène plus marqué dans les espaces périurbains et touristiques (Aubry, 2009).

Cet important développement n'est pas la seule particularité des circuits courts, ils présentent également une grande diversité.

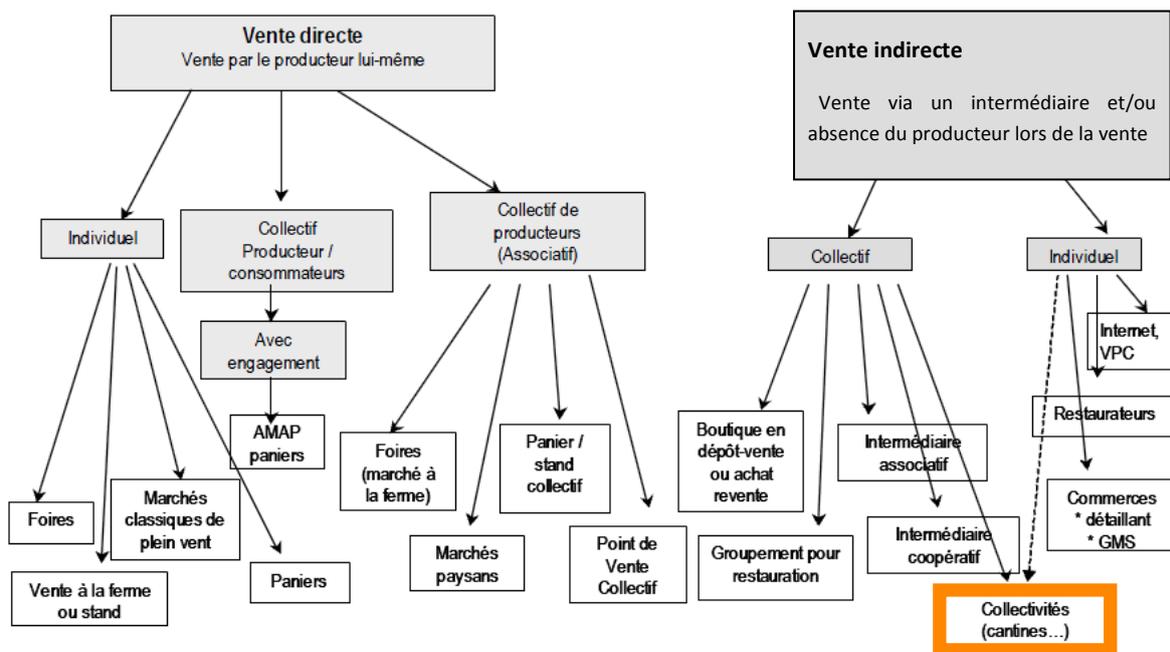


Schéma issu des fiches de commercialisation CROC et des cahiers de

Figure 2 : La diversité des circuits courts de commercialisation

En effet comme le montre la figure 2, on distingue dans un premier temps, la vente directe du producteur au consommateur, et la vente indirecte en circuit court. Ensuite dans chaque catégorie la vente peut s'organiser de façon collective ou individuelle, puis sous différentes formes, dans différents lieux, par différents moyens... En vente directe la vente à la ferme et les marchés de producteurs sont les formes les plus rencontrées même si les AMAP (Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) sont de plus en plus représentées. Cette diversité explique l'existence de nombreuses définitions et catégorisations variant selon les auteurs. Néanmoins le critère « un intermédiaire au plus » fait aujourd'hui consensus (Aubry, 2009).

Les circuits courts sont de plus en plus sollicités par les consommateurs et la restauration collective ne fait pas exception. En effet, incitée par le Grenelle de l'environnement, la restauration collective qui représente en France près de 3 milliards de repas servis par an (MAAPRAT, 2011), s'approvisionne de plus en plus directement auprès des producteurs et montre une volonté d'utiliser des produits locaux et biologiques. Au sein du Programme National pour l'Alimentation (PNA), le ministère chargé de l'agriculture et de l'alimentation s'est fixé l'objectif de faciliter l'accès des consommateurs de la restauration collective publique aux productions commercialisées en circuit court. De plus le PNA est issu de la Loi de Modernisation de l'Agriculture et de la Pêche (LMAP), qui vise quant à elle à introduire dans les repas des produits de saison, à faible impact environnemental, ou sous signes d'identification de la qualité et de l'origine (Label rouge, AOC, IGP...). L'objectif est que les produits à faible impact environnemental sous-entendu d'origine local, constituent en 2012 20 % minimum des commandes de la restauration collective publique.

Dans ce contexte nous réalisons que la restauration collective est devenue un enjeu alimentaire national. C'est pourquoi de nombreux acteurs des territoires français tels que les Chambres d'agriculture se mobilisent pour atteindre les objectifs du ministère. C'est dans cette démarche que se sont engagés les commanditaires de notre projet.

En effet les Chambres d'agriculture de Dordogne et d'Ariège ont décidé d'accompagner les agriculteurs et groupements d'agriculteurs souhaitant s'investir dans ces nouveaux débouchés. Pour cela, elles ont répondu avec leurs partenaires à un appel à projet CasDAR (Compte d'Affectation Spéciale «Développement Agricole et Rural») (cf Annexe 1) et ont été sélectionnées. Elles ont donc reçu une enveloppe de 150 000 € grâce au projet Sentinelle sous titré « circuits courts – nouvelle génération » et « filières longues relocalisées » (Roblin, 2012). Ce programme s'inscrit dans l'appel à projet « d'innovation et de partenariat » qui vise à mobiliser les acteurs du développement agricole et rural sur des actions de recherche appliquée et d'innovation dont l'objet est la production de résultats opérationnels sous une forme facilement communicable aux agriculteurs.

Avec ce programme les deux Chambres se sont fixer comme objectif pour 2013 d'élaborer un guide méthodologique destinés aux producteurs et aux membres de la restauration collective souhaitant commercialiser ou s'approvisionner en circuit court. Et la première étape qui consiste à cerner des facteurs favorables ou défavorables à la mise en place des circuits courts pour la restauration collective nous a été confiée. Nous nous sommes donc posé la question suivante :

Quels sont les facteurs favorables ou défavorables au développement des circuits courts à destination de la restauration collective ?

Afin de répondre à cette question et dans l'objectif global de nourrir le guide méthodologique, nous nous sommes d'abord attachés à évaluer le niveau de développement des circuits courts à destination de la restauration collective en France. Pour cela nous avons effectué une recherche bibliographique générale à travers un balayage des régions puis réalisé une fiche récapitulative pour chaque exemple de circuit court relevé.

Ensuite il nous a semblé nécessaire d'obtenir des informations plus précises sur des expériences différentes. Les témoignages et le terrain se sont alors imposés naturellement. D'une part nous avons exploité les résultats de l'étude de terrain effectuée en Auvergne par les commanditaires au début du programme Sentinelle. Cette région a attiré leur attention car une structure approvisionnant la RC en CC y est déjà présente. Après avoir élaboré un guide d'entretien, les membres de l'équipe ont rencontré trois acteurs du circuit court : un élu adjoint au maire, un responsable de cuisine et la directrice de la structure Auvergne Bio Distribution. Voici les grandes questions qui leur ont été posées :

- Qui est à l'origine du projet ?
- Comment fonctionne la structure (logistique, fixation des prix...) ?
- Quelles sont vos principales difficultés ?

D'autre part, nous sommes nous aussi partis sur le terrain pour étudier cette fois la situation en Maine et Loire, département où aucune structure n'est déjà en place mais où les prémices des CC étudiés sont visibles. A l'aide de guides d'entretien adaptés nous avons rencontré et interrogé des six producteurs appartenant à des boutiques ainsi que le directeur du MIN (Marché d'Intérêt National)

d'Angers qui pourrait être un partenaire logistique intéressant pour le projet. Les grandes questions posées ont été les suivantes :

- Comment fonctionne votre boutique/le MIN ?
- Quels sont les avantages et freins au développement des CC pour la RC ?
- Votre structure pourrait-elle s'ouvrir à ce type de CC ?

Nous avons mené cette enquête de terrain du 10 au 13 avril 2012, avec Sabine Rouart et ses collaborateurs chargés du développement des circuits courts au sein du pôle « Territoire et Développement Durable » de la Chambre d'Agriculture du Maine et Loire.

Puis comme pour les résultats de l'étude bibliographique, nous avons réalisé une fiche récapitulative pour chaque entretien des deux études de terrain.

Ainsi le croisement des analyses de terrain et de la bibliographie nous a permis de mettre en lumière des facteurs influençant le développement des CC pour la RC de façon plus ou moins importante. Et deux grands types de facteurs ont émergé : les facteurs liés au contexte local et ceux liés à l'organisation des acteurs directement impliqués dans le circuit court.

Nous verrons donc dans un premier temps que le contexte local à travers ses caractéristiques socio-économiques et les acteurs qui l'animent peut être un réel facteur de développement. Puis dans un second temps nous nous pencherons sur l'organisation interne du CC pour mettre en évidence qu'elle est déterminante dans la levée des freins s'opposant à la réussite du projet.

I. Le contexte influence le développement des circuits courts à destination de la restauration collective

L'environnement extérieur au projet est important pour le développement des circuits courts pour la restauration collective, des acteurs sont nécessaires à leur mise en place, ils peuvent être indispensables. Le territoire, la diversité agricole, l'urbanisation, le relief sont autant de critères qui peuvent être facteurs de développement des circuits courts pour la restauration collective. Nous allons dans cette partie voir les plus importants, à savoir les facteurs socio-économiques et les acteurs politiques et institutionnels.

1.1 Le contexte socio-économique

On a cherché à mettre en évidence les différents facteurs territoriaux pouvant influencer sur les circuits à destination de la restauration collective.

Le relief, l'urbanisation plus ou moins développé, la diversité agricole, la présence de circuits courts déjà existant sur le territoire sont des critères qu'on a pu supposer jouer un rôle.

Concernant le relief, il n'est pas apparu que l'implantation des circuits courts pour la restauration collective dans les zones montagneuses soit un problème.

Cependant, les autres critères sont importants. Ils peuvent influencer. On peut alors parler de contexte socio-économique.

On entend par socio-économique, la pré existence des circuits courts, le rôle du territoire avec le contexte agricole présent dans les différentes régions, la présence sur le territoire de circuits courts pour la restauration collective, l'influence de l'urbanisation sur leur développement.

1.1.1 La préexistence de circuits courts influence le développement des circuits courts pour la restauration collective

En premier lieu on peut remarquer sur la carte ci-dessous, que les exploitations en circuits courts le sont majoritairement dans les régions de Rhône Alpes, Provence Alpes Côte d'Azur (PACA) et Corse, avec plus de 20% de leurs exploitations en circuits court. On considère que plus ce nombre est important plus on aura tendance à penser que les chiffres du circuit court pour la restauration collectives le sont aussi. Concernant, la Corse pas ou peu d'information a été trouvé la concernant.

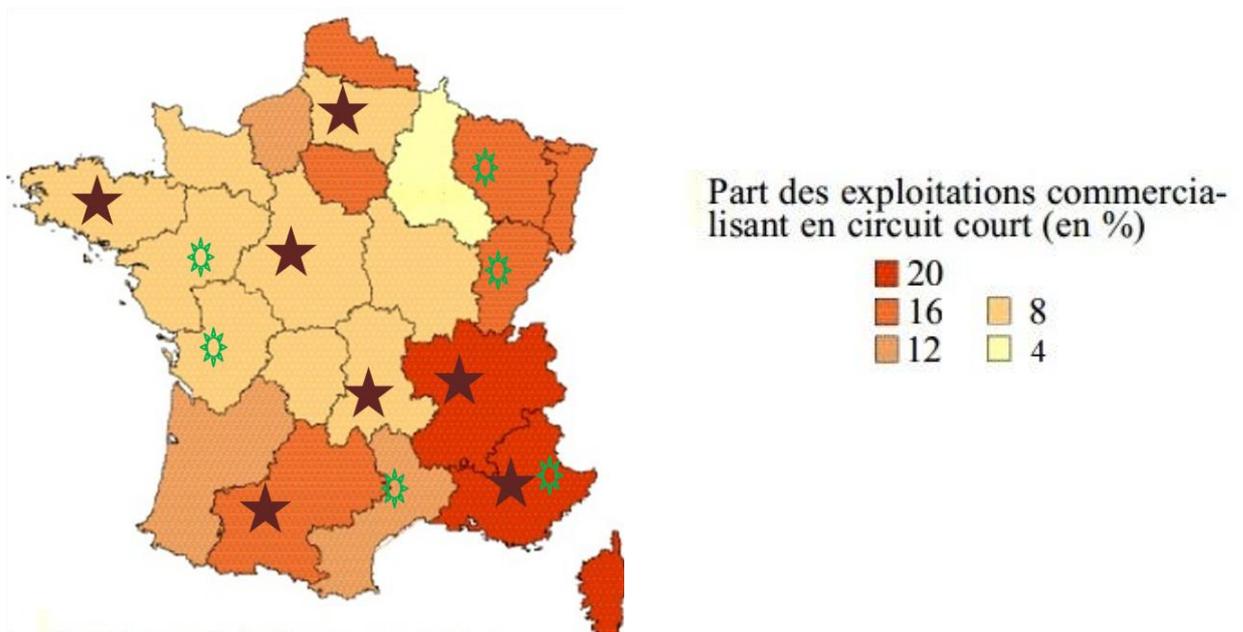


Figure 3 : Carte localisant les structures en circuits courts à destination de la restauration collective

La présence de plateformes¹ est la preuve de l'implantation des circuits courts pour la restauration collective, les annuaires permettent aussi de les situer. Les plateformes sont peu nombreuses sur le territoire mais les formes d'annuaires peuvent avoir différentes formes et être nombreuses, leur présence n'est pas exhaustive. Citons un exemple d'annuaire en Maine et Loire, il s'agit d'un catalogue papier revisité tous les ans, créé par la chambre d'agriculture, il permet de recenser tous les producteurs et les produits qu'ils sont susceptibles de vendre à la restauration collective. Cependant, la majeure partie des actions réalisées en France, sont à l'échelle locale. Des exemples sont identifiables.

Citons un exemple, en Ariège dans la région des Midi-Pyrénées où une fois par mois les 4300 collégiens du département mangent un repas composé entièrement de produits ariégeois. (Terre d'Ariège, 2010).

En Auvergne, la plateforme de produits bio approvisionne les restaurants collectifs en produits du circuit court ; quasiment 100% des produits viande et laitier sont issus de producteurs locaux. (CASDAR Sentinelle, 2012).

En Bourgogne, la communauté de communes du Clunisois a testé les circuits courts pour l'approvisionnement des cantines scolaires (Bourgogne), tous les mois pendant six mois. Des repas à base de produits locaux ont ainsi été servis aux 600 élèves de huit cantines,. (Mairie Conseil, caisse des dépôts, 2012).

Notre voyage d'étude en Maine et Loire, nous a permis de rencontrer différents sites, certains producteurs comme Hervé Ménard à Beaupreau, approvisionnent des cantines.

¹ Cf. II.2 La plateforme, un outil logistique performant

A Beaupreau en Maine et Loire, la cantine de l'Institut rural de 70 couverts, commande toute les semaines de la viande bovine à la boutique d'Hervé Menard à Beaupreau. (Annexe)

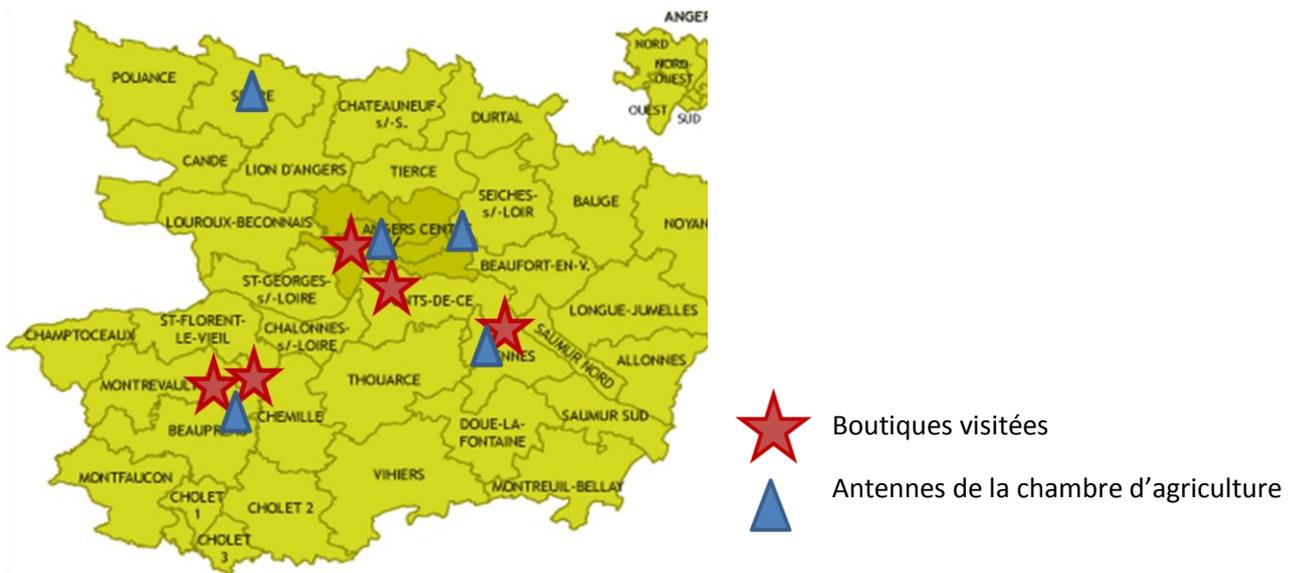


Figure 4 : Carte du Maine et Loire

Exemple du projet pilote en Maine et Loire :

L'association des maires a demandé à la chambre d'agriculture du Maine et Loire d'aider à réintroduire les produits locaux dans l'alimentation des cantines. Une enquête a été réalisée au sein des communes du Maine et Loire, les cuisiniers, personnels de la restauration collective étaient concernés. Sur les 363 communes du département 260 ont répondu à l'enquête. Globalement 50% de la cuisine des cantines se fait sur place, le reste est fourni par les entreprises fournissant les repas froids (ex Sodexo, Avenance, Restauration...). En moyenne les cantines réalisent 130 repas par jour, à 1,60€ le repas. Les cantines étaient très « intéressées par les produits locaux ». Ainsi, la chambre d'agriculture et l'association des maires ont réalisé un accompagnement en premier lieu sur 7 communes pilotes afin de les aider à introduire des produits locaux, c'est-à-dire en trouvant des producteurs. Puis cette expérience s'est étendue à 30 communes. Cette accompagnement se fait sous la forme d'une convention sur 3 ans, la garantie de ne pas augmenter les prix est mise en place, des animations, et la recherche des producteurs font parties de la convention. En outre, selon Sabine Rouart toujours, des communes ne faisant pas parties de l'accompagnement ont décidé de développer l'introduction des produits du circuit court dans leur cantine eux même, sans aide de la chambre d'agriculture.

