

# DES PISTES POUR L'AMÉLIORATION DE L'APPROVISIONNEMENT LOCAL DE LA RESTAURATION COLLECTIVE DE LAVALETTE-TUDE-DRONNE



Océane Agussan, Sylvia Dal Molin, Claire Gagnepain, Thibault Gasté, Pia Harismendy,  
Milena Pinilla, Maëlle Ribes, Eloïse Thiercelin, Oxana Ulatowski, Rose Vingtrinier

APTERIA, BORDEAUX SCIENCES AGRO  
2022-2023

## TABLE DES MATIERES

|   |    |
|---|----|
| I. Un territoire favorable au développement de l’approvisionnement local des cantines.....                        | 6  |
| A. Un territoire possédant les ressources nécessaires pour l’approvisionnement local des cantines.....            | 6  |
| 1) Une production agricole théorique suffisante et diversifiée.....   | 6  |
| 2) Des débouchés locaux diversifiés.....  | 7  |
| B. Une volonté existante des acteurs du territoire.....   | 8  |
| 1) Des entretiens semi-directifs pour saisir la motivation des acteurs.....                                       | 8  |
| 2) Des producteurs diversifiés et équipés.....  | 10 |
| 3) Des producteurs intéressés.....  | 11 |
| 4) Des cuisiniers indépendants et autonomes.....  | 11 |
| 5) Des cuisiniers intéressés par l’approvisionnement local.....   | 12 |
| 6) Une Communauté de Communes proactive depuis plusieurs années.....  | 12 |
| C. Des dynamiques déjà en place.....  | 13 |
| 1) La plateforme MIAM : un outil de coordination des acteurs à améliorer.....                                     | 13 |
| 2) Des flux d’approvisionnement locaux déjà en place.....   | 14 |
| II. Différents scénarios pour améliorer l’approvisionnement de la restauration collective en produits locaux..... | 15 |
| A. Des scénarios construits à partir des freins et des leviers énoncés par les acteurs.....                       | 16 |
| 1) Méthode choisie pour la création des scénarios.....  | 16 |
| 2) Les freins et leviers cités par les producteurs.....   | 16 |
| 4) Les flux actuels.....  | 17 |
| B. Présentation des 3 scénarios.....  | 17 |
| 1) Scénario 1 : Contractualisation via les GMS.....   | 18 |
| 2) Scénario 2 : Mutualisation des commandes et livraisons.....  | 22 |
| 3) Scénario 2bis : Mutualisation des commandes et livraisons - organisation en SCIC.....                          | 27 |
| 4) Scénario 3 : Manger Charentais.....  | 28 |
| C. Bilan comparatif des scénarios.....  | 32 |
| 1) Quel scénario lève quel frein ?.....   | 32 |

|   |    |
|---|----|
| 2) Efficacité, implication et perturbation du tissu économique local..... | 33 |
| 3) Atelier PQNA : points urgents et faciles à mettre en place.....        | 35 |
| CONCLUSION .....  | 40 |

## INTRODUCTION

En France, depuis 2018, la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable - dite loi EGAlim - impacte les professionnels du secteur agro-alimentaire et notamment celui de la restauration collective. Cette loi a été construite autour de 3 objectifs : i) payer un prix juste aux producteurs pour leur permettre de vivre dignement de leur travail, ii) renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits et iii) favoriser une alimentation saine et durable pour tous. Pour la restauration collective publique, cela s'est traduit par une incitation à l'obligation d'intégration de produits durables ou sous signe d'origine et de qualité dans les repas, avec une part de produits issus de l'agriculture biologique (Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, 2018).

Ainsi, de nombreuses collectivités ont dû se poser la question de l'alimentation sur leur territoire et ont même cherché à mener plus loin les objectifs de la loi EGAlim en intégrant la notion de produits locaux. C'est le cas de la région Nouvelle-Aquitaine qui a créé une feuille de route sur le thème de l'alimentation : le Pacte Alimentaire Régional de Nouvelle-Aquitaine. Ce pacte a été signé en janvier 2021 par des acteurs des différents maillons de la chaîne alimentaire régionale - producteurs, transformateurs et distributeurs - dans toute leur diversité, qui se sont engagés pour une alimentation durable, locale, saine et équitable en Nouvelle-Aquitaine (Région Nouvelle-Aquitaine, 2021). Ce pacte cherche à répondre à 4 objectifs :

- **Créer et partager la valeur ajoutée** dans un souci de juste répartition garantissant la juste rémunération des producteurs et l'accès à une alimentation de qualité pour tous,
- **Être solidaire** avec les acteurs les plus touchés par la crise sanitaire et ses conséquences économiques en soutenant notamment les acteurs, entreprises et filières les plus impactées, ainsi que les consommateurs les plus en difficultés,
- Développer les **produits locaux** et de qualité dans tous les circuits de distribution et marchés régionaux avec une attention particulière à celui de la restauration collective publique,
- Relocaliser l'économie alimentaire dans une **approche territoriale**.

