



ETATS GENERAUX DE L'ALIMENTATION EN AVEYRON

ATELIER « L'approvisionnement local de la restauration collective départementale »



Jeudi 5 avril 2018

Les Etats Généraux de l'Alimentation (EGA)

L'Etat, le Conseil départemental et la Chambre d'agriculture de l'Aveyron ont souhaité contribuer aux EGA en organisant le 17 octobre dernier plusieurs ateliers avec en invitant près de 200 personnes (société civile, associations, institutions etc...)

Parmi les 4 ateliers, un était organisé autour du thème l'approvisionnement local de la restauration collective



Les Etats Généraux de l'Alimentation (EGA)

L'objectif de cet atelier :

- Identifier des difficultés ou freins à l'approvisionnement local de la restauration collective
- Définir des pistes de solutions
- Sélectionner deux ou trois actions concrètes qui pourront être déployées au niveau départemental



Les Etats Généraux de l'Alimentation (EGA)

Les freins ou difficultés suivants ont été identifiés :

- Connaissance des producteurs par les acheteurs – Besoins de rencontres et de connaissances des métiers de chacun : producteurs/chef cuisiniers
- Sensibilisation nécessaire des chefs cuisiniers et de leur équipe sur la volonté de cuisiner avec des produits frais mais nécessite d'avoir des équipements par exemple des légumeries – A voir avec les collectivités



Les Etats Généraux de l'Alimentation (EGA)

- Réponse à des marchés publics : Des évolutions ont pu être constatés. Les agriculteurs ont besoin d'être accompagnés,
- Prix : élément important mais surmontable (politique anti gaspillage, des gains possibles en organisation)
- Agréments sanitaires : Des aménagements pour des producteurs locaux sont possibles
- Logistique : transport, matériel

Les Etats Généraux de l'Alimentation (EGA)

- Organisation des producteurs : équilibre matière, saisonnalité, quantités à fournir...
Des améliorations à rechercher mais envisageables
- Logistique : transport, matériel : Ponctuellement des difficultés mais également des solutions à prévoir en collectif

Les Etats Généraux de l'Alimentation (EGA)

Les pistes de solutions :

- Les acheteurs de restauration collective ont des besoins que les producteurs méconnaissent, Ils n'ont pas ou peu connaissance des produits et des producteurs qui pourraient devenir leurs fournisseurs
- D'où l'idée de créer et mettre à disposition d'une liste de producteurs : produits proposés, capacité à produire, localisation...
- Organiser des rencontres entre chef cuisinier et producteurs



Les Etats Généraux de l'Alimentation (EGA)

Partant du constat que les acheteurs ont besoin d'avoir des volumes et un approvisionnement régulier

- Création de groupements de producteurs par secteur géographique pour pouvoir répondre aux appels d'offre
- Possibilité aux collectivités qui le souhaitent d'adhérer au groupement de commandes du CD
- Création d'une plateforme « interface » producteurs/acheteurs - Adhésion Agrilocal



Les Etats Généraux de l'Alimentation (EGA)

Aujourd'hui, la Chambre d'agriculture travaille à l'élaboration du guide des agriculteurs susceptibles de fournir la Restauration Collective

Le Conseil départemental met en place la plateforme agrilocal.

Le 31 mai, une 1^{ère} réunion présidée par Mme la Préfète, à l'attention des élus des collectivités et des gestionnaires de restauration collective, présentera la démarche.



Merci pour votre attention