1.1.2 La diversité agricole est nécessaire au développement des circuits courts pour la restauration collective

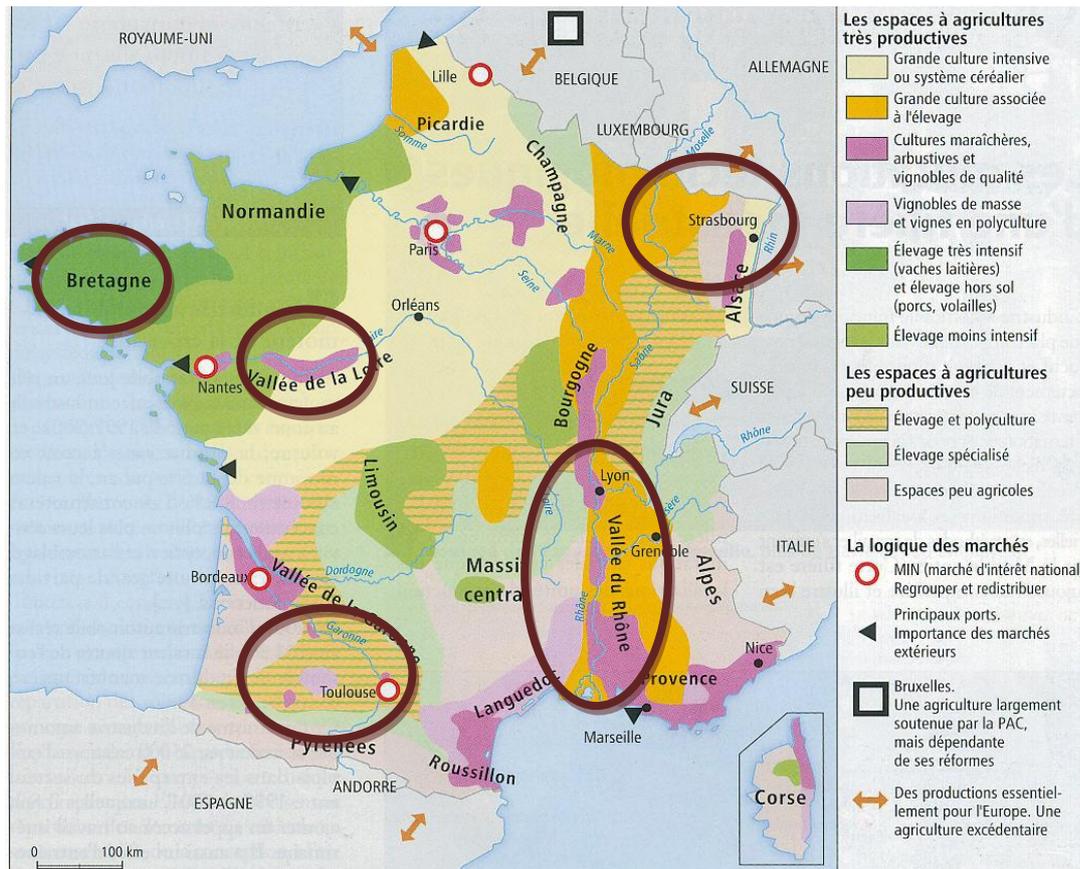


Figure 5 : carte de la diversité agricole

En France, l'agriculture influence le développement des circuits courts puisque les zones présentant une grande variété de productions agricoles sont les plus favorables au développement des circuits courts pour la restauration collective. En effet, les cantines veulent avoir tout type de produits venant des producteurs.

Par exemple en Rhône Alpes, du maraichage, de l'élevage et de la culture sont présents. En Maine et Loire, selon la carte des élevages peu intensifs et du maraichage sont présents. Selon Sabine Rouart lors de sa mission à la chambre d'agriculture du Maine et Loire, « toutes productions » sont présentes sur le territoire grâce à la « douceur angevine de la Loire » et à une grande « variété du sol ».

On a pu remarquer qu'en Maine et Loire, par les boutiques que nous avons visitées que les producteurs préfèrent avoir de la diversité de production dans leur magasin, une offre variée leur permet de mieux répondre aux besoins des restaurations collectives.

1.1.3 L'urbanisation influence le développement des circuits courts pour la restauration collective

- *Présence des aires urbaines métropolitaines*

La présence de cantines est importante dans les grandes villes, notamment dans les aires urbaines, puisque le potentiel de repas servis par jour est plus important que dans des petits villages à la campagne, ou la population est moins nombreuse.

On peut constater sur la carte de France des aires urbaines que globalement les circuits courts pour la restauration collective sont majoritairement présents sur tout le pourtour de la France, à proximité des aires urbaines métropolitaines. (INSEE, 2011).

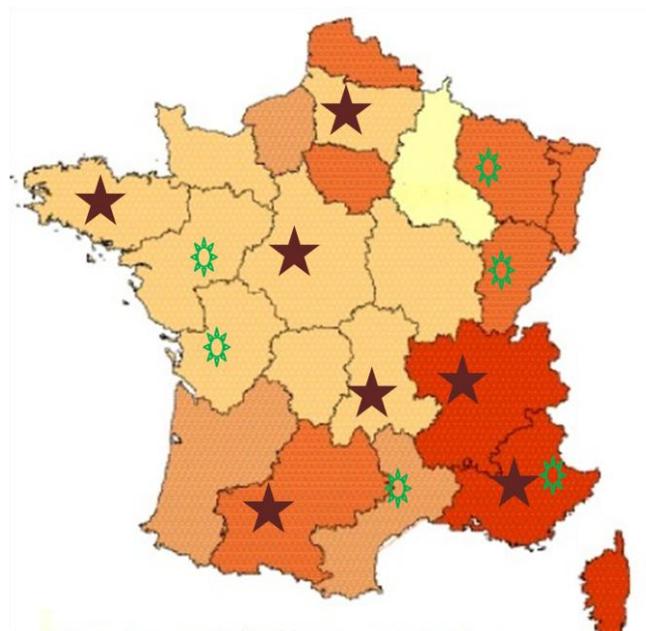
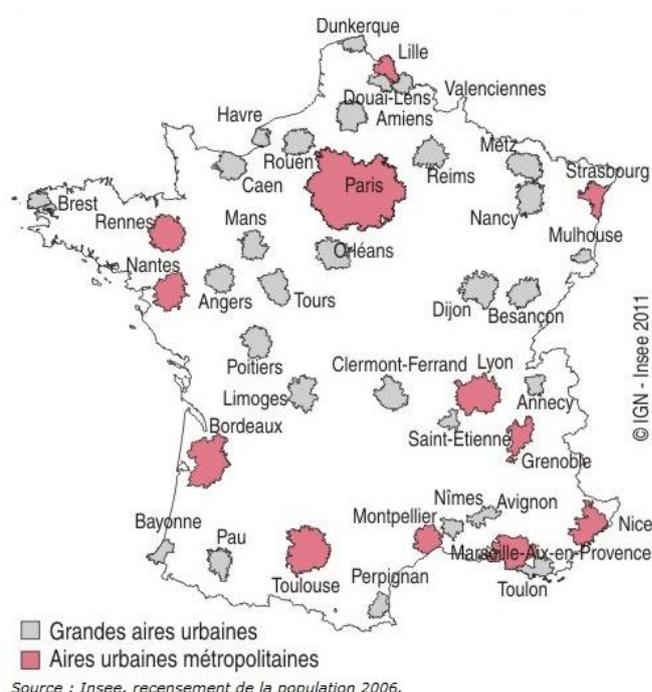


Figure 6 : carte des aires urbaines en France

- *Demande de la part des cantines est présente*

Les aires urbaines sont une zone de concentration de population, c'est là que les cantines sont les plus présentes, donc le potentiel de repas est grand.

En Maine et Loire, nous avons visité 5 boutiques de producteurs plus ou moins susceptibles de répondre à la demande des restaurations collectives ; on a pu constater que celles-ci sont localisées à proximité des villes d'Angers et de Cholet. Le potentiel est grand pour les producteurs, puisque les « cantines sont intéressées » par les produits venant directement du producteur. (Camille chambre d'agriculture antenne de Saumur lors de l'enquête en Maine et Loire, 2012). D'ailleurs il est à noter qu'il existe 90 collèges sur le département du Maine et Loire (Michel Brossier, entretien enquêtes de terrains en Maine et Loire, 2012).

En Ariège selon une étude réalisée en 2009 ayant recensé les besoins des cuisiniers, élus, intendants. 15 écoles seraient intéressées ce qui représenterait soit 3500 repas par jour (Terre d'Ariège, 2010).

En Auvergne, des écoles approvisionnées par la plateforme de produits bio seraient intéressées pour être livrées directement par des producteurs à proximité, (compte rendu entretien Auvergne, chambre agriculture, 2012).

- ***Demande des producteurs***

Près des aires urbaines, les producteurs sont confrontés à la pression foncière, les circuits courts pour la restauration collective leur permettent de « [lutter] contre la fragilisation économique et sociale de l'agriculture périurbaine. » (Aubry et Chiffoneau, 2009).

« Produits sur son 31 ». « Cela intéresse toute la filière agricole, bovins, volailles, légumes etc. Il s'agit d'une plateforme de regroupement de produits agroalimentaires qui se trouve au marché gare de Toulouse qui a été créée pour répondre à la demande des collectivités [...] » (Fesquet dans la Dépêche du midi, 2012)

En Maine et Loire, le magasin Terre et Terroir à Vivy est intéressé pour livrer à la restauration collective, les producteurs y réfléchissent depuis le mois de février 2012.

Le magasin Le marché du terroir à Saumur est quant à lui intéressé pour livrer à des cantines ses produits à moins de 80 km de son exploitation. Mais il dit bien qu'il « ne court pas après la restauration collective ».

Le producteur de lait réalise des yaourts bio pour Sodexo, qui les vend à la cuisine centrale de Cholet, il préférerait directement vendre aux cantines plutôt que de passer par cette intermédiaire.

Michel Brossier, du groupement de producteurs Terre Elevage, a raconté une expérience, des tests ont été fait sur des cuisiniers de restaurants collectifs, et au final une contractualisation s'est faite avec la fixation des prix sur l'année, et les besoins en viande sont planifier sur 36 semaines, 11 collègues sont ainsi approvisionnés en viande de la part de ce groupement de producteurs.

Dans cette partie on vient de voir, certains facteurs socio-économiques favorables au développement des circuits courts pour la restauration ont été étudiés. Mais ils ne suffisent pas à expliquer la diversité de structures de circuits courts pour la restauration collective.

1.2 Le contexte institutionnel et politique

De nombreux acteurs « externes » aux circuits courts à destination de la RC ont une influence sur la réalisation de ce type de circuits. Ils peuvent être un soutien financier, méthodologique ou politique et leur présence sur le territoire va fortement aider à la mise en place d'un approvisionnement local des RC. Il faut souligner que, bien souvent, les producteurs ne peuvent pas d'eux-mêmes prendre contact avec des restaurants collectifs. De même, c'est rare que les gestionnaires de cantines aillent chercher les producteurs. Et même si cela existe, ce type de projets reste à toute petite échelle. L'implication des acteurs « externes » au circuit court est donc capitale pour mettre en lien les deux acteurs « internes ».

On distingue ainsi trois types d'acteurs : les acteurs territoriaux, les acteurs du monde agricole et les acteurs de la société civile.

1.2.1 Les acteurs territoriaux

Ce groupe d'acteurs rassemble à la fois les collectivités territoriales à différentes échelles (communes, département et région) et les Parcs Naturels Régionaux qui sont des territoires de projet et fédèrent l'ensemble des acteurs locaux publics et privés.

- **Les Communes**

Ce sont elles qui gèrent le personnel et les charges de structure des cantines des **écoles primaires**. Elles peuvent donc apporter un **soutien financier** au lancement de ce type de projets. Ce soutien peut prendre plusieurs formes : elles peuvent accorder plus de fonds à leur RC pour que celles-ci investissent dans les produits locaux, parfois plus chers ; elles peuvent recruter du personnel supplémentaire qui compenserait la surcharge de travail due à la préparation des repas à base de produits locaux plutôt qu'à un simple « réchauffage » de produits préparés ; elles peuvent également aider financièrement lors de la mise en place d'une plateforme qui approvisionnerait leur cantines scolaires. Elles ont également un **pouvoir décisionnel** et peuvent être des « **impulseurs** » de projets.

Nous avons pu constater que les projets initiés par les communes restaient à petite échelle. Ce sont des agriculteurs de la commune qui travailleront avec des RC de la commune également.

Exemples d'actions menées par les communes :

En Maine et Loire, c'est l'association des Maires qui a demandé à la Chambre d'Agriculture de travailler sur le sujet de l'approvisionnement des RC en circuits courts.

La commune de Langouet (à 30 km de Rennes) a été à l'initiative d'un projet de cantine bio et local.

La communauté de communes des Sorgues Monts Vaucluse (PACA) a mis en contact 10 agriculteurs et les établissements publics des Sorgues Monts Vaucluse.

- **Le Département**

Il gère le personnel et les charges de structure des cantines des collèges. De la même façon que les communes, il peut apporter un **soutien financier** à ce type de projets.

De même que les communes, ils ont un **pouvoir décisionnel** concernant ce qui se passe dans les RC à leur charge. Nous avons pu constater que le département peut lui aussi être « **impulseur** » de projets.

Exemples d'actions menées par le conseil général de la Somme :

Fin 2010, conjointement avec la Chambre d'Agriculture, ils ont lancé une expérimentation pour approvisionner les restaurants scolaires des collèges par des agriculteurs du département. L'action a pris de l'ampleur puisque en décembre 2011, plus de 40 producteurs avaient pris part à l'opération, et une vingtaine de collèges étaient livrés.

Dans ce projet, la nécessité d'un outil performant de commande a fait jour. C'est pourquoi ils ont monté le site Somme produits locaux, afin de faciliter les commandes et mettre en relation les

acheteurs et les agriculteurs. Cet outil s'adresse donc aux agriculteurs pratiquant la vente directe et aux professionnels de la restauration. (Somme produits locaux).

- **La Région**

Elle gère le personnel et les charges de structure des cantines des lycées. Idem que les communes, il peut apporter un **soutien financier** à ce type de projets, de même que les communes ou les départements, la région a un **pouvoir décisionnel** concernant les cantines des lycées.

La région peut également apporter des **conseils méthodologiques**. Par exemple, la région Poitou-Charentes, dans le cadre du Réseau Régional des Circuits Courts, a créé un portail consacré aux circuits courts : Il donne des informations pour les collectivités et les producteurs qui voudraient se lancer dans les circuits courts. (Poitou Charente, Réseau circuit court)

Exemple d'actions menées par les conseils régionaux :

Dans le cadre des contrats de développement, la Région Lubéron finance des actions précises en faveur des circuits courts, à travers l'adoption de Projets Stratégiques Agricoles et de Développement Rural (PSADER).

Le conseil Général de l'Isère a financé la plateforme Manger Bio qui approvisionne l'ensemble des établissements de l'Isère.

De par leur lien très fort avec les restaurants collectifs de type cantines, la volonté politique de ces acteurs est indispensable au fonctionnement des CC à destination de la RC. Si les acteurs qui détiennent le pouvoir décisionnel s'opposent au projet, celui-ci ne pourra jamais voir le jour.

- **Les Parcs Naturels Régionaux (PNR)**

Ils peuvent exprimer une volonté politique et dynamisent le territoire. Ils soutiennent parfois les projets qui s'y passent. Mais globalement, on retrouve moins cet acteur que les trois premiers.

Le PNR du Lubéron, dans le cadre du programme LEADER, apporte son appui à 25 communes dont les cuisiniers travaillent désormais en réseau avec des producteurs locaux.

1.2.2 Les institutions du monde agricole

Ces institutions regroupent divers acteurs qui sont en contact plus directement avec les agriculteurs.

- **La Chambre d'Agriculture**

Elle exprime une réelle **volonté politique**. Elle est constituée d'élus syndicaux qui initient souvent ce genre de projets. Elle apporte également un **soutien méthodologique** aux projets. Certains conseillers territoriaux de la Chambre d'agriculture travaillent spécifiquement sur la problématique de l'approvisionnement de la RC en circuits courts. D'autre part, la Chambre d'Agriculture peut proposer (comme nous l'avons vu à Angers) des formations tant pour les gestionnaires de cantines que pour les producteurs. La Chambre d'Agriculture permet également de faire de la **communication** grand public. En faisant la promotion des circuits courts et des produits locaux, ils sensibilisent les consommateurs qui seront plus attentifs à des démarches de CC à destination de la RC.