C'est donc en lien avec le Pacte Alimentaire de Nouvelle-Aquitaine, mais aussi avec la loi EGAlim, que la Communauté de Communes de Lavalette Tude Dronne a développé un projet visant à améliorer l'approvisionnement des cantines sur son territoire. Dans ce cadre, la Communauté de Communes se demande **comment améliorer l'approvisionnement local de la restauration collective sur son territoire, et ce sans perturber le tissu économique en place**. Autrement dit, comment améliorer l'approvisionnement de la restauration collective publique à savoir les cantines scolaires, des crèches et des centres de loisirs de la Communauté de Communes de Lavalette Tude Dronne en produits issus du territoire sans mettre en compétition les acteurs économiques locaux qui agissent autour de l'alimentation ?

Le territoire de la Communauté de Communes de Lavalette Tude Dronne est situé dans le département de la Charente (16) en Nouvelle-Aquitaine. Ce territoire regroupe 50

Communes pour une population de 17 721 habitants (Région Nouvelle-Aquitaine, 2023). C'est un territoire à faible densité de population : 23 hab/km<sup>2</sup> (Région Nouvelle-Aquitaine, 2023), contre 71 hab/km<sup>2</sup> à l'échelle de la région (INSEE, 2020), qualifié donc de rural. La partie Nord du territoire bénéficie cependant de l'influence des agglomérations d'Angoulême et de Cognac (DATAR, 2019).

La démarche pour répondre à la problématique s'est déroulée en deux temps. D'abord, la possibilité d'un tel approvisionnement a été posée. Pour cela, nous avons cherché à savoir si le territoire de Lavalette Tude Dronne dispose des ressources nécessaires pour ce faire. Ces ressources ont été identifiées grâce à des données bibliographiques d'observation du territoire (CRATer ; RGA, 2020 ; diagnostics de territoire). Nous avons également tenté de percevoir la volonté des acteurs du territoire à participer à un tel projet. Ce travail s'est fait à l'aide d'entretiens semi-directifs, menés à partir d'un guide d'entretien qui s'appuie à la fois sur des recherches bibliographiques et des dires d'experts. Ensuite, compte-tenu des ressources présentes sur le territoire et de la volonté des acteurs d'améliorer l'approvisionnement local de la restauration collective sur le territoire, il a fallu résoudre la question du « comment faire ? ». De nouveau, des données issues de la bibliographie, du benchmarking et des entretiens (avec les acteurs du territoire mais aussi d'experts) ont été mobilisés afin de construire des scénarios permettant de répondre à la question de l'amélioration de l'approvisionnement local de la restauration collective du territoire de Lavalette Tude Dronne.

Nous montrerons en premier lieu que le territoire de la Communauté de Communes de Lavalette Tude Dronne est favorable au développement de l'approvisionnement local de la restauration collective publique scolaire. Puis, nous exposerons les différents scénarios que nous avons imaginés pour répondre à cette demande d'amélioration de l'approvisionnement de la restauration collective publique scolaire en produits locaux.

## I. UN TERRITOIRE FAVORABLE AU DEVELOPPEMENT DE L'APPROVISIONNEMENT LOCAL DES CANTINES

Dans cette partie, nous allons voir que le territoire de Lavalette Tude Dronne est favorable au développement de l'approvisionnement local de la restauration collective publique scolaire. En effet, nous montrerons qu'il dispose des ressources nécessaires, que ses acteurs présentent une certaine volonté de s'engager dans cette démarche et que certaines dynamiques existent déjà entre les cuisiniers et les producteurs locaux.

### A. Un territoire possédant les ressources nécessaires pour l'approvisionnement local des cantines

#### 1) Une production agricole théorique suffisante et diversifiée

Lavalette Tude Drone ne peut être capable d'augmenter l'approvisionnement en produits locaux de la restauration collective de ses cantines qu'à condition de disposer d'une production agricole à la fois suffisante et diversifiée sur le territoire ou éventuellement sur les communes alentour. Or, d'après le recensement agricole général, en 2020, la Communauté de Communes compte 553 exploitations pour une SAU productive (les surfaces "non cultivées" aussi appelées "peu productives" ne sont pas prises en compte dans les calculs de CRATER<sup>1</sup>) de 41 791 ha. 9,9% de cette SAU productive est cultivée en bio ou est en conversion, ce qui représente une part relativement élevée au regard du pourcentage de bio ou en conversion du département de la Charente ne s'élevant qu'à 5,9%.