D'autre part, de par sa position, entre agriculteurs et collectivités territoriales, la Chambre a un rôle de mise en réseau des acteurs. Par exemple, en Maine et Loire, la Chambre a créé le Réseau Local. Il rassemble tous les acteurs de la filière CC à destination de la RC (producteurs, gestionnaires de cantines, collectivités). Des journées autour de cette thématique sont organisées afin que chaque acteur apprenne à connaître les exigences des autres. Des ateliers spécifiques à chaque acteur sont ensuite organisés pour apporter des éléments de réponse et pouvoir s'organiser. Pour appuyer cette idée, un producteur que nous avons rencontré en Maine et Loire, élu à la Chambre et gérant d'une boutique de producteurs nous a avoué que « être à la Chambre, ça aide, on connaît bien les freins... les contacts... on sait tout de suite vers où aller ». Il nous a expliqué que cela l'a souvent aidé pour l'avancement de ses projets.

- **Les organismes de développement rural**

Ces organismes peuvent parfois **impulser** des projets et permettent de mobiliser des collectivités autour de leurs projets. Ils ont aussi un rôle plus global de **communication** autour des circuits courts, du local, etc... Comme la Chambre d'Agriculture, ils sensibilisent la population aux problématiques que rencontre l'agriculture aujourd'hui. Enfin, ils ont également un rôle de **soutien méthodologique**. Certains organismes publient des guides et proposent des formations. Ce sont souvent des organismes nationaux mais qui possèdent des antennes locales. La présence de ces acteurs locaux favorise grandement le développement des CC à destination de la RC.

Nous avons trouvé de nombreux organismes qui sont spécialisés dans l'agriculture biologique car beaucoup de projets portent sur l'approvisionnement de la RC en produits bio locaux.

- **La FN CIVAM (Fédération Nationale des Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural).**

Ils ont des antennes régionales qui travaillent souvent sur des projets de circuits courts à destination de la RC. Notamment en Ille et Vilaine : ils ont aidé à la création de Manger Bio 35 (une plateforme qui permet l'approvisionnement d'une soixantaine d'établissements scolaires) et deux salariés d'une cantine bio (à Langouet) ont été formés par une diététicienne du CIVAM 35 pour travailler les produits bio ou locaux.

- **La FNAB (Fédération Nationale d'Agriculture Biologique)**

Conjointement avec le CIVAM, ils ont créé le Réseau Rural qui travaille, entre autre, sur l'Organisation des circuits courts pour l'approvisionnement des cantines. L'objectif du Réseau Rural est de favoriser, à l'échelon national comme à l'échelon régional, les échanges entre les acteurs et la capitalisation d'expériences. (CIVAM Bretagne, Réseau Rural Français) (Liproco, Le Réseau Rural Français)

- **L'AFIP (Association de Formation et d'Information Pour le développement d'initiatives rurales).**

En plus de participer au Réseau Rural, ils proposent des formations et ont édité un guide à destination des élus et des animateurs de territoire pour construire des circuits alimentaires de proximité. (Réseau AFIP, Qui sommes-nous)



Figure 7 : Les réseaux ruraux travaillant sur les

➤ **ARDAB : Association Rhône et Loire pour le Développement de l'Agriculture Biologique**

Il s'agit là d'un organisme régional qui est mis en réseau avec d'autres acteurs de l'agriculture biologique de la région via Corabio, la coordination Rhône-Alpes de l'agriculture biologique. Ils proposent un guide pour aider les lycées à sensibiliser les élèves sur les questions d'alimentation, environnement et santé. Ils ont également publié un guide des bonnes adresses bio. Ils ont créé un annuaire des fournisseurs bio pour la RC. Le concept a ensuite été repris par Corabio à l'échelle régionale. Ils ont participé à la mise en place de la plateforme logistique d'approvisionnement de la restauration collective en produits biologiques locaux (Bio A Pro).

➤ **InterBio Normandie et l'IRQUA**

En Normandie, des acteurs qui soutiennent l'agriculture biologique (InterBio Normandie) et la qualité des produits normands (IRQUA Institut Régional de la QUALité en Normandie) se sont associés pour créer une plateforme de produits locaux à destination de la RC.

1.2.3 Les acteurs de la société civile

Les acteurs de la société civile ont eux aussi leur importance. Les associations de consommateurs ou les associations de parents d'élève peuvent mobiliser leur commune ou le directeur de l'établissement scolaire pour favoriser l'approvisionnement de la RC en CC. D'autre part, il existe des cantines directement gérées par des associations de parents d'élève. Ils sont alors directement impliqués dans le circuit court.

L'implication des acteurs « externes » aux circuits courts est nécessaire pour le développement des CC à destination de la RC. Ce sont eux qui peuvent apporter le soutien nécessaire pour que les RC et producteurs interagissent. Les acteurs indispensables sont les collectivités territoriales (communes, département, région) car ce sont eux qui ont le pouvoir décisionnel. Mais on remarque que, plus le territoire et ses acteurs sont dynamiques, plus le projet peut prendre de l'envergure. Les acteurs doivent donc coopérer, en apportant chacun leur compétence pour que les CC à destination de la RC puissent se développer.

Exemple de soutien par plusieurs acteurs :

Chambre d'agriculture du Rhône, Communauté urbaine de Lyon, Département du Rhône, Conseil Régional de Rhône Alpes ont aidé l'association Saveurs du coin (boutique de producteurs qui approvisionne 4 établissements pilotes soit 1100 repas par jour en produits locaux).

Pour le fonctionnement de la plateforme de Saint Thuriel, Ille et Vilaine (Bretagne), les aides financières sont très diverses : fonds du Conseil général, du Conseil régional, de l'Europe (via le programme LEADER), de Bretagne Initiatives, de l'URSCOP, du FISAC, des concours bancaires, du mécénat... De plus, un conseiller technique est mis à disposition par la chambre d'agriculture.

Il existe également d'autres instances politiques qui influencent la réalisation de ce genre de circuits courts. L'Etat et l'Europe notamment soutiennent ce type de projets mais les influences sont également réparties sur le territoire français.

Dans cette partie, les facteurs influant au développement des circuits courts pour la restauration collective ont été présentés. La présence d'au moins un acteur politique est fortement favorable au développement de ce type de projets, mais la présence de plusieurs voir des acteurs institutionnels sont des facteurs supplémentaires importants. En outre, le contexte socio-économique comme il a été vu, est important, car la présence des facteurs diversité agricole, urbanisation, pré-existence des circuits courts est favorable au développement des circuits courts pour la restauration collective.

Dans la suite, sera présentée l'organisation des acteurs interne au circuit court pour la restauration collective.

II. L'organisation des acteurs engagés dans les circuits courts conditionne le développement du projet

Les acteurs internes au projet de circuit court pour la restauration collective sont les producteurs seuls, les groupements de producteurs, voir des structures plus adaptées au projet. Dans cette partie les avantages et inconvénients de ces types d'organisation.

2.1. La Restauration Collective Hors Domicile (RCHD) : des exigences trop fortes pour un producteur isolé

La RCHD a pour objectif de fournir des denrées alimentaires à des consommateurs directs et par conséquent, elle possède certes des exigences propres comme une réglementation sanitaire très stricte ou encore de nécessité de gros volumes mais aussi des facteurs nécessaires à son bon fonctionnement tels qu'une durabilité de l'échange, une large gamme de produits, des outils logistiques adaptés, et un bon rapport qualité prix.

Les acteurs de cette filière ont l'habitude de travailler avec des grossistes dont les prix sont attractifs, les produits sont tracés et répondent à des normes contraignantes.

C'est pourquoi une étude réalisée en Franche Comté (**PRIEUR.D, 2010**) relate que 35% des membres de la RC interrogés estiment que le prix des matières premières est le frein n°1 à la collaboration directe avec des producteurs et que 20% d'entre eux pensent que la capacité de livraison de la profession agricole est déficiente.

Nous allons voir qu'il existe des leviers aux différents freins de cette collaboration et que pour répondre à cette demande particulière, l'organisation en groupement de producteurs est nécessaire.

2.1.1 La collaboration entre la RC et les groupements de producteurs permet aux deux parties de bénéficier d'économies d'échelle

Le prix d'un repas possède trois composantes : le coût matière à savoir le coût des produits bruts représentant un tiers du coût total, le coût du personnel et le coût de structure (**Ville de Dijon, 2008**). Les gestionnaires de cantines devant respecter un budget fixé par les collectivités n'ont main mise que sur le coût matière. Globalement il s'agit de trouver un équilibre entre le respect de ce budget et la valorisation suffisante de l'apporteur. Les grossistes qui proposent des prix attractifs et des produits déjà prêts à la consommation dans la plupart des cas rentrent donc en compétition directe avec ce nouveau débouché. Le producteur seul n'ayant pas de réelle marge de manœuvre a des difficultés à répondre à cette demande. L'intérêt pour la RC de travailler avec un groupement de producteurs est d'acheter une grande quantité de produits au même fournisseur et donc de diminuer le coût matière. En parallèle, les associés de groupement profitent de ce phénomène d'économies d'échelle car ils deviennent plus attractifs, plus crédibles et donc plus compétitifs face aux grossistes.

En terme de logistique, les équipements des producteurs isolés sont souvent mal adaptés voire inexistants. En effet, comme la plupart du temps ce sont les acteurs des autres débouchés qui se chargent d'assurer la livraison, les agriculteurs n'investissent pas ou peu dans ce secteur. Cependant, en travaillant avec la RC, ils doivent effectuer eux-mêmes la livraison de leurs produits.

Il faut donc s'organiser pour trouver le temps nécessaire à cette tâche et éviter les retards de livraison. Or un agriculteur est souvent très occupé et le regroupement permet de se relayer et de gagner du temps.

Dans un aspect plus technique, il est très coûteux pour un agriculteur seul de mettre en place un lieu de stockage, de mettre aux normes un atelier de transformation et d'investir dans un camion frigorifique pour maintenir la chaîne du froid. L'intérêt du groupement de producteurs, ici, est de trouver plus facilement les moyens financiers suffisants pour réaliser les investissements nécessaires. C'est pourquoi, les associés de la Ferme angevine qui se trouve dans l'agglomération d'Angers ont mis des fonds en commun pour acheter un lieu de stockage plus important que l'existant (**Fiche Ferme angevine**). De même, la commercialisation de certains produits comme le steak haché pourtant très demandé par la RC, n'est pas possible pour un agriculteur seul puisque les démarches sont très onéreuses et demandent beaucoup de temps.

2.1.2 La collaboration avec un groupement de producteur permet d'assurer une certaine sécurité tant en terme de quantité que de diversité des produits

La RC proposant un échange durable, le producteur doit s'engager à fournir des produits en grande quantité à long terme et à des dates très précises. Par exemple, Romain Daumas, cuisinier en Auvergne affirme qu'il doit prévoir ses menus 14 semaines à l'avance.

L'activité agricole dépendant directement du climat il est difficile d'assurer seul la régularité parfaite des échanges. A cela s'ajoute la notion de traçabilité. En effet, la traçabilité de chaque produit doit être claire tant du côté des cantines qui affichent l'origine du produit que du côté de l'agriculteur qui doit être en mesure de donner tous les détails concernant le produit.

Aujourd'hui, on dénombre 41 millions de repas par an dans le Maine et Loire pour la RCHD globale (Rouart.S, 2012) avec des grammages très précis selon la clientèle concernée. Ainsi, les portions de viande ou de poisson doivent peser 50, 80 ou 120g (Rouart.S, 2012) selon si on s'adresse respectivement à des élèves en école primaire, des collégiens ou des lycéens.

De même, une étude réalisée par la Chambre d'agriculture du Maine et Loire a montré qu'il faut dans le département en moyenne 700kg de steak haché ou encore des milliers de yaourts par an et par collègue (Rouart.S, 2012). La demande est donc énorme et les volumes d'un seul type de produit à fournir le sont aussi.

Le problème majeur est l'irrespect de l'équilibre des matières. L'équilibre des matières consiste pour un producteur de viande par exemple, à vendre toutes les parties de son animal dans le but d'éviter le gaspillage mais surtout de rentabiliser son travail. En effet, un éleveur qui doit abattre plusieurs animaux pour en extraire des centaines de steaks hachés ou encore des centaines de cuisses de volaille doit trouver d'autres débouchés pour le reste de l'animal. Ainsi **Michel Grossier**, producteur de viande bovine et membre du groupement EBC (Eleveurs du Bocage Choletais) affirme «La RCHD n'étant intéressée que par l'avant de l'animal, il est plus difficile de trouver des débouchés pour l'arrière de l'animal». Il paraît évident qu'il est plus facile pour un groupement de producteurs de répondre à ces différentes contraintes puisqu'ils peuvent mettre en commun les animaux afin de fournir les volumes demandés et profiter de leur boutique ou simplement de leur groupement de producteurs pour écouler tous les morceaux de l'animal. Il faut donc fournir les quantités demandées, mais aussi diminuer au maximum le temps consacré à la réception des commandes par

les gestionnaires de cantines en proposant une gamme relativement large de produits. Or, les agriculteurs sont plutôt spécialisés dans l'élevage ou dans le maraîchage et souvent orientés dans un seul type de production ou dans une gamme assez limitée de produits.

L'intérêt du regroupement est de profiter de la complémentarité des productions de chacun pour attirer plus de clients grâce à la diversité des produits proposés et en parallèle d'optimiser le temps que consacrent les gestionnaires de cantines à la réception des commandes en fournissant tous les produits exigés en une seule et même commande. Cela peut être un choix de rester seul pour des raisons diverses mais rapidement, le producteur ne peut plus satisfaire la demande et se retrouve bloqué en terme de développement car les problèmes de coûts, de volumes et de diversités deviennent insolubles.

Les producteurs ne peuvent ni diminuer leurs coûts à l'infini, ni agrandir leurs surfaces à cause de la pression foncière. Si effectivement dans le Maine et Loire, on a pu rencontrer Pascal Leroux, producteur de porcs qui (**Fiche Marché du terroir**) fournit seul une cantine scolaire, on s'est vite rendu compte que des conditions bien particulières étaient réunies : la cantine est très petite, proche du lieu de production et les parents d'élèves s'organisent pour venir chercher la viande.

Le groupement de producteurs est donc un facteur favorable au développement des circuits courts à destination de la restauration collective. Mais est ce que le collectif est suffisant ?

2.2 Intégrer d'autres acteurs au groupement de producteurs pour la réussite du projet

2.2.1 Qu'est-ce qu'une plateforme ?

Précédemment nous avons constaté qu'un regroupement de producteurs permettaient de répondre à certains problèmes. Notamment, le problème des volumes et d'équilibre des matières ; ainsi que d'augmenter les capacités d'investissements et d'attirer plus de clientèle par la diversité.

Cependant si le regroupement lève certains problèmes, d'autres subsistent. En effet, le regroupement ne résout pas l'ensemble des problèmes technico-économiques notamment de logistique concernant la transformation, le stockage, le transport et de gestion commerciale concernant la diffusion de l'information, la gestion des commandes et la facturation. Ainsi, pour résoudre ces problèmes, l'intégration des autres acteurs impliqués, notamment la RC, les collectivités territoriales ainsi que la chambre d'agriculture, au sein du collectif est nécessaire. L'enjeu derrière l'intégration de tous ces acteurs est d'organiser ce type de CC à destination de la RC via une structure particulière appelée « plateforme ».

Une plateforme est donc une structure de forme coopérative, prenant le plus souvent la forme d'une **société coopérative et participative**, c'est-à-dire soit une SCIC (Société Coopérative d'Intérêt Collectif) ou SCOP (Société coopérative de production). Ces formes de sociétés ont un **caractère d'utilité sociale**, des **obligations de performance et de gestion économiques**, et **fournissent des biens ou des services**. Une plate-forme virtuelle et physique met en relation de nombreux acteurs. En effet, **une SCIC ou SCOP inclus plusieurs collègues** :

- **Salarié(s) de la SCIC**
- **Des producteurs ancrés sur le territoire**
- **Usagers**

- **Collectivités publiques**
- **Autres acteurs contribuant à l'activité (Consulaire, etc.)**

Dès lors, la plateforme est un outil servant à la mise en relation des acteurs impliqués et à la communication interne et externe.

Nous allons voir qu'une plateforme peut prendre plusieurs formes en fonction de son degré d'aboutissement.

2.2.2 Une plateforme, un outil de communication et de gestion de commandes

D'après le diagramme sur les principaux freins pour les établissements d'accueillir des produits en provenance de CC (ROUART, 2012), le deuxième frein le plus important, après celui du coût, est le manque d'information. En effet, les établissements ont besoin d'être informés si des producteurs peuvent les fournir et en quelles proportions. Un groupe de producteurs peut évidemment s'occuper de sa propre communication, mais ceci n'atteint pas forcément la RC, il est nécessaire que l'information soit concentrée. Ainsi, pour cette étape, l'investissement de la chambre d'agriculture pour collecter ces informations sur l'offre et la demande est primordial.

La création d'un catalogue de produits associé à l'annuaire des producteurs permet de faire le recensement des producteurs intéressés par la restauration collective, d'évaluer leur capacité de production (=l'offre). Ce catalogue en étant mis à disposition des responsables de la RC permet une diffusion de l'offre et fait connaître les producteurs intéressés. Un tel catalogue a été créé par la Chambre d'agriculture de Maine-et-Loire par Sabine Rouart suite à la demande des collectivités territoriales. En effet, ces dernières souhaitent développer les CC à destination de la RC. D'autres régions ont créé des catalogues comme par exemple la Lorraine, en Rhône-Alpes, Poitou-Charentes, Franche-Comté ou Alsace (cf. *Fiches annexes associées*). Le souhait de recenser l'offre vient très souvent des collectivités et est effectuée par les agents de la chambre d'agriculture. Ainsi dans le souhait de concrétiser la plateforme en sa forme la plus aboutie, ceci constitue une première étape permettant de lever un premier frein, celui de l'accès à l'information.

Pendant bien que l'information devient ainsi disponible, il faut encore qu'elle soit diffusée de manière efficace, ceci devient possible avec la conception d'une plate-forme virtuelle.