D'après les calculs de CRATER, la production agricole de Lavalette Tude Drone est largement suffisante pour le régime alimentaire actuel. En effet, la surface de production des 50 communes réunies est de 41 791 ha alors qu'il ne suffirait que de 5 320 ha pour nourrir les 17 721 habitants du territoire, d'autant plus que la figure 1 montre que cette production semble suffisamment diversifiée pour permettre de couvrir les besoins du régime alimentaire actuel. Le territoire produit à la fois des cultures fourragères permettant d'alimenter le bétail, des céréales, des oléoprotéagineux, des fruits et légumes, ainsi que d'autres cultures. Les proportions étant respectées sur cette figure, celle-ci met en évidence une capacité de production pour le territoire largement suffisante pour nourrir la population locale (Figure 1).

---

<sup>1</sup> CRATER est un outil de diagnostic en ligne au service de la transition alimentaire des territoires (<https://crater.resiliencealimentaire.org/>).

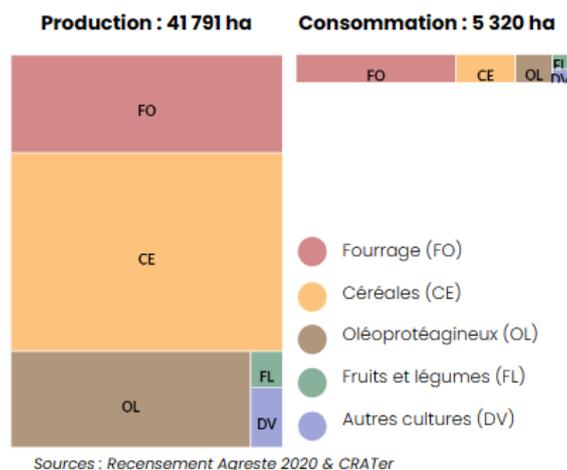


Figure 1 : Production sur le territoire (d'après CRATER)

Néanmoins, même si aujourd'hui la production de Lavalette Tude Drone pourrait théoriquement couvrir la consommation des habitants locaux, il n'en est rien car des études, bien que non spécifiques à ce territoire mais basées sur l'analyse d'une centaine de territoires analogues en France, exposent qu'à l'échelle d'un bassin de vie, plus de 90% des produits agricoles locaux sont exportés et que, dans le même temps, plus de 90% de l'alimentation est composée de produits agricoles importés (CRATER).

## 2) Des débouchés locaux diversifiés

Le cœur du projet consiste à parvenir à améliorer l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux sans pour autant perturber le tissu économique local. Or, le territoire dispose déjà d'un réseau de commerces alimentaires vendant la production en local. Ce réseau est composé de plusieurs types de débouchés locaux :

- Deux types de plateformes de vente de produits locaux maillent le territoire : la plateforme Agrilocal Charente et les Locavores de Montmoreau et de Villebois-Lavalette qui recensent chacun une trentaine d'agriculteurs partenaires dans un périmètre d'environ 60 km
- Des marchés de producteurs locaux
- De la vente à la ferme
- Des artisans de produits locaux (boucheries, boulangeries, etc.)
- Des épicerie locales dont la Locobio qui ne vend que des produits bio avec une majorité à provenance locale
- Des supermarchés mettant en évidence des rayons de produits locaux

Enfin, le débouché sur lequel la Communauté de Communes souhaiterait améliorer l'approvisionnement local est celui de la restauration collective des cantines de Lavalette Tude Drone. Celles-ci sont au nombre de 26 en comptant les crèches, les écoles maternelles et les écoles élémentaires, représentant 125 000 repas servis chaque année. D'après la carte des producteurs locaux (Annexe 5) qui avait été mise en place en 2019 à l'initiative de la

Communauté de Communes, 21 producteurs locaux livraient déjà la restauration collective des cantines des écoles maternelles et élémentaires du territoire, soit 21 cantines.

## **B. Une volonté existante des acteurs du territoire**

A priori, le territoire de Lavalette Tude Dronne possède les ressources nécessaires pour augmenter l'approvisionnement local de ses cantines. Mais cela n'est pas suffisant, il faut également que les acteurs aient l'envie et la volonté de mettre en place cette dynamique d'amélioration de l'approvisionnement local sur le territoire.

### **1) Des entretiens semi-directifs pour saisir la motivation des acteurs**

Afin d'identifier la volonté et la motivation des acteurs pour améliorer l'approvisionnement local de la restauration collective, nous avons choisi d'interroger divers acteurs du territoire, tous en lien avec le projet (Figure 2). Les entretiens se sont déroulés selon la technique de l'entretien semi-directif qui permet, à partir de grands thèmes ou questions, de recueillir et analyser le discours des enquêtés, leur perception du projet, les freins et les leviers qu'ils y associent. Les entretiens ont été réalisés en suivant des guides d'entretiens propres à chaque type d'acteurs (Annexes 1 à 4) dans le but de comprendre dans un premier temps les perceptions et les attentes des interrogés envers ce projet de la Communauté de Communes qui vise à augmenter l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux et, dans un second temps, pour comprendre l'organisation globale du territoire en termes de logistique et d'approvisionnement. L'analyse qui est menée à partir de ce recueil de la parole des acteurs est une analyse compréhensive, basée sur l'identification des régularités et des controverses dans le discours des personnes enquêtées, analyse croisée ensuite avec la littérature et les retours d'expériences similaires sur d'autres territoires.

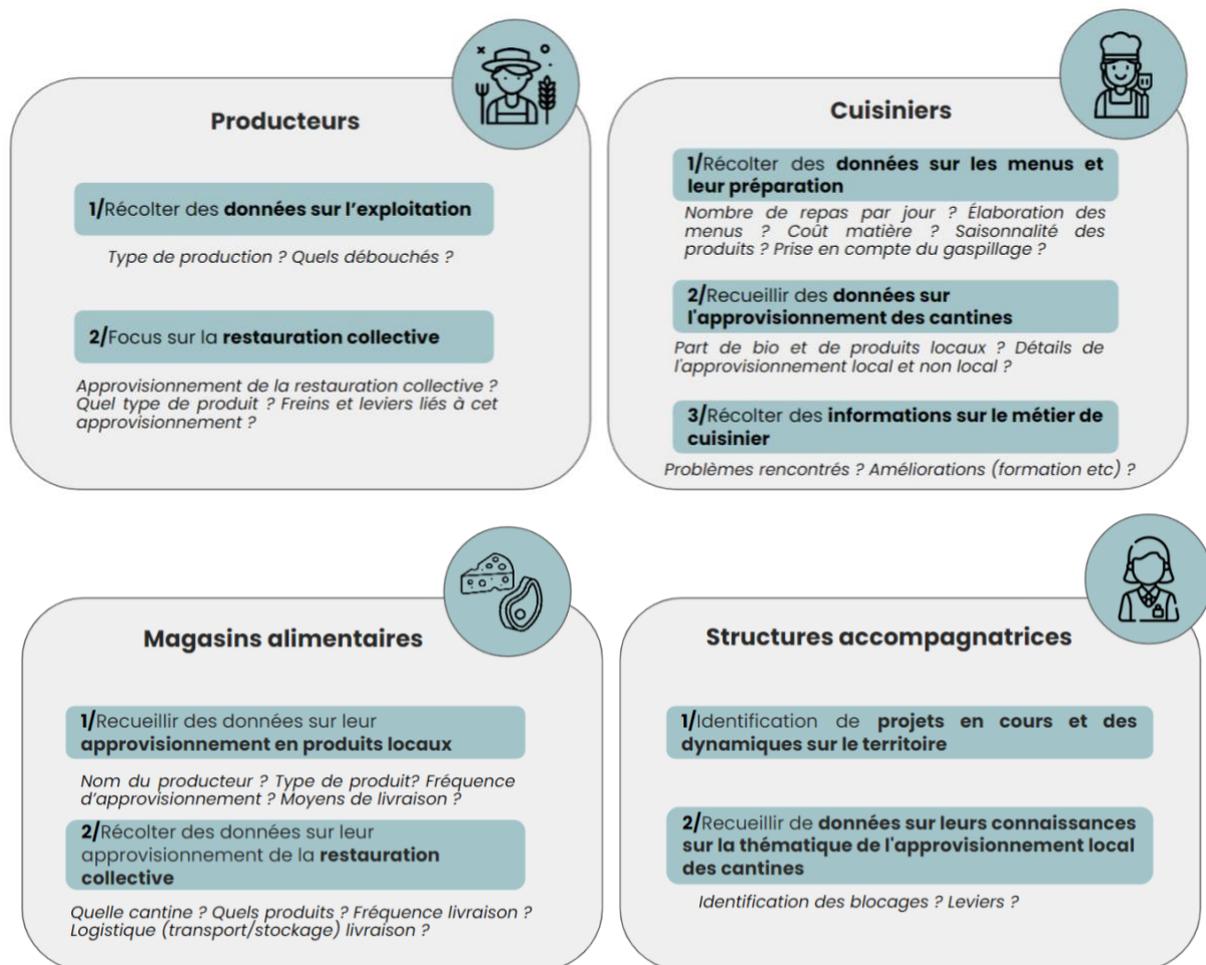


Figure 2 : Présentation synthétique des guides d'entretiens selon les acteurs interrogés