Une plateforme virtuelle permet d'aller plus loin dans la gestion commerciale. Elle permet de donner encore plus de corps aux relations entre les différents acteurs. Une plateforme virtuelle est un site internet servant à la diffusion de l'offre et à la gestion commerciale. La Chambre d'Agriculture de Maine-et-Loire a enclenché ce projet de mise en ligne de leur catalogue. Dans le département de la Somme, le Conseil Général et la Chambre d'Agriculture ont créé un tel site permettant aux producteurs de tenir à jour leur capacité d'offre et d'indiquer leur rayon de livraison. Les professionnels de la RC sont ainsi rapidement informés de l'offre des producteurs livrant à proximité.

Mais une plateforme virtuelle a un autre enjeu celui d'être un outil de gestion des commandes. Elle permet de gérer les commandes. Elle centralise les commandes des restaurants collectifs, les transmet aux producteurs, élabore les factures et paie les producteurs affiliés (*CIVAM, fondation Nicolas Hulot, 2009*). Cette fonction permet notamment de simplifier la facturation pour la RC, car bien souvent en travaillant avec un groupement, la RC se voit recevoir une facture par producteur, ce qui est peu adapté.

Une plateforme virtuelle admet une fonction commerciale et dès lors résout les difficultés de diffusion de l'offre à la RC ainsi que les soucis de gestion des commandes et notamment les factures. Cependant, une plateforme peut assurer une fonction logistique pour répondre aux problèmes que rencontre le groupement de producteurs, à savoir, le stockage et la livraison. Pour ce dernier point, n'oublions les soucis de responsabilité du produit, en effet, bien que le covoiturage de produits est alléchant pour des groupes de producteurs, s'il y a un souci sanitaire sur un produit, qui est responsable : le producteur ou le transporteur ?

2.2.3 La plateforme, un outil logistique performant

La Chambre d'Agriculture de Maine-et-Loire est particulièrement vigilante quant à ces soucis de responsabilité du produit cités ci-dessus. C'est pour cela qu'elle s'intéresse grandement au Marché d'Intérêt National (MIN). En effet, les MIN sont des structures très intéressantes de part leur logistique, ils ont des locaux et des moyens de transport aux normes et des contrôles y sont régulièrement effectués. Faire du MIN une plateforme logistique lèverait les freins de collecte, de stockage et de livraison des produits notamment en termes de réglementation et de coût. Notre interview avec le directeur du MIN nous a fait remonter que ce projet les intéressait et que pour leur part, il n'y avait aucun frein à sa mise en place. Ce qui pourrait être envisagé, c'est de louer des locaux au MIN : des bureaux pour la gestion commerciale, des chambres froides en négatif ou en positif ; ainsi que de louer les moyens de transport (annexe Fiche MIN d'Angers).

L'étude de terrain en Auvergne fait remonter l'exemple de la plateforme AuvergneBio Distribution, qui est une plateforme aboutie. En effet, cette plateforme est aujourd'hui une véritable entreprise. Cette société est une SCIC et un rapport de la Chambre d'Agriculture d'Ariège (Chambre d'Agriculture d'Ariège, 2010) déclare que pour « permettre l'implication de toutes les parties prenantes (publiques comme privées) dans la future plate forme, la structure juridique pressentie consiste à créer une SCIC –SA : société coopérative d'intérêt collectif. » En effet, sous cette forme juridique, les membres associés peuvent être de toute nature et donc producteurs comme parties prenantes ont un pouvoir de décision qu'elles manifestent via le vote avec un poids dans le nombre de voix proportionnel au capital qu'elles représentent. Les producteurs sont normalement ceux qui pèsent le plus suivi par les collectivités. Une SCIC s'inscrit dans une logique de développement local et durable, elle est ancrée dans un territoire, et favorise l'action de proximité et le maillage des acteurs d'un même bassin d'emploi (LesSCOP, 2012).

Cependant, si la forme juridique SCIC semble être la plus adaptée pour inclure tous les acteurs impliqués dans le projet de CC à destination de la RC, on trouve sur le territoire français des plateformes possédant d'autres statuts juridiques comme des SCOP, des sociétés coopératives de fonctionnement quasi similaire aux SCIC, mais où les membres associés sont les membres de la SA ou SARL de base (LesSCOP, 2012) ; ou encore des associations comme dans la région Rhône-Alpes, ADAYG Association qui aide à la structuration de l'offre et à la mise en relation entre producteurs et restaurants. Il s'agit en fait d'un partenariat entre une association de producteurs et une société de restauration collective.

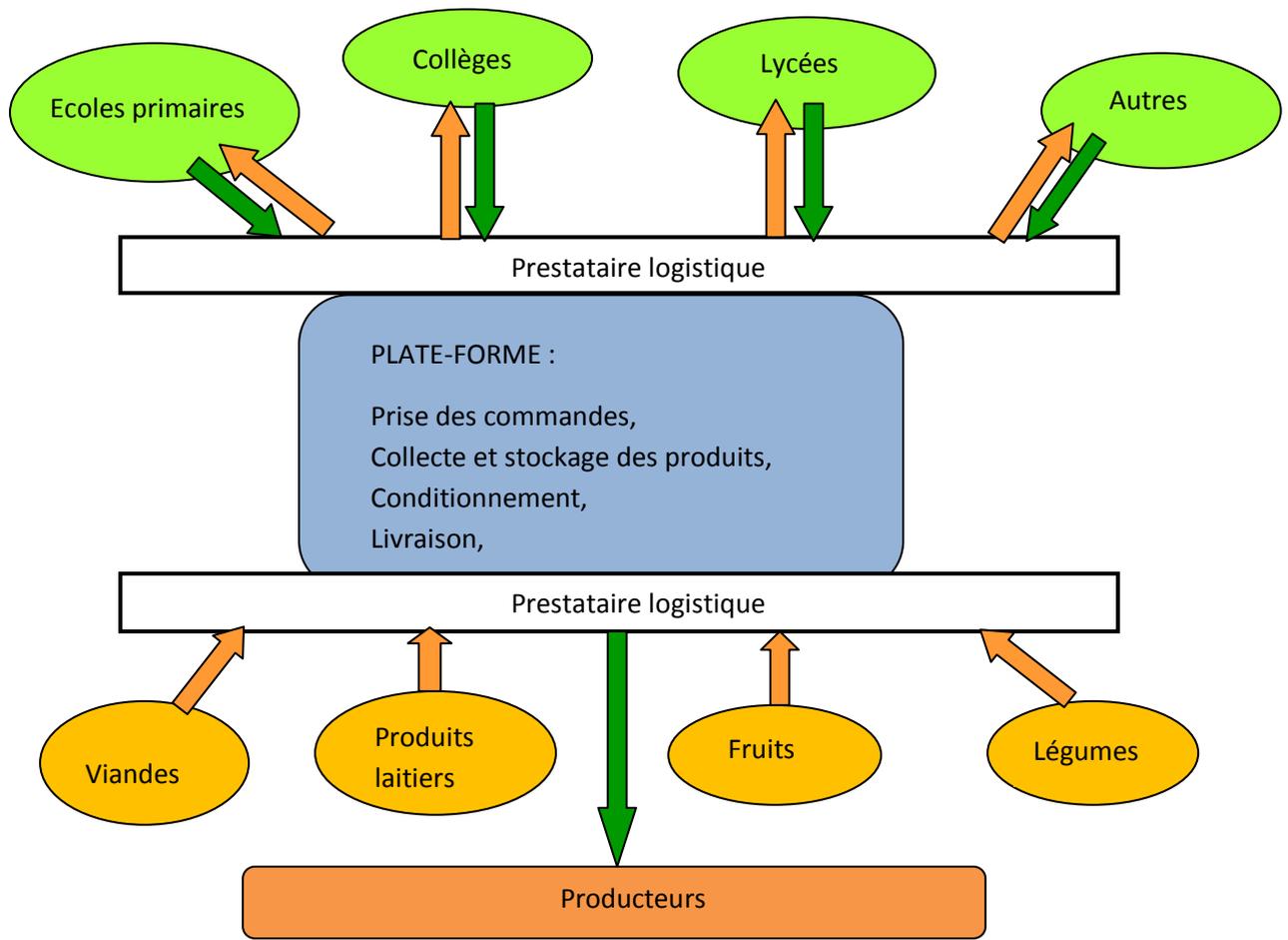


Figure 8 Schéma de fonctionnement d'une plateforme

Nous avons pu constater que l'installation d'une plateforme permet de lever les freins de communication entre les différentes parties impliquées dans ce type de projet, ainsi que les freins d'ordre logistique, cependant le regroupement a ses propres inconvénients, notamment des problèmes d'entente entre individus.

2.2.4 L'entente entre acteurs, un pilier fondateur d'une bonne gestion de projet

Sur le terrain en Maine-et-Loire, nous avons eu de nombreux retours sur le terrain renvoyant à ces problèmes d'entente. L'interview d'Hugues Vigneron nous a confirmé les difficultés d'entente, de partage d'objectifs, de valeurs communes pour un projet de boutique, entre producteurs ne se connaissant pas et n'ayant pas la même activité. En effet, le projet est à l'initiative de la chambre d'agriculture de Maine-et-Loire (*annexe Fiche Hugues Vigneron, Maine-et-Loire*).

A contrario, un exemple de bonne entente est celui de la boutique des Beaux Prés, les producteurs se connaissant, et ayant le même souhait de monter une boutique, ont très bien mené leur projet. Mais ici encore le souci de préserver la bonne entente et bonne coopération, organisation entre producteurs est considéré comme un pilier fondateur et indispensable au bon fonctionnement de l'affaire (*annexe Fiche Hervé Ménard, Maine-et-Loire*). Notre entrevue avec le gérant de Terres et Terroirs est l'exemple d'un groupe de producteurs et de commerçants du marché équitable qui sont passés par une dure période où l'entente, entre les différents gérants, était devenue impossible et c'est en diminuant le nombre de membres de la SCIC qu'ils s'en sont sortis. Un nombre plus petit de gérant signifie des décisions prises plus rapidement et des discussions possibles où chacun peut se faire entendre (*annexe Fiche Olivier Hauville, Maine-et-Loire*).

Dans ces deux boutiques, les personnes interviewées ont considéré qu'il valait mieux être un petit groupe pour prendre les décisions, 6 ou 7. Cependant, la ferme angevine est un exemple d'un groupe important de producteurs quasi tous membres de la SCIC. 17 producteurs et grâce à la « supériorité » et la notoriété de l'un d'entre eux, car vice-président à la chambre d'agriculture du pôle territoire, la prise de décision se font très souvent par vote, et l'unanimité l'emporte (*annexe Fiche Jean-Louis Lardeux, Maine-et-Loire*).

Nous pouvons donc conclure que l'entente entre individus est très subtile. Si le projet n'est pas à l'initiative de producteurs qui se connaissent déjà, les premières étapes de fondation d'une boutique telles que déterminer s'il y aura de l'achat-revente, s'il y aura un employé vendeur ou si un système de permanence sera établi, etc. sont des sujets problématiques qui prennent du temps à être résolus. Parfois même ces difficultés à définir des valeurs communes mènent à l'abandon du projet.

Dès lors que le projet est bien instauré et que la boutique fonctionne, souvent le groupe préfère rester en petit comité pour les prises de décision, cependant si, comme c'est le cas pour la ferme angevine, l'un des membres a une notoriété suffisante pour se faire entendre de tous et « trancher » quand il le faut, augmenter le nombre de membres du comité des prises de décisions est possible, et bien souvent cela permet d'augmenter les capacités de la structure.

Ainsi l'entente entre individus, indispensable au développement d'une structure dans un projet de servir de plateforme pour alimenter la RC hors domicile, dépend des individus eux-mêmes et des liens qu'ils développent. Il n'y a pas de solution formelle pour éviter ses problèmes.

Conclusion

Ainsi ce projet avait pour objectif de mettre en lumière les facteurs favorables ou défavorables au développement de circuits courts à destination de la restauration collective hors domicile. Nous avons d'abord évalué le niveau général de développement de ce type de circuit court en France en réalisant une recherche bibliographique ciblant différentes expériences. Puis afin d'obtenir des informations plus précises sur les conditions de développement de ces circuits courts nous avons songé nécessaire de sonder le terrain. Grâce à l'exploitation des résultats d'une étude réalisée en Auvergne par nos commanditaires sur une plate-forme existante, et grâce aux résultats de notre propre étude de terrain effectuée en Maine et Loire, où tout semble propice au développement de CC à destination de la RC, nous avons obtenu des informations venant de différents acteurs dans différents contextes. Enfin le croisement de la bibliographie et des résultats du terrain nous a permis de ramené deux grands types de facteurs.

Il s'avère dans un premier temps que les facteurs liés au **contexte local** jouent un rôle majeur dans la mise en place des CC à destination de la RC. En effet nous avons premièrement mis en évidence qu'un territoire caractérisé par une diversité de productions agricoles, par la préexistence de circuits courts et par une forte densité de population est propice au développement de ce type de CC. Puis nous avons vu que l'implication d'acteurs politiques et institutionnels tels que les collectivités territoriales ou les Chambres d'agriculture est fortement favorable à la réussite du projet.

Dans un second temps, ce sont les facteurs liés à **l'organisation des acteurs internes du circuit court** qui sont apparus comme des facteurs déterminants. En effet, un groupe structuré de producteurs caractérisé par une bonne capacité commerciale et logistique (facturation, publicité...) ainsi qu'une bonne entente peut être un très bon fournisseur de la RC. Cependant pour optimiser le système, l'intégration de l'aval de la filière autrement dit de la restauration collective est idéale.

Ces résultats nous permettent donc d'ébaucher le guide méthodologique qui sera finalisé en 2013, et qui aidera les producteurs et membres de la RC souhaitant mettre en place entre un circuit court. D'ailleurs il faudra dans l'optique de créer ce guide, nourrir nos résultats avec de nouvelles études de terrain. Nous pourrions par exemple sonder des territoires où les facteurs semblent défavorables comme la région Champagne-Ardenne qui est fortement spécialisée dans les productions céréalières et viticoles, ou la région Ile de France qui elle est très fortement urbanisée.

Enfin, des questions que nous avons soulevées lors de notre travail restent en suspens. Ainsi nous aimerions approfondir la question de la contractualisation entre les producteurs et les gestionnaires de cuisines : des contrats existent-ils ? Sous quelle forme ? Puis nous souhaiterions étudier l'hypothèse selon laquelle un producteur bio est plus susceptible de se lancer dans les circuits courts à destination de RC du fait de l'objectif fixé par le Grenelle (20% de produits biologiques dans les restaurants collectifs publics en 2012).

Bibliographie

Agreste Champagne-Ardenne, 2012, *La vente à la ferme est le principal mode de commercialisation en circuit court*, [en ligne]. Disponible sur (consulté le 7 mai 2012), http://www.draaf.champagne-ardenne.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/circuits_courtscle096645.pdf

Agreste Pays de la Loire, 2012, *Les circuits courts : principalement de la viande et du vin*, avril 2012, [en ligne]. Disponible sur (consulté le 12 avril 2012) http://draaf.pays-de-la-loire.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Agreste_2012_04CircuitsCourts_cle851261.pdf

Agreste, 2011, *Auvergne : recensement agricole premières tendances*, adresse url : http://draaf.auvergne.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/4p-RA_Auvergne_cle87c7dc-2.pdf, consulté le 10 avril 2012

Agriculture et Territoires, *Appels à projets CasDAR 2011 : les Chambres d'agriculture fortement impliquées*, 21 juillet 2011. [En ligne]. Disponible sur (consulté le 9 avril 2012) : <http://www.chambres-agriculture.fr/outils-et-modules/actualites/article/appels-a-projets-casdar-2011/>

AUBRY C. et CHIFFOLEAU Y., 2009, *Le développement des circuits courts et l'agriculture péri-urbaine : histoire, évolution en cours et questions actuelles*, Innovations Agronomiques, n°5, p53-67.