Tout d'abord, les producteurs ont été identifiés grâce à la carte des producteurs locaux réalisée en 2019 par la Communauté de Communes de Lavalette Tude Dronne (Annexe 5), ainsi qu'aux plateformes en ligne de producteurs en circuits courts tels que "La tournée des champs" et "Locavore". Ensuite, nous nous sommes également intéressés aux cuisiniers des établissements de restauration collective hors domicile du territoire. Ils ont été identifiés grâce à une liste préétablie par la Communauté de Communes de Lavalette Tude Dronne recensant les écoles (maternelles et primaires), les crèches, et les accueils périscolaires de loisirs du territoire. Enfin, nous avons également souhaité interroger des magasins alimentaires (en lien avec l'approvisionnement local qu'ils réalisent déjà potentiellement ou auquel ils pourraient participer) et des structures accompagnatrices du monde agricole que nous avons identifiés grâce à des recommandations d'acteurs.

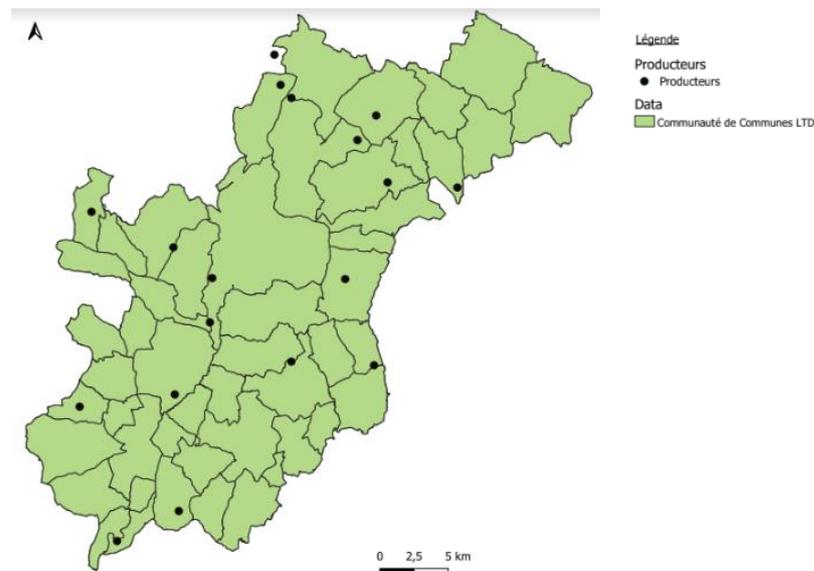
Au total, 40 entretiens, auprès de dix-huit producteurs, dix-sept cuisiniers, trois magasins alimentaires (La Loco Bio, Super U Villebois, la Boucherie Lavalette), et deux structures accompagnatrices du monde agricoles (MABI6, et la Chambre d'Agriculture Charente) ont été menés.

Après avoir mené ces entretiens, et face à la diversité du public interrogé, nous avons dans un premier temps pu caractériser les différents acteurs, et dans un second temps

identifier la volonté de ces derniers à participer au projet.

## 2) Des producteurs diversifiés et équipés

Dix-huit producteurs ont donc été interrogés. La majorité d'entre eux se situent sur le territoire de la Communauté de Communes de Lavalette Tude Dronne (Figure 3). Des producteurs situés dans les territoires limitrophes de la Communauté de Communes ont été également interrogés car considérés comme locaux pour les établissements situés à proximité.



*Figure 3 : Localisation des producteurs interrogés*

Les producteurs interrogés sont très divers. En effet, leurs surfaces d'exploitation sont très variées avec 7/18 producteurs ayant des surfaces inférieures à 10 hectares, 4/18 producteurs ayant des surfaces comprises entre 10 et 100 hectares et 7/18 producteurs ayant des surfaces supérieures à 100 hectares. De plus, ces acteurs sont également différents au niveau de leurs systèmes de production. Effectivement, 10/18 producteurs interrogés sont certifiés en agriculture biologique (AB). Enfin, une majorité de producteurs rencontrés font de la polyculture-élevage (9/18), d'autres sont en maraîchage (4/18), en élevage (2/18), en polyculture (2/18) ou produisent des céréales (1/18).