AUBRY C. et TRAVERSAC J-B., 2010, *Les circuits courts en agriculture : un modèle de distribution alimentaire à contre-courant*, Mai-Juin 2010. [En ligne]. Disponible sur (consulté le 2 mai 2012) http://www.inra.fr/la_sciences_et_vous/apprendre_experimenter/questions_d_actu/circuits_courts

BLANCHARD L., 2011. *En région Paca, une communauté de communes facilite l'agriculture biologique et de proximité*, 3 octobre 2011. [en ligne] Disponible sur (consulté le 8 avril 2012) : <http://www.localtis.fr/cs/ContentServer?pagename=Mairie-conseils/MCExperience/Experience&cid=1250262469498>

BLANCHARD L., 2011. *Le conseil régional du Centre structure la filière bio*, 4 avril 2011 [en ligne] Disponible sur (consulté le 8 avril 2012) <http://www.localtis.fr/cs/ContentServer?pagename=Mairie-conseils/MCExperience/Experience&cid=1250261515360>

Bourgogne, Loc halles, url : <http://www.loc-halles-bourgogne.fr/>, consulté le 9 mai 2012

Cap rural, Site plateforme Rhône Alpes, adresse url : <http://www.caprural.org/circuits-courts>, consultée le 7 mai 2012

CASDAR Sentinelle, 2012, *Voyage d'études plateforme Auvergne Bio Distribution*, 8 et 9 février

Chambre d'Agriculture d'Ariège, *Approvisionnement de la Restauration Hors Domicile en circuits courts : « TERRoirs Ariège Pyrénées » Plate forme de distribution des produits ariégeois*, 31 pages, [en ligne]. Disponible sur (consulté le 7 mai 2012), <http://www.ariege.chambagri.fr/spip.php?article781>

Chambre d'agriculture de Haute Garonne, *Les circuits courts en Haute Garonne*, adresse url : http://www.agriculture31.com/IMG/pdf/Synthese_Circuits_courts.pdf, consulté le 7 mai 2012

Chambre d'agriculture Maine et Loire, Lancement du Réseau Local, adresse url : <http://www.maine-et-loire.chambagri.fr/produits-fermiers-et-accueil/restauration-collective.html>, consultée le 1 mai 2012

CIVAM Bretagne, Réseau Rural Français, http://www.reseaurural.fr/files/Action1_Axe1.pdf, consulté le 8 mai 2012

Conseil général du Maine et Loire, Carte des cantons du Maine et Loire <http://cg49.mediapilote.m3.atester.fr/index.php?id=251>

DRAAF Aquitaine, 2012, L'alimentation, l'agriculture et la forêt en Aquitaine, adresse url : http://ddaf33.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Draaf-infos_circuits_courts_couv-light_cle89c2c1.pdf, consulté le 10 avril 2012

DRAAF, Circuits courts et diversification, http://draaf.centre.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/les_circuits_courts_cle889b42.pdf

Dujois C, 2012, Lancement du réseau local, [en ligne]. Disponible sur (consulté le 26 avril 2012) http://www.cg49.fr/uploads/media/Lancement_du_Reseau_local.pdf

France géographique, Carte des espaces agricoles en France, <http://le-lutin-savant.com/g-france-geographie.img/Agriculture-en-France-carte-des-espaces-agricoles-cultures-intensive-vignobles-culture-maraichere-elevage-intensif-France-agriculture-Europe.jpg>, consulté le 8 mai 2012

INSEE, 2011, Recensement de la population 2006 : carte des aires urbaines, Insee Première N°1333 - janvier 2011, [en ligne]. Disponible sur (consulté le 8 mai 2012) http://www.insee.fr/fr/themes/document.asp?ref_id=ip1333&page=graph#carte1

Interbio Normandie Services, <http://www.labiopourtous.com/>, consulté le 9 avril 2012

La dépêche du midi, 2012, Aurignac. Agriculture : favoriser les circuits courts, 23 janvier 2012, [en ligne]. Disponible sur (consulté le 7 mai 2012), <http://www.ladepeche.fr/article/2012/01/23/1267146-aurignac-agriculture-favoriser-les-circuits-courts.html>

LesSCOP, Qu'est-ce qu'une SCOP ?, adresse URL : <http://www.les-scop.coop/sites/fr/les-scop/qu-est-ce-qu-une-scop.html>, consulté le 9 mai 2012

Liproco, Le Réseau Rural Français, <http://liproco-circuits-courts.com/autres-ressources/sites-internet/acteurs-publics/reseau-rural-francais/>, consulté le 8 mai 2012

Localtis info, Une plateforme pour les circuits courts dans la Somme, adresse url : <http://www.localtis.info/cs/ContentServer?pagename=Localtis/LOCActu/ArticleActualite&jid=1250263192619&cid=1250263140782>, consultée le 5 mai 2012

MAAPRAT, 2011, Guide de la restauration collective : favoriser proximité et qualité, 11 avril 2011. [en ligne]. Disponible sur (consulté le 26 avril 2012) <http://alimentation.gouv.fr/guide-de-la-restauration>

Mairie Conseil, caisse des dépôts, 2012, Circuits courts / restauration collective et cantines bio Bouquet d'expériences, 15 janvier 2012, [en ligne]. Disponible sur (consulté le 7 mai 2012),

<http://www.localtis.fr/cs/ContentServer?pagename=Mairie-conseils/MCPublication/Publication&cid=1250262949298>

Neo Futur, *Qu'est-ce qu'une SCIC ?*, adresse URL : <http://neoskills.com/Qu-est-ce-qu-une-SCIC.html>, consulté le 9 mai 2012

Pays et Quartiers Aquitains, 2011, *Agriculture de proximité, circuits court : les territoires aquitains s'impliquent, guide pour l'action*, [en ligne]. Disponible sur (consulté le 9 mai 2012), http://www.reseaurural.fr/files/contenus/3412/pqa-guide_circuits_courts_2011_bd-1.pdf, février 2011, page 35 à 44

PRIEUR.D, 2010, *Enquête sur les besoins en produits locaux dont les produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective en Franche-Comté*, 4 pages [en ligne]. Disponible sur (consulté le 2 mai 2012) <http://www.interbio-franche-comte.com/view.php/Resume-enquete-version2.pdf>

Région Pays de Loire, *Circuits courts en Mayenne, des agriculteurs jouent collectif*, http://www.paysdelaloire.fr/no_cache/region-actu/actu-detaillee/n/circuits-courts-en-mayenne-des-agriculteurs-jouent-collectif/, consultée le 27 avril 2012

Region Poitou Charente, *Reseau circuit court Poitou Charente*, adresse url : <http://www.reseaucpc.org/>, consulté le 10 mai 2012

Région Poitou-Charentes, *Circuits courts : les produits directement dans votre assiette*, [en ligne]. Disponible sur (consulté le 7 mai 2012), <http://www.poitou-charentes.fr/agriculture/circuits-courts.html>

Reseau AFIP, *Lancement de la plateforme AFIP Poitou Charente*, adresse url : <http://www.afip.asso.fr/spip.php?article302>, consulté le 7 mai 2012

Réseau AFIP, *Qui sommes-nous ?*, <http://afip.asso.fr/spip.php?article3>, consulté le 8 mai 2012

Réseau Bio Normandie, http://www.bio-normandie.org/?page_id=341, consulté le 9 avril 2012

Réseau Régional des Circuits Courts, *Site du Réseau régional des Circuits courts Poitou-Charente*, [en ligne]. Disponible sur (consulté le 7 mai 2012), <http://www.reseaucpc.org/>

Reseau rural francais, *Reseau rural Alsace*, url : <http://www.reseaurural.fr/region/alsace>, consulté le 9 mai 2012

ROBIN L., 2012, *Sentinelle à l'assaut de la ruralité*, Réussir le Périgord, 3 février 2012, n°1981

ROUART .S, 2012, *Vendre à la restauration collective*, 35 pages

Terres d'Ariège, 2010, *Circuits-courts en Ariège : des retombées économiques importantes pour les agriculteurs*, 8 janvier 2010, [en ligne]. Disponible sur (consulté le 7 mai 2012), <http://www.ariège.chambagri.fr/IMG/pdf/6.pdf>

Transrural initiatives, 2006, *Dossier Transrural : longue vie aux circuits courts*, 4 juillet, adresse url : <http://www.transrural-initiatives.org/numero-311-330/dossier%20313.pdf>, consulté le 9 mai 2012

Ville de Dijon, 2008, *Guide pratique Favoriser une restauration collective de proximité et de qualité*, DRAAF Rhône Alpes

Annexes

Annexe 1 : Le CASDAR

Le CasDAR est une enveloppe financière gérée par le ministère de l'Agriculture et alimentée par une taxe sur le chiffre d'affaire des exploitations agricoles. A travers trois types d'appel à projets, l'appel à projets « d'innovation et partenariat », l'appel à projets de « recherche finalisée et l'appel à projets « semences et sélection végétale », le CasDAR vise à mobiliser rapidement les connaissances scientifiques et techniques pour assurer le développement durable et la compétitivité des secteurs de l'agriculture. L'appel à projets « d'innovation et partenariat » vise à mobiliser les acteurs du développement agricole et rural sur des actions de recherche appliquée et d'innovation. L'objectif est la production de résultats opérationnels sous une forme facilement communicable aux agriculteurs. Les lauréats sont désignés par le Ministre chargé de l'agriculture après évaluation et classement des projets par un jury d'experts indépendant. Les projets sélectionnés privilégient à la fois le caractère innovant, la capacité à nouer des partenariats structurants pour des thématiques prioritaires. Ils se déroulent sur 3 ans et sont mis en œuvre dans le cadre d'une convention financière entre le MAAPRAT et l'organisme porteur du projet.

Partenaires du projet Sentinelle : les CFPPA (Centre de Formation Professionnelle Pour Adultes dépendant du ministère en charge de l'agriculture) de Dordogne et d'Ariège, les Pays Portes de l'Ariège et Périgord vert, la Chambre régionale d'agriculture d'Aquitaine, Bordeaux Sciences Agro et l'Eduter de Dijon (Institut pour l'éducation et le développement professionnel). ????????

Annexes 2 : Fiches Structures en circuits courts pour la restauration collective

Descriptif de la structure	
Lieu	Langouet (30km de Rennes), Ille et Vilaine (Bretagne)
Forme	Cantine bio
Date de création	5 janvier 2004
Productions concernées	Viande, légumes
Produits issus de l'Agriculture Biologique ?	Quasi 100% en vérité 95% car seul le poisson n'est pas labellisé
Clientèle	7720 couverts par an, 5,64 euros par repas
Avantages et Inconvénients	Création au préalable de GIE Manger bio 35 (produits frais) Proximité de la Biocoop (autres produits) et d'une boulangerie bio
Conséquences	Création d'un poste d'aide cantinière et formation des deux salariés par une diététicienne du CIVAM 35
Partenaires externes	
Aide(s)	Municipalité (à l'initiative du projet), volontés des élus et du personnel de cuisine cruciales
Contexte local	
Niveau agricole	Fort
Types de productions	Premier département de France pour la production laitière et pour celle des veaux de boucherie, quatrième pour la production de porcs et de gros bovins
Préexistence de circuits courts	Peu de repas à livrer par jour, économie (moins de trajet, pas de prédécoupe, aliments de meilleure qualité) car n'avait pas de poids auprès des grossistes (40 repas par jour)
Démographie	600 habitants sur la commune mais 977 449 habitants sur le département
Caractère urbain/rural	Rural mais proximité de la ville très importante

Niveau de restauration collective	Commune très axée sur le développement durable avec une certification HVE de l'école et un agenda 21 sur la commune
Descriptif de la structure	
Lieu	Département Ille et Vilaine (Bretagne)
Forme	Manger bio 35 qui s'appuie sur un GIE
Date de création	Fondé en 2000 par 14 agriculteurs (aujourd'hui 25)
Productions concernées	Toutes
Produits issus de l'Agriculture Biologique ?	Exclusivement
Clientèle	Une soixantaine de restaurants collectifs, dont une vingtaine de clients réguliers (commandes hebdomadaires) : scolaire (surtout primaire, quelques lycées et un collège), administrations, restaurants d'entreprises, établissements de santé, quelques traiteurs bio, des crèches parentales.
Avantages et Inconvénients	Problèmes de concurrence depuis les objectifs 2012 du GRENELLE
Partenaires externes	
Aide(s)	Le CIVAM 35
Contexte local	
Niveau agricole	Fort
Types de productions	Premier département de France pour la production laitière et pour celle des veaux de boucherie, quatrième pour la production de porcs et de gros bovins
Préexistence de circuits courts	Mangerbio existe dans diverses régions et Mangerbio35 est l'un des premiers réseaux mis en place
Démographie	977 449 habitants sur le département
Caractère urbain/rural	Varié au sein du département

Descriptif de la structure	
Lieu	Saint Thurial, Ille et Vilaine (Bretagne)
Forme	Plateforme de produits locaux et régionaux sous forme de la SCOP "le lien gourmand" et boutique à Saint Thurial qui regroupent 50 producteurs. La SCOP achète les produits aux producteurs, va les chercher, les stocke temporairement et les revend.
Date de création	2008 (émergence du projet)
Productions concernées	Viande, légumes, fruits, œufs, produits laitiers, pain, boissons, épicerie...
Produits issus de l'Agriculture Biologique ?	Pas exclusivement
Clientèle	Cette plateforme sert à approvisionner les restaurations collectives du Pays de Brocéliande (5 740 couverts/jour), certains restaurants de Rennes Métropole (plus de 6 000 couverts/jour) ainsi que des commerces de proximité, des particuliers et des entreprises du Pays de Brocéliande ou d'ailleurs.
Avantages et Inconvénients	Souvent, les producteurs sont venus d'eux-mêmes proposer leurs produits. Ce qui fait la force de ce projet c'est la multiplicité des activités.
Partenaires externes	
Aide(s)	<p>Aides financières : fonds du Conseil général, du Conseil régional, de l'Europe (via le programme LEADER), de Bretagne Initiatives, de l'URSCOP, du FISAC, des concours bancaires, du mécénat... (Budget global de 200 000€ dont 85 000€ pour la partie plate-forme)</p> <p>Globalement un poids des élus très fort, mise à la disposition d'un conseiller technique par la Chambre d'agriculture.</p>
Contexte local	
Niveau agricole	Fort
Types de productions	Premier département de France pour la production laitière et pour celle des veaux de boucherie, quatrième pour la production de porcs et de gros bovins.

Préexistence de circuits courts	Action dite novatrice
Démographie	977 449 habitants dans le département
Caractère urbain/rural	rural mais proche de RENNES

Descriptif de la structure	
Lieu	Franche-Comté
Forme	« InterBio Franche Comté », Annuaire de producteurs et fournisseurs à destination de la restauration collective
Date de création	2009
Productions concernées	Toutes
Produits issus de l'Agriculture Biologique ?	Produits issus de l'agriculture conventionnelle ou biologique
Clientèle	Tous restaurants collectifs
Avantages et Inconvénients	La mutualisation permet d'obtenir des prix équitables pour le producteur et pour les lycées. (exemple : le pain bio coûte 10% moins cher par le biais de Self Bio Centre plutôt qu'un achat direct et à peine plus que pour le pain non bio)
Partenaires externes	
Aide(s)	Conseil régional. Chambre régionale d'agriculture. Syndicats départementaux des producteurs bio.
Contexte local	
Niveau agricole	L'agriculture représente 3,5 % des emplois de la région et occupe 45 % de la surface régionale.
Types de productions	Diversification des productions mais reste à majorité d'élevage laitier
Préexistence de circuits courts	Oui
Démographie	La population a atteint 1 173 270 habitants en 2010. Le nombre de résidents de la région croît de 0.4 % par an. Vieillesse de la population
Caractère urbain/rural	Cette région présente à la fois des zones industrielles très peuplées (celle du nord de la région) et des secteurs ruraux à dominante agricole avec une densité, pour certains cantons,

	inférieure à 20 habitants/km ² . Malgré cette dominante industrielle, l'agriculture y occupe la même place que sur le plan national, soit 5 % de la population active.
Niveau de restauration collective	45 millions de repas potentiels pour l'ensemble de la Franche-Comté (cf résultats de l'enquête sur les besoins en produits locaux dont les produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective en Franche-Comté)

Descriptif de la structure	
Lieu	Ingré, Loiret (Centre)
Forme	SCIC Self Bio Centre. Plateforme logistique : la SCIC collecte et redistribue dans les restaurants des lycées des produits
Date de création	Mars 2010
Productions concernées	Approvisionnement prioritairement à partir de produits régionaux ou issus de bassins de productions attenants à la région
Produits issus de l'Agriculture Biologique ?	Réponse aux demandes en produits bio
Clientèle	Les lycées
Avantages et Inconvénients	La mutualisation permet d'obtenir des prix équitables pour le producteur et pour les lycées. (exemple : le pain bio coûte 10% moins cher par le biais de Self Bio Centre plutôt qu'un achat direct et à peine plus que pour le pain non bio)
Partenaires externes	
Aide(s)	Conseil Régional. Soutien d'Europe Ecologie qui s'est engagé pendant la campagne présidentielle introduire le bio dans les lycées à hauteur de 15% d'ici la fin de mandat soit 1 200 000 repas par an dans les 102 lycées de la Région Centre.
Contexte local	
Niveau agricole	La région Centre est très agricole. Sur 3953,6 ha, on compte 2311,3 ha de SAU.
Types de productions	La région Centre est très céréalicole mais on y cultive aussi vignes, vergers, légumes et pépinières. Ses fromages de chèvre sont également renommés. En 2010 Agreste recense les productions majeures de la région avec 1 367 000 ha de céréales et oléoprotagineux, 332 000 ha en polyculture et polyélevage ainsi que 217 000 ha de cultures générales.
Préexistence de circuits courts	Sur 2839 exploitations, Agreste en a recensé en 2010 1231 ayant plus de 50% de la part de leur commercialisation en circuit court

	dans le chiffre d'affaires.
Démographie	En 2008, le nombre d'habitants de la région <u>Centre</u> était estimé à 2 531 588 habitants.
Caractère urbain/rural	rural
Niveau de restauration collective	65000 lycéens servis chaque jour dans les selfs, 8 millions de repas servis par an, 1000 agents des lycées mobilisés chaque jour, 100 restaurants dotés de cuisines et de tous les équipements nécessaires, 60 M€ de budget annuel.

Descriptif de la structure	
Lieu	Seine Saint Denis (Ile de France)
Forme	Sivuresc est une cuisine centrale alimentée par un groupement de producteurs
Date de création	Début du projet en 2005
Productions concernées	Le Sivuresc a pu passer commande auprès de certains de ces agriculteurs franciliens, dans la mesure où les montants n'excèdent pas le seuil prévu par le code des marchés publics, pour des produits tels que des pommes, des yaourts fermier bio...
Produits issus de l'Agriculture Biologique ?	Oui un repas bio par semaine
Clientèle	Restauration des écoles et des personnes âgées
Perspectives d'évolution	<p>Les élus attendent que la loi introduise une clause de proximité dans le code des marchés publics qui permettrait de favoriser un approvisionnement local</p> <p>Favoriser les aliments locaux par rapport aux aliments issus de l'Agriculture Biologique</p>
Partenaires externes	
Aide(s)	<p>Communes du Blanc-Mesnil et de Pantin</p> <p>Elus des deux communes et l'équipe de direction des cantines</p>
Contexte local	
Niveau agricole	Région Rhône-Alpes : 1 435 394 ha de SAU pour 4 369 800 ha de surface totale (Agreste)
Types de productions	Sur 39 020 exploitations recensées en 2010 : 6268 en grandes cultures, 5625 en polyculture et polyélevage, 5446 en bovins lait...
Préexistence de circuits courts	La volonté politique de Grenoble Alpes Métropole de s'engager dans un projet d'approvisionnement en produits solidaires, à destination de sa restauration collective donc il y a préexistence des circuits courts
Démographie	50.000 habitants dans les communes de Blanc-Mesnil et de

	Pantin mais 1.5 millions d'habitants sur la Seine Saint Denis
Caractère urbain/rural	Urbain
Niveau de restauration collective	9.000 repas par jour

Descriptif de la structure	
Lieu	Caux-et-Sauzens, Aude (Languedoc Roussillon)
Forme	Cantine scolaire
Date de création	1998
Productions concernées	Asperges de Bram, pommes de l'étang de Marseillette, miel de la montagne noire, volailles du Pays Cathare...
Produits issus de l'Agriculture Biologique ?	Non
Avantages et Inconvénients	Les commandes de fruits et légumes se font en commun entre 3 communes par l'intermédiaire d'un primeur local. Motivation de la gestionnaire de cantine.
Conséquences	L'élargissement de la démarche de Caux aux autres communes de la communauté de communes est en réflexion.
Partenaires externes	
Aide(s)	Conseil général.
Contexte local	
Niveau agricole	Pays agricole
Types de productions	Viticulture, céréales et élevages de moutons
Préexistence de circuits courts	Département qui porte depuis de longue date une dynamique de valorisation des produits locaux à travers le dépôt de la marque territoriale « Pays Cathare ».
Démographie	345 772 habitants dans le département
Caractère urbain/rural	rural
Niveau de restauration collective	Réalisation d'un guide par la chambre d'agriculture "Manger local en restauration collective" qui recense 100 producteurs environ

Descriptif de la structure	
Lieu	Lorraine
Forme	Catalogue avec système de bons de commande et un intermédiaire qui centralise les commandes et renvoie les remarques des producteurs si non faisabilité de la livraison.
Date de création	Septembre 2011
Productions concernées	Légumes (salade, radis, navet pomme de terre), fruits, produits laitiers, huile, farine et pain.
Produits issus de l'Agriculture Biologique ?	Conventionnel ou bio
Partenaires externes	
Aide(s)	<p>Collectivités du département (impulseurs), chambre d'agriculture de Meurthe et Moselle (Exemples d'action :</p> <p>2008-2009 : Enquête « Approvisionnement de proximité des écoles primaires - Produits lorrains et produits biologiques lorrains » auprès des 20 communes de la Communauté Urbaine du Grand Nancy.</p> <p>2010-2011 : Expérimentation menée avec le Conseil Général de Meurthe-et-Moselle pour les 51 cuisines des collèges.</p> <p>2011 : Programme d'action sur le territoire du pays Terres de Lorraine « approvisionnement en produits bio locaux et locaux (vente directe et filières locales) de la restauration hors domicile ». Programme d'action sur le Nord du Département avec les départements voisins (55 et 57).)</p>
Contexte local	
Niveau agricole	Bassin agricole important pour les productions de céréales et bovins lait-viande.
Types de productions	Les productions les plus importantes sont les céréales et oléoprotéagineux, les bovins (lait et viande) mais on trouve également du maraîchage, de l'horticulture et volaille.
Préexistence de circuits courts	En Lorraine, 1 041 exploitations sur 7 900, soit 13 %, écoulent <u>tout</u> ou partie de leurs produits hors des réseaux coopératifs ou commerciaux conventionnels. Dans les trois quarts des cas, les agriculteurs lorrains qui ont recours aux circuits courts pratiquent la vente directe à la ferme, sur les marchés ou sur l'étal d'un commerçant local.
Démographie	2 310 376 habitants en Lorraine (recensement 2004).

Caractère urbain/rural	La population est plus urbaine (1 675 889 hbts) que rurale (alors que 85% des communes sont rurales). La Lorraine a longtemps perdu de la population ce n'est plus le cas aujourd'hui notamment grâce aux grosses agglomérations Nancy et Metz.
Niveau de restauration collective	Sur les 20 communes de l'agglomération de Nancy, 6 souhaitent introduire des produits locaux et des produits bio de proximité, représentant un potentiel de 2500 repas/jour.

Descriptif de la structure	
Lieu	Régions Basse-Normandie et Haute-Normandie
Forme	SCIC "Inter Bio Normandie Services" : La bio pour tous est une plateforme virtuelle sur laquelle on peut commander des produits
Date de création	2003
Productions concernées	Fruits, légumes, viande, pain, produits laitiers...
Produits issus de l'Agriculture Biologique ?	Oui exclusivement
Clientèle	Restauration collective scolaire et non scolaire 75 cuisines centrales ou unités de production individuelle Magasins spécialisés en produits biologiques
Partenaires externes	
Aide(s)	Acteurs de l'agriculture bio régionaux. Conseil régional de Basse-Normandie Irqua (Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire de Normandie).
Contexte local	
Niveau agricole	Fort.
Types de productions	Bovins viandes, vaches laitières, céréales ;
Préexistence de circuits courts	Faible. En Basse-Normandie seulement 6% des producteurs de fruits commercialisent en CC contre 24% en Haute-Normandie, et 3% des producteurs de volailles contre 9%. (Agreste 2010)
Démographie	Plus de 3 millions d'habitants en 2006 pour les deux régions.
Caractère urbain/rural	Région plutôt rurale avec quelques pôles urbains.

Descriptif de la structure	
Lieu	Provence Alpes Côte d'Azur
Forme	Plateforme logistique virtuelle sur internet
Date de création	Septembre 2011
Produits issus de l'Agriculture Biologique ?	En partie
Clientèle	Echange entre 10 agriculteurs et les établissements publics des Sorgues Monts Vaucluse
Avantages et Inconvénients	Les élus de la région veulent appuyer le développement économique sur l'agriculture. Dès 2008 ils débloquent 400000 euros pour acheter des terres et les mettre à disposition des agriculteurs. En partenariat avec l'Agence de l'eau, ils favorisent le développement de l'agriculture biologique.
Partenaires externes	
Aide(s)	Communauté de communes des Sorgues Monts Vaucluse Les élus mettent l'accent sur le développement des ventes directes.
Contexte local	
Niveau agricole	Dans la communauté de communes, sur les 4400 hectares de surfaces agricoles utiles, seuls 140 hectares sont en biologique.
Types de productions	Grâce à la vigne, aux fruits et aux légumes, l'agriculture provençale s'appuie surtout sur les produits végétaux. Mais l'élevage extensif demeure indispensable dans l'aménagement des départements alpins.
Préexistence de circuits courts	Depuis 2008 : Une entreprise qui avait un savoir-faire dans la collecte et la distribution de paniers de légumes bio à domicile, récupère les produits auprès de chaque agriculteur et les livre aux établissements. Les prix des légumes sont fixés pour chaque saison. Les produits sont facturés aux établissements, selon les prix préalablement fixés, auxquels est ajouté le coût de la prestation de l'intermédiaire.

Démographie	5 communes et 32.000 habitants
Caractère urbain/rural	5000 repas/jour
Niveau de restauration collective	65000 lycéens servis chaque jour dans les selfs, 8 millions de repas servis par an, 1000 agents des lycées mobilisés chaque jour, 100 restaurants dotés de cuisines et de tous les équipements nécessaires, 60 M€ de budget annuel.

Descriptif de la structure	
Lieu	Somme (Picardie)
Forme	<p>Plateforme virtuelle qui regroupe 50 producteurs</p> <p>www.somme-produitslocaux.fr</p> <p>Livraison par les producteurs</p>
Date de création	31 janvier 2012
Productions concernées	Productions végétales en majorité mais aussi viande de bœuf, de porc, d'agneau, volailles, œufs.
Produits issus de l'Agriculture Biologique ?	Produits issus de l'agriculture conventionnelle ou biologique
Clientèle	Individus mais aussi Restauration Collective
Avantages et Inconvénients	Les producteurs avaient déjà des débouchés en circuit court.
Perspectives d'évolution	<p>Volonté de faire des factures groupées.</p> <p>Elargir le nombre de producteurs référencés sur la plateforme ainsi que celui des acheteurs sur les autres secteurs de la restauration collective (maisons de retraite, entreprises, restaurateurs privés et commerçants) .</p> <p>Développer ce modèle sur l'ensemble des départements de la Picardie.</p>
Partenaires externes	
Aide(s)	Conseil général, Chambre d'agriculture de la Somme
Contexte local	
Niveau agricole	Bassin agricole très important, la Picardie est la première région productrice de boîte de conserve (Bonduelle)
Types de productions	Productions de légumes (Pommes De Terre, pois, haricots verts, épinards, carottes, salsifis), oléo-protéagineux (colza, pois), mais

	aussi de lin textile, betterave, blé, orge
Préexistence de circuits courts	La vente directe était déjà bien ancrée, elle a été considérablement mise en valeur par la création de différentes « appellations » telles que « Panier de la Baie », « Votre viande côté ferme en Picardie », « Panier de mon terroir » et « Bienvenue à la ferme »
Démographie	573 369 habitants en Somme soit 3,2% de plus qu'en 1999
Caractère urbain/rural	Population urbaine en augmentation (surtout autour d'Amiens) mais conserve un caractère rural très marqué
Niveau de restauration collective	En octobre 2010, le département avait lancé une expérimentation mettant en relation des producteurs locaux avec deux collèges pilotes. Tous les mois, un catalogue des productions était réalisé, mais la logistique était <u>complexe</u> . En juin 2011, le programme rassemblait déjà 40 producteurs et 12 collèges. Un succès. L'idée de la plateforme a germé. Aujourd'hui, la moitié des collèges publics de la Somme s'approvisionne sur le site.

Descriptif de la structure	
Lieu	Grenoblois, Isère (Rhône-Alpes)
Forme	<p>ADAYG Association</p> <p>Aide à la structuration de l'offre et à la mise en relation entre producteurs et restaurants.</p> <p>Partenariat entre une association de producteurs et une société de restauration collective</p>
Date de création	En cours
Productions concernées	Produits carnés, fruits et légumes, produits laitiers
Produits issus de l'Agriculture Biologique ?	En partie
Clientèle	Les sociétés St Microelectronics (entreprise de microélectronique), CEA (Commissariat à l'Energie Atomique), Ville de Grenoble (service restauration), Vercors Restauration (société de restauration collective) déjà lié à l'ADAYG pour ce qui concerne les produits Y Grenoblois
Perspectives d'évolution	<p>Atelier de transformation pour pallier les contraintes sanitaires et servir d'intermédiaires entre les producteurs locaux et les restaurants collectifs</p> <p>Plateforme logistique</p>
Partenaires externes	
Aide(s)	<p>ADAYG (créée par les collectivités intercommunales et les organismes consulaires de l'Y Grenoblois)</p> <p>Fort appui pour un approvisionnement en produits biologiques et locaux, du côté des collègues comme de l'amont pour l'organisation de la production (plate-forme)</p>
Contexte local	
Niveau agricole	Région Rhône-Alpes : 1 435 394 ha de SAU pour 4 369 800 ha de surface totale (Agreste)

Types de productions	Sur 39 020 exploitations recensées en 2010 : 6268 en grandes cultures, 5625 en polyculture et polyélevage, 5446 en bovins lait...
Préexistence de circuits courts	La volonté politique de Grenoble Alpes Métropole de s'engager dans un projet d'approvisionnement en produits solidaires, à destination de sa restauration collective donc il y a préexistence des circuits courts
Démographie	Plus d'un demi-million d'habitants
Caractère urbain/rural	Région urbaine de l'Y Grenoblois 11 intercommunalités et 112 communes

Descriptif de la structure	
Lieu	Rhône (Rhône-Alpes)
Forme	<p>Association Saveurs du coin</p> <p>Site internet, plateforme de préparation et livraison de commandes</p> <p>Ce sont les producteurs qui établissent le prix en fonction de leurs charges de production. Saveurs du coin intervient pour arbitrer l'ensemble des tarifs et veiller à la compétitivité de l'offre, ce qui engendre des ajustements.</p>
Date de création	Mai 2006
Productions concernées	5 filières – fruit, légume, fromage, vin et viande –, regroupe pas moins de 60 exploitations du Rhône
Produits issus de l'Agriculture Biologique ?	Cahier des charges de l'agriculture raisonnée
Clientèle	<p>Extranet : Les CE ou associations peuvent commander des paniers</p> <p>Vente directe grand public : boutiques de producteurs</p> <p>Collèges du Rhône</p>
Perspectives d'évolution	Volonté de passer en bio un jour
Partenaires externes	
Aide(s)	Chambre d'agriculture du Rhône, Communauté urbaine de Lyon, Département du Rhône, Conseil Régional de Rhône Alpes.
Contexte local	
Niveau agricole	Région Rhône-Alpes : 1 435 394 ha de SAU pour 4 369 800 ha de surface totale (Agreste)
Types de productions	Sur 39 020 exploitations recensées en 2010 : 6268 en grandes cultures, 5625 en polyculture et polyélevage, 5446 en bovins lait...
Préexistence de circuits	Une exploitation rhônalpine sur trois vend au moins un produit en circuits courts : avec plus de 12 000 adeptes, Rhône- Alpes est

courts	de loin la première région de France pour le nombre d'exploitations pratiquant les circuits courts. (agreste)
Démographie	<p>Rhône-Alpes présente l'un des plus fort taux de natalité des régions de l'Union européenne et son solde migratoire est positif (le nombre de personnes qui s'installent en Rhône-Alpes est supérieur à celui des personnes qui partent).</p> <p>➡ 10 % des Français vivent en Rhône-Alpes</p>
Caractère urbain/rural	Rural avec de gros pôles urbains (Lyon, Saint Etienne et Grenoble) : disparités.
Niveau de restauration collective	<p>Aujourd'hui ce sont plus de 1100 repas qui sont servis quotidiennement en produits locaux (Viande et produits laitiers) via la coopérative des délices paysans sur les 4 établissements pilotes (Lycée de Thizy, Collèges d'Amplepuis, Cours la Ville et Thizy)</p> <p>Total : - 7500 kg de viande commandée et 8000 € de produits laitiers (yaourts, fromages, lait) pour un montant global de 65 504 €.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1100 repas servis quotidiennement. - 27 exploitants concernés <p>La coopérative est aujourd'hui structurée commercialement, pour répondre aux appels d'offre lancés par le département sur 28 Collèges (avec l'association de producteurs « saveurs du coin »).</p>

Descriptif de la structure	
Lieu	Rhône-Alpes
Forme	Ofretic est un catalogue de produits et un répertoire de fournisseurs qui regroupe l'offre des fournisseurs rhônalpins de produits éthiques (porteurs de plus-values sociales et/ou environnementales) des secteurs tels que : l'insertion par l'activité économique, le commerce équitable, l'agriculture locale et biologique, les éco-produits, le voyage solidaire, les solutions de transport doux
Date de création	2004
Productions concernées	Chocolat, Pâtes, Sucre
Produits issus de l'Agriculture Biologique ?	En partie
Clientèle	Collectivités locales, les entreprises ou les comités d'entreprises
Partenaires externes	
Aide(s)	Chantiers de l'Economie Sociale et Solidaire de Grenoble Alpes Métropole.
Contexte local	
Niveau agricole	Région Rhône-Alpes : 1 435 394 ha de SAU pour 4 369 800 ha de surface totale (Agreste)
Types de productions	Sur 39 020 exploitations recensées en 2010 : 6268 en grandes cultures, 5625 en polyculture et polyélevage, 5446 en bovins lait...
Préexistence de circuits courts	Une exploitation rhônalpine sur trois vend au moins un produit en circuits courts : avec plus de 12 000 adeptes, Rhône- Alpes est de loin la première région de France pour le nombre d'exploitations pratiquant les circuits courts. (agreste)
Démographie	Rhône-Alpes présente l'un des plus fort taux de natalité des régions de l'Union européenne et son solde migratoire est positif (le nombre de personnes qui s'installent en Rhône-Alpes est supérieur à celui des personnes qui partent).