Enfin, lors de nos entretiens, nous avons interrogé les producteurs sur les différentes infrastructures disponibles pour la transformation, le stockage et la livraison. Globalement, nous avons pu constater que ces producteurs sont plutôt bien équipés (Figure 4), notamment pour les infrastructures de transformation (12/18 sont équipés) et de livraison (16/18 sont équipés), ce qui est favorable pour la commercialisation de leurs produits en circuits courts et de proximité.



*Figure 4 : Équipements des 18 producteurs interrogés (en nombre de producteurs)*

### 3) Des producteurs intéressés

Ce qui ressort des entretiens avec les producteurs, c'est qu'ils sont globalement tous intéressés par la restauration collective en tant que débouché. Parmi les 18 producteurs que nous avons rencontrés, 6 d'entre eux livrent déjà la restauration collective. Ces 6 producteurs ont exprimé la volonté de continuer ces livraisons dans le futur et peuvent potentiellement livrer plus de cantines sous certaines conditions. Les 12 autres producteurs qui ne livrent pas la restauration collective se sont aussi montrés intéressés par ce débouché. Cependant, nous avons pu relever différents niveaux d'intérêt. Certains ont déclaré « être intéressés » (2/12) et d'autres ont spontanément évoqué des conditions à un éventuel investissement (6/12). Le reste des personnes a montré un intérêt potentiel (4/12).

Au cours de nos entretiens avec ces 18 producteurs, un total de quatorze freins ont été relevés. Les plus cités sont le manque de rentabilité de la livraison (13/18), l'inflexibilité des volumes (10/18) qui peuvent être trop faibles donc non rentables ou trop importants pour les "petites exploitations" qui ne produisent pas assez d'un coup, le fait que la livraison soit chronophage (7/18) ou les prix de vente trop faibles (5/18). La bibliographie vient confirmer les freins liés à la logistique et aux volumes (Banque des territoires, 2020 ; INSEE, 2021). Cependant, elle ne confirme pas la faiblesse des prix d'achat en restauration collective. En effet, les cantines disposent de moyens techniques afin de limiter les pertes qui peuvent permettre de répercuter un coût d'achat de produits plus important.

Il semble exister une volonté du côté des producteurs, mais reste à vérifier celle des cuisiniers. Sont-ils désireux d'améliorer l'approvisionnement en produits locaux de leur cantine ?

### 4) Des cuisiniers indépendants et autonomes

Pour évaluer la motivation des cuisiniers, nous avons interrogé 17 cuisiniers travaillant dans la restauration collective sur la Communauté de Communes Lavalette Tude Dronne. Notre échantillon contenait 10 écoles primaires, 4 crèches, 2 écoles maternelles et 1 accueil de loisir.

Toutes les cantines sont indépendantes les unes des autres. Au total, elles

représentent environ 743 repas par jour. Deux points semblent intéressants à relever. Tout d'abord, nous avons pu observer qu'il existe des ressources humaines et cognitives dans les cantines et d'autre part, des ressources techniques. Tous les cuisiniers sont indépendants pour passer les commandes. De plus, la majorité d'entre eux élaborent leurs menus du début à la fin (11/17), même s'il y a quelques cantines qui s'inspirent des menus de la Communauté de Communes en prenant parfois quelques libertés (5/17). On notera cependant qu'une cantine utilise directement les menus fournis par la Communauté de Communes. Tout cela témoigne d'une grande importance de l'implication des cuisiniers dans la préparation des menus et des commandes. Ces cuisiniers ont la compétence pour le faire. Cependant, certains ont évoqué un intérêt pour des formations (10/17) notamment sur la cuisine végétarienne (4/17). Du point de vue des ressources techniques, les cuisiniers possèdent le matériel nécessaire pour cuisiner des produits frais et bruts sur place. Cependant, une partie d'entre eux aimerait disposer de plus de matériel ou de matériel plus récent. Cela est bien illustré par ce cuisinier qui a dit *"On n'a jamais tout ce qu'il nous faut mais je m'adapte"*.