	<p>➔ 10 % des Français vivent en Rhône-Alpes</p>
Caractère urbain/rural	<p>Rural avec de gros pôles urbains (Lyon, Saint Etienne et Grenoble) : disparités.</p>
Niveau de restauration collective	<p>Rhône-Alpes compte 6 882 unités de restauration collective qui servent 273 121 300 repas par an, dont 60 % en gestion directe et 64 % en gestion indirecte.</p> <p>Les produits de proximité les plus utilisés en Rhône-Alpes :</p> <p>Le pain (80 %), les légumes (57 %), les fruits (56 %), la volaille et les viandes (46 %), les fromages (18 %), les yaourts et produits laitiers (15 %), les viennoiseries et pâtisseries (11 %). Offre locale identifiée : légumes bruts, fromage à la coupe, viande fraîche</p>

Descriptif de la structure	
Lieu	Brignais, Rhône et Loire (Rhône-Alpes)
Forme	<p>Plateforme logistique Bio à Pro (SCIC) mise en place par l'ARDAB : Association Rhône et Loire pour le Développement de l'Agriculture Biologique (groupement de 150 producteurs biologiques du Rhône et de la Loire)</p> <p>Approvisionnement régulier ou ponctuel, besoin d'une seule famille de produits ou d'un repas complet, en proposant deux options, la sélection au sein du catalogue ou la mise à disposition d'un repas complet, à partir d'un menu à choix multiples</p>
Date de création	2009
Productions concernées	Agriculteurs bios du Rhône et de la Loire et des départements limitrophes : Une cinquantaine de références de produits "bio"
Produits issus de l'Agriculture Biologique ?	Fruits et légumes, produits laitiers, viandes, poissons, œufs, mais aussi quelques produits transformés et d'épicerie
Clientèle	Restauration hors foyer, collective ou traditionnelle une trentaine d'établissements sont déjà clients
Partenaires externes	
Aide(s)	
Contexte local	
Niveau agricole	Région Rhône-Alpes : 1 435 394 ha de SAU pour 4 369 800 ha de surface totale (Agreste)
Types de productions	Sur 39 020 exploitations recensées en 2010 : 6268 en grandes cultures, 5625 en polyculture et polyélevage, 5446 en bovins lait...
Préexistence de circuits courts	Une exploitation rhônalpine sur trois vend au moins un produit en circuits courts : avec plus de 12 000 adeptes, Rhône- Alpes est de loin la première région de France pour le nombre d'exploitations pratiquant les circuits courts. (agreste)
Démographie	Rhône-Alpes présente l'un des plus fort taux de natalité des régions de l'Union européenne et son solde migratoire est

	<p>positif (le nombre de personnes qui s'installent en Rhône-Alpes est supérieur à celui des personnes qui partent).</p> <p>➔ 10 % des Français vivent en Rhône-Alpes</p>
Caractère urbain/rural	<p>Rural avec de gros pôles urbains (Lyon, Saint Etienne et Grenoble) : disparités.</p>
Niveau de restauration collective	<p>Rhône-Alpes compte 6 882 unités de restauration collective qui servent 273 121 300 repas par an, dont 60 % en gestion directe et 64 % en gestion indirecte.</p> <p>Les produits de proximité les plus utilisés en Rhône-Alpes :</p> <p>Le pain (80 %), les légumes (57 %), les fruits (56 %), la volaille et les viandes (46 %), les fromages (18 %), les yaourts et produits laitiers (15 %), les viennoiseries et pâtisseries (11 %). Offre locale identifiée : légumes bruts, fromage à la coupe, viande fraîche</p>

Descriptif de la structure	
Lieu	Isère
Forme	Manger bio Isère, plateforme « virtuelle » avec un catalogue de produits disponibles qui s'inscrit en cohérence avec le Plan national nutrition santé (PNNS)
Date de création	2005
Productions concernées	Fruits et légumes frais, céréales, viandes et volailles, produits laitiers. Entièrement bio ou élaborés à partir de produits bio
Produits issus de l'Agriculture Biologique ?	oui
Clientèle	L'ensemble des établissements scolaires de l'Isère et plus particulièrement les collèges.
Avantages et Inconvénients	Les producteurs avaient déjà des débouchés en circuit court.
Perspectives d'évolution	<p>Une expérience qui va s'élargir à d'autres publics : personnes âgées, personnes handicapées, petite enfance...</p> <p>Reste un problème majeur: le manque de structures capables d'assurer l'approvisionnement et le développement de ces circuits courts.</p> <p>L'idée d'une ou deux plateformes a donc été émise. On parle de Salaise sur Sanne et /ou la plaine de Moirans.</p>
Partenaires externes	
Aide(s)	<p>Financement de Manger Bio Isère par le Conseil Général 38 : programme « manger bio et autrement à la cantine » + structuration des filières + démarche environnementale.</p> <p>Accompagnement technique coordonné par l'ADABio : conseils et informations pour l'approvisionnement en produits bio locaux ainsi que pour la réalisation et le financement des animations les plus appropriées.</p> <p>Soutien de Un plus Bio : association accompagnant les personnes et les structures adhérentes souhaitant introduire progressivement une alimentation de qualité en restauration</p>

	collective s'appuyant sur le concept «Manger Bio®».
Contexte local	
Niveau agricole	<p>Agriculture iséroise : entre montagne, plaine et ville</p> <p>Production assez diversifiée : Céréales, lait et bovins viande constituent les 3 principales productions du département</p> <p>245 400ha dont 8300 en bio.</p>
Types de productions	<p>Fruits et légumes frais, céréales, viandes et volailles, produits laitiers.</p> <p>Les produits vendus en circuits courts sont constitués à 36 % de produits carnés (produits animaux hors produits laitiers, œufs et volailles).</p>
Préexistence de circuits courts	<p>Plus d'une exploitation iséroise sur quatre vend au moins un produit directement au consommateur ou par le biais d'un seul intermédiaire. Les circuits courts se développent surtout dans la catégorie des petites exploitations, qui représentent 42 % des fermes pratiquant cette activité contre seulement 18 % de grandes.</p> <p>Rhône-Alpes figure en tête des régions pratiquant les circuits courts. Les caractéristiques de l'agriculture rhônalpine, qui produit de tout à proximité de bassins de consommation importants, favorisent ce type de commercialisation.</p>
Démographie	<p>Démographie dynamique, 1 343 000 habitants en 2020</p> <p>l'Isère bénéficie d'un solde naturel largement positif, l'un des plus élevés de France.</p>
Caractère urbain/rural	Plutôt rural
Niveau de restauration collective	96 collèges publics.

La plateforme Auvergne Bio Distribution

Personne enquêtée	Nathalie Carthonnet, Directrice de la plate-forme Auvergne Bio Distribution
Descriptif de la structure	
Lieu	Riom, Puys de Dôme (Auvergne)
Forme	Plateforme physique : stockage, livraison, commandes
Date de création	2007
Création (raisons et étapes)	<p>-<i>Auvergne Biologique</i>, créée le 01 mars 1993</p> <p>-Depuis 2001 <i>Auvergne Biologique</i> mène une action visant à développer l'utilisation des produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration scolaire et collective</p> <p>-En 2005, <i>Auvergne Biologique</i> a estimé que son statut et son organisation ne pouvaient pas permettre le développement de cette activité en son sein</p> <p>-Etude de faisabilité et adoption de la forme juridique SCIC (Société Coopérative d'Intérêt Collectif). Cette nouvelle forme d'entreprise coopérative a pour objet la production ou la fourniture de biens et de services d'intérêt collectif, présentant un caractère d'utilité sociale et/ou environnemental</p> <p>En 2005, le plafond de 40 000 repas a été atteint</p> <p>-L'initiative a démarré avec <u>deux charges fixes</u> : la location d'un bureau chez un transporteur/grossiste et son salaire</p> <p>-Préparation des commandes qu'elle payait à la tonne traitée uniquement.</p>
Fonctionnement	<p>Elle est composée d'une quarantaine d'associés : 2 salariés, 12 transformateurs, 21 producteurs et 10 collectivités.</p> <p>-<u>logiciel interne spécifique</u> leur sert à passer les commandes et à assurer le suivi commercial/comptable.</p> <p>-une organisation sans stock avec des produits fabriqués sur demande, et commandés à une multiplicité de producteurs.</p>

	<p>-<u>commande</u> est passée une fois par semaine, les marchandises sont livrées 15 jours plus tard, à 70% le vendredi et le reste le lundi</p> <p>-viennent d'acquérir un <u>véhicule non réfrigéré mais équipé d'une caisse froid</u> pour les petites livraisons</p> <p>-pas beaucoup de travail réel avec les producteurs.</p> <p>-<u>Pas de règlement intérieur ni de règlement d'usage fournisseurs.</u></p>
Communication	<p>Site internet : http://www.auvergnebiodistribution.fr/</p> <p>Les repas dans les établissements sont accompagnés d'animation, de pédagogie autour de l'agriculture biologique en direction des convives</p> <p>-La plate-forme AUVERGNE BIO DISTRIBUTION se charge de former les adultes, chefs de cuisine, gestionnaires et personnel d'encadrement.</p> <p>-La plate-forme offre aussi un appui et un encadrement aux producteurs qui le souhaitent et qui en ont besoin en ce qui concerne par exemple le respect de la réglementation.</p> <p>-Une autre activité d'Auvergne Bio Distribution est d'accompagner d'autres régions, d'autres structures à organiser des schémas de distribution très professionnels susceptibles de répondre au marché exigeant qu'est celui de la restauration collective, ou bien la mise en place de circuits courts pour les magasins ou les particuliers</p>
Rayon de livraison	<p>-le <u>bassin de consommation</u> se situe sur les 4 départements d'Auvergne)</p> <p>3 ou 4 transporteurs</p>
Producteurs	<u>fournisseurs</u> : pas de « petit producteur ». Ils sont 30 au total.
Types de productions	Bio
Clientèle visée	<p>Auvergne Bio Distribution fournit entre 20 et 60 établissements</p> <p>Auvergne Bio Distribution travaille aujourd'hui essentiellement avec les scolaires en gestion concédée ou gestion libre (maternelle, primaires, collèges et lycées), mais reçoit de plus en plus de demandes de crèches, maisons de retraite, et restaurants d'entreprise</p>

Bénéfices et conséquences pour les producteurs	Meilleurs valorisation produits, plus de marge pour eux.
Fixation des prix et rémunération	<p>Les prix ne sont pas décidés à l'avance sauf pour le maraîchage.</p> <p>-C'est sur les fruits et légumes qu'Auvergne Bio Distribution prend la plus grosse marge (coefficient de 1,30 sur tous les légumes) en raison de la casse et de la nécessité de décoliser.</p> <p>-Sur la viande un coefficient de 1,20 est appliqué agrément CE</p>
Avantages de la structure	Logistique très développée
Inconvénients de la structure	<p>Accueillir du conventionnel local n'est pas possible dans leur bâtiment actuel compte-tenu du relationnel avec la DSV qui s'y oppose, alors que ce serait techniquement possible</p> <p>Sans subvention impossible de rivaliser avec les traditionnels fournisseurs de la restauration collective. Si les collectivités ne peuvent plus les accompagner, ils ne seront plus choisis. Le sachant, c'est pour cette raison que la plate-forme s'est lancée dans une étude de diversification de ses activités.</p>
Avantages	A l'heure actuelle la plate-forme se porte très bien tant financièrement que politiquement. Il n'y a pas de conflit. De plus ils sont les seuls acteurs à proposer des produits locaux à la restauration collective auvergnate.
Inconvénients	<p>Coût du transport = 5% du chiffre d'affaires</p> <p>Auvergne Bio Distribution défend un véritable schéma d'entreprise qui doit impérativement demeurer économiquement viable</p>
Producteurs	<u>fournisseurs</u> : pas de « petit producteur ». Ils sont 30 au total.
Perspectives d'évolution	<p>Le système de subvention au repas bio complet à 100% a beaucoup évolué. Désormais, la subvention est accordée si les ingrédients principaux sont bio (soit entrée viande, céréales...). Auparavant, même les condiments devaient être bio.</p> <p>approvisionner <u>tous</u> les établissements scolaires de la région</p>

<p>Risques</p>	<p>Bio uniquement donc risque de concurrence avec la demande de plus en plus importante de produits locaux</p> <ul style="list-style-type: none"> -Création d'autre plateformes départementales en Auvergne car les élus montent au créneau pour avoir la leur. -Budget alimentaire qui fait tampon en période difficile
<p>Partenaires externes</p>	
<p>Aides</p>	<p>Le Conseil Général du Puy de Dôme a proposé 70 centimes/repas pour les primaires et collèges assurant un repas bio complet. En 2005, le Conseil Régional d'Auvergne a proposé 1 €/repas pour les lycées.</p>

Cantine du Lycée professionnel Pierre Joël Bonté de Riom

Personne enquêtée	Romain Daumas, Responsable de Cuisine au Lycée Professionnel Pierre Joël Bonté de Riom
Descriptif de la structure	
Lieu	Riom.
Forme	1 200 repas par jour : 900 à midi et 300 le soir Toutes les 4 à 5 semaines, un repas 100% Bio est proposé aux élèves.
Date du début de la collaboration	?
Mise en place de la collaboration (raisons et étapes)	C'est un choix économique avant tout
Fonctionnement	Au niveau de l'organisation, Romain Daumas prépare 14 semaines de menus pré-établis qui sont validés par l'économiste. Il n'y a pas de diététicien -Ainsi tout le matériel et toute la logistique nécessaires pour travailler les produits bio sont là
Fournisseurs	-La plate-forme Auvergne Bio Distribution assure une partie de l'approvisionnement (ex : carottes, pâtes, bœuf bourguignon, pâtisseries avec poudres d'amande, noisette, etc... -Le reste des denrées provient de grossistes spécialisés. L'approvisionnement en produits conventionnels est effectué via la société Allier Primeurs et autres grossistes avec l'impératif de prix compétitifs.
Fixation des prix	Dans ce cadre, une subvention de 1 € par repas est accordée par le Conseil Régional d'Auvergne. Les élèves payent 2,90 €. Le coût matière est compris entre 1,90 et 2,10 € l'unité, avec la subvention.
Communication	Des formations Bio sont organisées au niveau régional. Romain

	Daumas est d'ailleurs formateur Bio
Perspectives d'évolution	<p>-Au niveau des élèves, le produit Bio passe parfois difficilement car le « vrai goût » ne fait plus partie des valeurs actuelles en cantine et peut les surprendre</p> <p>-De fait au début de l'expérience, des actions de sensibilisations ont été menées auprès des élèves.</p>
Risques	<p>Pour lui, les freins à la généralisation de ce type d'initiatives sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - d'ordre économique, <ul style="list-style-type: none"> - liés à la volonté de l'administration scolaire. Attention à la communication interne avec les CPE car trop souvent il n'y a aucun lien, ni cohérence avec ce qui pourrait être un facteur clé en matière pédagogique. - liés à des difficultés d'approvisionnement tant en terme de saisonnalité, que de diversités que de volumes.
Partenaires externes	
Aides	Le Conseil régional de l'Auvergne Général 1 euro/repas pour les lycéens.

Adjoint au maire de Loubeyrat, Cantine scolaire en primaire

Personne enquêtée	Stéphane Lobregat, élu, adjoint au maire de LOUBEYRAT
Descriptif de la structure	
Lieu	Commune de Loubeyrat, Puy-de-Dôme, Nord-Est de Clermont-Ferrand
Forme	Ecole primaire de 135 élèves dont 100 usagers de la cantine
Date du début de la collaboration	1 ^{er} janvier 2011, adoption des repas 100% bio
Mise en place de la collaboration (raisons et étapes)	<p>La cantine s'inscrit dans une démarche volontaire « éco » de la construction du bâtiment, en passant par le chauffage (géothermie), jusqu'aux menus 100% Bio.</p> <p>Un premier cuisinier n'a pu s'adapter aux changements générés par l'adoption des produits biologiques</p> <p>Lorsque la cantine servait du conventionnel il y avait 67 usagers, puis 84 lors du passage au 100% bio et 98 désormais.</p> <p>-il n'y a pas eu d'enquête « parents d'élèves » préalable en amont</p> <p>-Au début de cette initiative, le budget a été présenté aux élus, tous les 2 mois en Conseil Municipal. Maintenant la confiance est là car tous les clignotants sont au vert.</p>
Types de productions	Tous les produits sauf le pain
Fournisseurs	<p>-60 à 70% de l'approvisionnement est effectué auprès de la plate forme Auvergne Bio Distribution, sans contrat, ni appel d'offre (accord tacite). Le reste de l'approvisionnement provient de fournisseurs locaux en direct.</p> <p>-Les produits biologiques viennent prioritairement de la région : viande et les produits laitiers et de l'extérieur (France et étranger) pour les fruits.</p> <p>→ En prix, provenance auvergnate à 60% en moyenne sur l'année</p>
Fixation des prix	En effet, le prix du ticket repas n'a pas été augmenté malgré le

	<p>passage à la Bio soit :</p> <p>3,55 € facturés aux parents avant et après la démarche Bio.</p> <p>Ceci a été possible car ils bénéficient d'une aide de 70 centimes par repas, versée par le Conseil Général. Sans cette subvention, ils devraient facturer 60 centimes de plus par repas aux parents. Le prix total d'un repas est de 4,24 €.</p>
Perspectives d'évolution	<p>Progression de la fréquentation de la cantine qui n'est pas liée à la hausse des effectifs mais aux retours positifs des parents.</p> <p>-Au niveau de la communauté de communes de Manzat (8 communes dont Loubeyrat), 3 maires ont été séduits et veulent mener la même expérience.</p> <p>-La cantine de Loubeyrat va développer une nouvelle activité : le portage de repas bio aux personnes âgées.</p>
Risques	<p>Risque d'arrêt de la subvention : sans cette subvention, ils devraient facturer 60 centimes de plus par repas aux parents. Le prix total d'un repas est de 4,24 €. Actuellement ils ne facturent pas les frais d'amortissement du bâtiment (soit 30 centimes par repas), mais ils l'intégreront à la rentrée de septembre</p>
Partenaires externes	
Aides	<p>Le Conseil Général du Puy de Dôme a proposé 70 centimes/repas pour les primaires.</p>

LA BOUTIQUE DES BEAUPREAU

Personne enquêtée	<p>Hervé Ménard, éleveur bovin et associé</p> <p>Sélectionneur pour la race AOC Rouge des prés</p> <p>Fait de la vente directe depuis 2000</p>
Lieu	Beaupréau
Forme	Boutique de 6 associés SARL
Date de création	2002
Fonctionnement	<p>6 producteurs associés dans la SARL et 20-25 producteurs dépositaires. Il n'y a pas de salarié.</p> <p>½ journée de permanence par producteur obligatoire, le reste est au prorata du chiffre d'affaire du producteur.</p> <p>Ouverture 5 jours par semaine.</p> <p>Location du local (avec atelier de transformation pour la viande) à un particulier</p> <p>Pas d'achat-revente (à part pour le côté épicerie commerce équitable achetés à Artisans du Monde)</p>
Création (raisons et étapes)	<p>En 2000, « boom de la vente directe ». Les 6 producteurs se connaissaient et ont décidé de lancer une boutique car le propriétaire proposait son local (ancienne supérette). Naissance du magasin septembre 2002. Ils y ont vu un moyen de se développer et de mettre en avant leurs produits.</p>
Partenaires et aides	<p>N'ont pas demandé d'aide à aucune collectivité car volonté de rester libres dans leurs choix, « on doit rien à personne ».</p>
Types de productions	<p>Produits de qualité (au début, ils prenaient n'importe quel apporteur intéressé mais maintenant, demandent une certaine qualité et le respect de leur charte environnementale)</p> <p>Viande bovine AOC Maine Anjou, porcine, fromages, vins, fruits et légumes, miel, chocolat et gâteaux secs (commerce équitable).</p>
Clientèle	<p>« Rurale et variée ». Soit des personnes âgées, soit des familles à proximité qui achètent tout leur panier là-bas, soit des clients spécifiques (que pour la viande,...)</p>

Valeurs partagées et conditions d'appartenance à la boutique	Chaque associé doit passer à la boutique minimum une fois par semaine. Les produits vendus doivent être de qualité, le lien à la terre est important.
Distance Producteurs-magasin	Une quinzaine de kilomètres
Fixation des prix et rémunération	Fixation des prix par le producteur concerné. Il va régulièrement voir les prix à la superette. Caisse commune puis répartition des recettes entre les producteurs avec 15% de marge pour les produits des associés et 25% pour les producteurs associés reversés à la SARL.
Chiffre d'affaire	250 000€ /an, 25%BV, 20% volaille, 20% légumes, 15% porc..
Communication	Aujourd'hui pas de pub, pas de panneaux. Fonctionne grâce au bouche à oreille. Mais lors du lancement de la boutique, ils ont fait venir TF1 et les journaux locaux → le chiffre d'affaire a doublé. Figure dans le guide Terres vivantes.
Avantages	Partage des clients, reconnaissance du public, côté relationnel important. Le propriétaire du local voulait que ça marche. Les associés étaient soudés.
Inconvénients	Manque de connaissance sur ce genre de circuits lors du lancement « quel prix ? », « quelle forme ». Beaucoup de critiques de l'extérieur, ils allaient « se planter ». « Le démarrage a été compliqué ».
Perspectives d'évolution	Charcutier, site internet, « relooking du magasin »
Opinion faisabilité d'un nouveau débouché : circuit court pour la restauration collective	
Éléments favorables à la Restauration Collective	« Tout les associés seraient OK » « Pour les restaurateurs c'est intéressant une offre regroupée »
Pré-existence de clients dans la RC	Ecole : institut rural 70 couverts, commandes longtemps à l'avance.
Avantages de la structure	Répartition entre les 3 producteurs de bœuf, de la bête à tuer pour livrer à la cantine. Commande à l'avance c'est bien.

<p>Inconvénients de la structure</p>	<p>Concurrence des autres boutiques « ca fait un peu peur ». « A chaque fois que se créer quelquechose, on perd des clients ».</p> <p>Equilibrer les matières demandées pour le bœuf, le porc face à la demande.</p> <p>Le travail avec un restaurant est « compliqué » (Hypothamus).</p>
<p>Producteurs intéressés</p>	<p>Eleveurs bovins et porc.</p>
<p>Bénéfices et conséquences pour les producteurs</p>	<p>Ils ne veulent pas passer plus de temps. C'est le « moyen d'augmenter l'ze volume [...] sans y passer plus de temps »</p> <p>Commandes sur le long terme.</p>
<p>Rayon de livraison</p>	<p>10km, Cholet</p>
<p>Catalogue des producteurs pour la RC</p>	<p>Il ne connaît pas, mais il serait intéressé pour y figurer.</p>
<p>Possibilité</p>	<p>Producteurs livrent avec le camion frigo de la productrice de volailles.</p> <p>Livraisons à l'hypothamus, très demandeur en viande bovine.</p>
<p>Ressenti</p>	<p>Ils veulent bien se faire aider pour développer la vente à la RC. Pour les problèmes de logistique. Pour savoir à qui s'adresser.</p> <p>Ils ne veulent pas passer plus de temps à faire de la vente à la RC</p> <p>Il aime faire la vente à la boutique « mon vendredi, c'est mon vendredi » « moi je suis au magasin ». Il se sent reconnu. Il est fier de la boutique.</p>

LA FERME ANGEVINE

Personne enquêtée	Jean Louis LARDEUX, producteur, associé, vice président de la chambre d'agriculture du Maine et Loire
Lieu	Agglomération d'Angers : Beaucouzé
Forme	Boutique de producteurs, SARL
Date de création	1994
Fonctionnement	<p>14 producteurs associés dans la SARL dont 2 co-gérants (JL.Lardeux) et 1 salarié</p> <p>Permanences le samedi matin</p> <p>Location des locaux de la ferme Angevine " Lieu neutre "</p> <p>Pas d'achat-revente</p> <p>Les décisions sont prises à la majorité</p>
Création (raisons et étapes)	Fin 90, mouvement de citoyens contre la création d'une zone d'enfouissement. Rassemblement de producteurs. 10 producteurs veulent se lancer dans la vente directe.
Partenaires et aides	<p>Chambre d'agriculture organise des formations. Visite de magasins Lyon, Le Mans, Rennes. Maire de Beaucouzé aide à trouver le bâtiment.</p> <p>Subventions européennes en cours, conseil général 120 000€, dont 70 000€ : rénovation du magasin, vitrines et panneau.</p>
Types de productions	<p>" Produits haut de gamme "</p> <p>Pain, fromage, porc, bœuf, veau, volailles, fruits, légumes, cidre, peu de commerce équitable (sel), confitures</p> <p>La moitié des produits sont issus de l'Agriculture Biologique</p>
Clientèle	" aisée, jeune " panier 50€
Valeurs partagées et conditions d'appartenance à la boutique	Accepter les permanences, adhésion à la SARL, respect du règlement intérieur, traçabilité, pas d'OGM, lien avec le sol (alimentation produite sur l'exploitation), engagement dans la SARL en fonction du chiffre d'affaire.

Distance Producteurs-magasin	Maximum 70 km (arrangement entre producteurs, livraison commune)
Fixation des prix et rémunération	" chacun est responsable de ses prix " Caisse commune, 10% des ventes reversées à la SARL, rémunération des producteurs tous les mois
Chiffre d'affaire	350 000€ (augmentation jusqu'en 2008, stagnation depuis.
Communication	Panneau sur bâtiment, signalisation, prospectus communs avec Terre d'Anjou, points de fidélité. Marques et logos : Ferme Angevine, Bienvenue à la ferme, AB Pas de site Internet
Avantages	Partage des clients, mutualisation du bâtiment
Inconvénients	Nombre important d'associés "communication parfois difficile"
Perspectives d'évolution	Rénovation des bâtiments, ouverture le vendredi Proximité de l'Atoll : premier éco-centre européen et plus grande zone commerciale d'Angers
Opinion de faisabilité d'un nouveau débouché : circuit court pour la Restauration Collective	
Eléments favorables à la RC	Crise de la vache folle CTE (Contrat Territorial d'Exploitation) Augmentation du nombre d'agriculteurs en Agriculture Biologique (de 100 à 500 entre 1994 et aujourd'hui)
Préexistence de clients dans la RC	Livraison de légumes à une cantine
Avantages de la structure	Local louable à 10m de la boutique La plupart des exploitants peuvent augmenter leur volume de production Elu de la chambre d'agriculture « ca aide », il « connaît bien les contacts », et « sait tout de suite où aller ». Il connaît bien les « freins ». Il a du « poids sur les orientations de la chambre d'agriculture »

Inconvénients de la structure	Pas de moyen logistique pour livrer les cuisiniers
Producteurs intéressés	Producteurs de viande, mais "les autres ne veulent pas s'embêter avec ça"
Bénéfices et conséquences pour les producteurs	Les associés sont favorables à la RC Nouveau débouché, "Développement d'activité", "moyen de passer les morceaux qui ne se vendent pas" Nécessite des investissements et du temps
Rayon de livraison	Agglomération d'Angers
Catalogue des producteurs pour la RC	Fiché dans l'annuaire de la chambre d'agriculture
Possibilités	Il reste 50 000€ de subventions, idée de pourquoi pas installer une chambre froide, embaucher un salarié pour les livraisons
Ressenti	Parfois décisions ne se prennent pas, le gérant doit « trancher », « il faut une certaine autorité ».

Le Marché du Terroir

Personne enquêtée	<p>Pascal Leroux, producteur de viande de porc (Noyant).</p> <p>Exploitation individuelle de porc label rouge. Il revend la production destinée à la vente directe, à la SARL de sa femme, la SARL vend dans la boutique.</p>
Lieu	Vivy dans le Pays du Saumurois
Forme	Boutique en location
Organisation	<p>2 propriétaires de la boutique : P.Leroux et L.Chevalier</p> <p>« il vaut mieux être que deux et bien s’entendre, que 25 et se tirer dans les pates »</p> <p>2 caisses différentes.</p> <p>Employés propres aux deux producteurs. Vendeuse, charcutier.</p> <p>Le maraicher achète les produits qu’il ne fait pas.</p>
Date de création	Juillet 2011
Pourquoi la création?	<p>2010 : émergence de l’idée par des retraités, des producteurs et la communauté d’agglomération de Saumur. Grenelle de l’environnement fait une loi imposant la présence de 20% de produit bio et 20% de produits locaux dans la restauration collective.</p> <p>En parallèle un local était à louer à Vivy.</p>
Etapas de création	<p>Septembre 2010 : réunions « qui n’en finissaient pas »</p> <p>3 banques ont été contactées, des études de marché ont été faites.</p> <p>Décembre 2010 : Laurent Chevalier, producteur de Melons et d’asperges aux Clot du Rabelais (Chinon) et Pascal Leroux achètent le local, ils font des travaux.</p>
Permanences des producteurs	Presque pas ; une vendeuse est à la caisse du maraicher, un charcutier et un boucher à celle de l’éleveur.
Aide(s)	Demande aides européennes, pas de réponse, il n’attend pas. Il se débrouille « seul, sans aide de la chambre d’agriculture ».
Acteurs ayant aidés	
Producteurs	Porc : 1500 porcs/an dont 500 en vente directe. Vente directe depuis 2007.
Dépôt vente	Non, le maraicher fait de l’achat revente.

Localisation des producteurs au magasin	40 minutes Chinon au Sud de Vivy et Noyant au Nord de Vivy.
Principes	Les propriétaires veulent des producteurs fermiers, ce qui est « dur » à trouver, c'est une « histoire de confiance »
Rémunération des producteurs	Ils sont indépendants
Fixation des prix	Chaque producteur décide. P.Leroux calcul en fonction de son cout de production et de la marge qu'il veut s'attribuer.
Freins	
Produits bio (AB)	Farine, biscuits, pommes
Productions concernées	Glaces, fromages dont chèvre ST Maure, lait, miel, légumes, fruits (dont avocats, bananes), biscuits du Poitou, asperges, sirop, vins de Saumur, haricots secs, cosmétiques au lait d'ânesse. Globalement, ce sont que des produits locaux. « boutique multi-produits [...] ca attire »
Chiffre d'affaire	Eleveur de porc : 320 000€ en vente directe. « on devrait atteindre 450 000€pour la fin de l'année »
Projets	Boulangerie, dépôt-vente de viande de bœuf. Monter une boutique à La Flèche.
Clientèle	Urbaine, moyenne de 55 ans, panier moyen 30€ dans la boutique réparti entre les différents produits du magasin.
Communication	Publipostage (financé par les 400 producteurs du magasin), panneau extérieur, publication dans le journal. Communication pendant 6 mois.
Logo, marques	Porcs label rouge élevés en plein air. Il ne veut pas la brochure Bienvenue à la ferme.
Site internet	NON
Inconvénients	Les clients répartissent leur budget dans tout le magasin
Avantages	Mutualisation du local, indépendance « le système collectif, je ne rentrerais pas dedans ».
Conseils pour un jeune qui veut s'installer	-ne pas trop investir -trouver du matériel d'occasion -faire du marketing

CONTEXTE	
Boutiques	Peu présentes près de Saumur, voir quasi-absentes.
Contexte favorable cité	Pas de charcutiers dans la région, pas de boutiques de producteur.
Proximité	Localisation dans le PNR Loire Anjou Touraine, contraintes non connues du producteur. 30 minutes de Saumur. Le Lude 5000 habitants. Carrefour A85, localisation entre Angers, Le Mans et Tours. Maison du tourisme.
Type de territoire urbain/rural	Rural
OPINION FAISABILITE D'UN NOUVEAU DEBOUCHE : CIRCUIT COURT POUR LES RC	
RC pré-existante	Cantine d'Alones 35 repas (porc), les parents d'élèves viennent chercher les produits.
Attentes :	Débouché supplémentaire
Producteurs intéressés	Le producteur de porc, mais il dit « je ne cours pas après la restauration collective », « il faut être sûr de pouvoir le faire ».
Zone de stockage	Possible si la maison du tourisme vend sont local.
Limite géographique	80 km
Livraison	Ca dépend si c'est sur son passage.
Catalogue des producteurs pour la RC	Pas intéressé. Il ne veut pas s'engager.
Avantages	Vendre des chipos, boudins en plus grandes quantités.
Inconvénients	Prix baissés au maximum, les volumes de viande, que faire des restes de la carcasse s'il vend une grande quantité d'une partie de l'animal.
Acteurs moteurs	Chambre d'agriculture s'il se lance dans la RC.
Possibilités	Il serait près à livrer à Alones, « c'est sur [son] chemin »

MAGASIN TERRE ET TERROIRS

Personne enquêtée	Olivier Hauville, fondateur ONG Echoppe pour le développement des pays d'Afrique de l'Ouest. Promoteur du commerce équitable dans la boutique.
Lieu	Sud Est Angers, Les Ponts de Cé, Pays du Saumurois, Pays de Loire en Layon
Forme	Association de producteurs et de promoteurs du commerce équitable
Organisation	2 vendeuses, 1 responsable de magasin, les producteurs ne viennent pas vendre 5 sociétaires
Date de création	2005
Pourquoi la création?	« Alternative aux GMS pour proposer le maximum de produits [...] inventer un système alternatif »
Etapas de création	2004 : accompagnement par la chambre d'agriculture Visite de producteurs dans le Jura 2005 : 10 producteurs sociétaires 2007 : CRDA les accompagne 2012 : 3 producteurs sociétaires, 2 promoteurs du commerce équitable.
Permanences des producteurs	Non ; ouverture du magasin du lundi au samedi.
Aide(s)	Chambre d'agriculture (2000 € injecté dans le capital) selon la chargée de mission.
Acteurs ayant aidés	Ils n'ont « pas besoin d'appui extérieur », ils ont les « ressources suffisantes ».
Producteurs de l'association	Les sociétaires et le commerce équitable. Les producteurs fournissent la boutique.
Dépôt vente	OUI
Localisation des producteurs au magasin	100km en local. Approvisionnement aux alentours, puis dans la région, puis la France, puis l'Europe, voir les autres pays s'ils ne trouvent pas le produit.
Principes d'appartenance	Respecter le cahier des charges, qui est fixé selon les 3 piliers du développement durable

Rémunération des producteurs	25% (apporteur), 21% (sociétaire) de la vente revient à l'association.
Fixation des prix	Chaque producteur définit son prix .
Freins	<p>Entente est un « frein », il y'a de la « rivalité », manque de temps des producteurs, changement de sociétaire, ça a été « difficile », c'est une « démarche nouvelle », difficultés de se remettre en question pour certains producteurs, problème de qualité du produit de certains producteurs, le responsable magasin est parti, les vendeuses sont parties, donc changement de personnel.</p> <p>Problèmes de cahier des charges entre les produits bio et conventionnels.</p>
Produits bio (AB)	Légumes, pain, volailles
Productions concernées	<p>Circuit court : Bœuf, porc, volailles, œufs, fromages, lait, miel, fruits légumes, vins, bière, jus de pomme</p> <p>Commerce équitable : épices, vêtements, produits de beauté, thé, café, pâtes, chocolat ..</p>
Chiffre d'affaire	350 000€ ouverture, à 500 000€ aujourd'hui, dont 110 000€ pour la boutique.
Projets	<p>SARL (emprunt plus facile), 7 sociétaires ça serait « idéal » car c'est « plus réactif et plus facile ».</p> <p>Atelier de transformation.</p> <p>Restauration collective.</p>
Clientèle	450 clients/semaine ; panier 24 €, clients habitent moins 10minutes. Clientèle « évolue » depuis 2 ans, « jeunes ménages avec enfants » ils veulent du bio.
Communication	Grandes photos des producteurs dans le magasin, prospectus, semaine du développement durable, 80% de leur produits sont locaux ; carte de fidélité.
Logo, marques	AB, commerce équitable, Terre et Terroirs. Ils font de plus en plus de BIO.
Site internet	OUI
Inconvénients	Entente, rivalité, problèmes syndicaux à la création.
Avantages	Mutualisation moyens, clientèle
CONTEXTE	
Boutiques	Emergence de boutiques dans la ville d'Angers

Contexte favorable cité	Agglomération d'ANGERS
Producteurs bio	
Proximité	Local = inférieur à 100km
Type de territoire urbain/rural	Péri-urbain, « aux portes d'Angers » (Camille, chargé de mission).
OPINION FAISABILITE D'UN NOUVEAU DEBOUCHE : CIRCUIT COURT POUR LES RC	
RC pré-existante	Janvier 2012, rencontre sur Angers avec la chambre d'agriculture : premier et seul contact fait sur la RC. Ils y réfléchissent depuis février 2012. La demande viendrait de la communauté d'agglo d'Angers et de l'EPARC.
Attentes :	la boutique vend en fonction des saisons, les mois creux, la RC pourrait être une alternative.
Producteurs intéressés	Producteurs de viande.
Zone de stockage	Ils voudraient que les produits partent de la boutique pour livrer. Un endroit est susceptible de convenir pour stocker.
Limite géographique	Agglomération d'Angers pour livrer. Rayon max de 20km.
Livraison	Il existe une réflexion sur la mutualisation d'une fourgonnette, et l'emploi d'un salarié supplémentaire pour la conduire.
Catalogue des producteurs pour la RC	Intéressé.
Avantages	Augmentation des débouchés, « viabilisation », « pas de surcharge de travail »
Inconvénients	-
Quantités de produit : problème ?	Non, « c'est possible, si on prévoit les volumes à l'avance ».
Acteurs moteurs	-
Possibilités	Livraison, stockage.