#### 5) Des cuisiniers intéressés par l'approvisionnement local

Les cuisiniers interrogés ont quasiment tous un avis positif sur la volonté de la Communauté de Communes d'améliorer l'approvisionnement local de ses cantines. En effet, certains ont exprimé un avis favorable (7/17) tandis que la majorité a exprimé un avis plutôt favorable (9/17) c'est-à-dire qu'ils ont évoqué un avis favorable en citant spontanément des freins ou contraintes à cette amélioration. Une personne n'a pas énoncé d'avis (1/17). Il n'y a donc pas eu d'avis négatif sur ce projet et cela s'est retrouvé dans le discours des cuisiniers comme on peut le voir dans la citation suivante : *"Je trouve ça génial de faire marcher les producteurs locaux, on en a besoin de nos petits producteurs"*.

Cependant, 13/17 des cuisiniers interrogés ont aussi évoqué des freins. Les trois freins les plus cités sont le manque de connaissances des producteurs locaux (4/13), le prix des denrées qui a un lien avec le budget qui leur est alloué (4/13) et le temps (3/13). Un frein qui n'a pas été cité mais que nous avons pu relever au cours de nos entretiens est le fait qu'il y ait un manque de traçabilité du local dans leur approvisionnement. En effet, une grande partie des cuisiniers (11/17) n'ont pas su nous dire précisément quel pourcentage de leur approvisionnement était local. En effet, même s'ils achètent leurs produits au sein d'enseignes présentes sur le territoire, ils ne savent pas s'ils ont été produits localement.

#### 6) Une Communauté de Communes proactive depuis plusieurs années

La Communauté de Communes prend à cœur la responsabilité de la restauration collective et valorise l'indépendance des cantines. De plus, notre étude démontre clairement sa volonté d'améliorer l'approvisionnement local dans ce domaine. Pour faciliter

cette démarche, la Communauté de Communes a mis en place la plateforme MIAM, qui favorise la mise en relation entre les cuisiniers et les producteurs locaux. De plus, il y a quelques années, une réunion a été organisée entre les cuisiniers et les producteurs locaux, afin de favoriser les échanges et de créer une dynamique collective.

## C. Des dynamiques déjà en place

Comme vu précédemment, le travail de terrain a révélé une volonté de la part des acteurs du territoire d'améliorer l'approvisionnement des cantines en produits locaux. Cette volonté se traduit par des initiatives déjà en place sur le territoire.

### 1) La plateforme MIAM : un outil de coordination des acteurs à améliorer

Tout d'abord, la plateforme MIAM est un outil numérique qui a été mis en place par la Communauté de Communes dans le but d'améliorer les échanges entre cuisinières et cuisiniers, notamment pour les producteurs locaux et ainsi encourager les commandes groupées entre les cuisines. Durant la semaine de terrain, les 17 cuisinières et cuisiniers ont également été interrogés sur leur utilisation de cette plateforme.

Sur les 17 cuisinières et cuisiniers interrogés, 10/17 ont déclaré utiliser la plateforme, plus ou moins régulièrement, essentiellement pour partager des recettes (5/10), partager des évènements (3/10) et dans une moindre mesure pour partager leurs commandes (1/10). Une personne n'a pas précisé quelle utilisation elle faisait de cette plateforme. Parmi les 10 cuisinières et cuisiniers qui utilisent l'outil MIAM, 8 ont exprimé des problèmes ou attentes concernant la plateforme. Les problèmes évoqués sont des difficultés générales d'utilisation (3/8), des problèmes de réseau ou de téléphone (2/8) et un manque de clarté dans l'objectif de la plateforme (3/8). Au niveau des attentes, il est ressorti des entretiens une volonté que l'outil soit plus utilisé par les autres cuisinières et cuisiniers (2/8), que la plateforme soit dotée d'un système de notifications (2/8), qu'il y ait plus de partage sur les points d'approvisionnement (1/8) et qu'il y ait plus de dialogue sur les menus (1/8).

Nous avons également voulu savoir pourquoi 7 cuisinières et cuisiniers, parmi les 17 interrogés, n'utilisent pas cet outil. Parmi ces 7 personnes, seulement 2 ne connaissaient pas la plateforme MIAM, et 5 ont évoqué des freins à l'utilisation que sont le manque de compétences en informatique (3/5) et une absence de réseau ou une absence d'accès à la plateforme (2/5).

De ces retours sur l'utilisation de la plateforme MIAM, il en ressort que cet outil n'est pas utilisé de manière homogène par les cuisinières et cuisiniers interrogés. La plateforme n'en est pas moins un outil de coordination intéressant pour faciliter les échanges entre les

cantines notamment pour favoriser les commandes groupées auprès de producteurs locaux. Pour autant, des améliorations sont à apporter à cet outil afin que la prise en main soit plus simple et uniforme auprès de toutes les cantines de la Communauté de Communes et qu'il soit davantage mis au service de l'approvisionnement local.

## 2) Des flux d'approvisionnement locaux déjà en place

En plus de la plateforme MIAM, le travail de terrain a montré que des flux entre cantines et producteurs locaux existent déjà sur le territoire. En effet, les entretiens ont révélé que parmi les 17 cantines interrogées :

- 15 s'approvisionnent chez un ou plusieurs producteurs du territoire
- 13 s'approvisionnent dans un ou plusieurs supermarchés du territoire
- 13 s'approvisionnent chez un ou plusieurs artisans des métiers de bouche (bouchers, boulangers, etc.) du territoire
- 5 s'approvisionnent dans une ou plusieurs épicerie du territoire
- Et enfin, 5 s'approvisionnent sur un marché du territoire.

Au total, sur le territoire de Lavalette Tude Dronne, 11 producteurs, 4 supermarchés, 13 artisans des métiers de bouche, 4 épicerie et 1 marché participent à l'approvisionnement des 17 cantines interrogées (Figure 5).

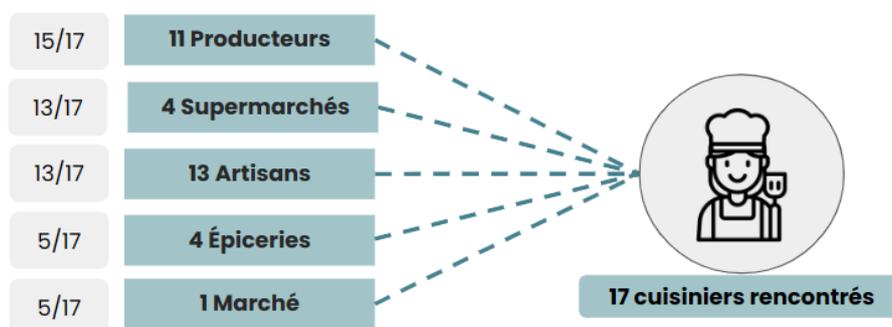


Figure 5 : Types de fournisseurs locaux des 17 cantines interrogées

De plus, la plupart des cantines interrogées s'approvisionnent chez 3 à 6 fournisseurs locaux différents, comme le montre la figure 6 ci-contre.

| Nombre de fournisseurs locaux | Nombre de cantines |
|-------------------------------|--------------------|
| 2                             | 1 cantine          |
| 3                             | 3 cantines         |
| 4                             | 5 cantines         |
| 5                             | 4 cantines         |
| 6                             | 3 cantines         |
| 7                             | 1 cantine          |

Figure 6 : Nombre de fournisseurs locaux chez qui s'approvisionnent les 17 cantines interrogées

Cette diversité d'acteurs du territoire qui participent à fournir la restauration collective en produits locaux, nous montre deux choses : (i) Il y a déjà des réseaux d'approvisionnement local de la restauration collective en place sur le territoire, et il est donc important de les connaître pour ne pas venir les fragiliser ; (ii) L'approvisionnement des cantines mobilise un nombre non négligeable d'acteurs économiques locaux et donc elles ont une place importante dans le tissu économique du territoire. Ces deux éléments sont importants à avoir en tête pour la suite de ce travail. A noter un point de vigilance sur ces résultats , « fournisseur du territoire » ne veut pas toujours dire produit local (sauf pour les producteurs du territoire). Il est en effet difficile de connaître le pourcentage de produits locaux de la restauration collective car il n'y a pas aujourd'hui de traçabilité sur ce critère.

Jusque-là, nous avons vu que le territoire de Lavalette Tude Dronne dispose de nombreuses ressources, d'une volonté des acteurs et de dynamiques déjà en place. Ainsi, il semble possible d'améliorer l'approvisionnement local de sa restauration collective publique scolaire. Mais comment développer ce potentiel ?

## II. DIFFERENTS SCENARIOS POUR AMELIORER L'APPROVISIONNEMENT DE LA RESTAURATION COLLECTIVE EN PRODUITS LOCAUX

Dans cette partie, nous présentons trois scénarios permettant d'améliorer l'approvisionnement local de la restauration collective publique scolaire. Nous expliquons tout d'abord comment nous avons construit ces scénarios, puis nous les explicitons, avant de conclure sur une comparaison de ces derniers.

## A. Des scénarios construits à partir des freins et des leviers énoncés par les acteurs

### 1) Méthode choisie pour la création des scénarios

Pour créer ces trois scénarios, nous nous sommes questionnés à partir des entretiens avec les acteurs rencontrés (producteurs et cuisiniers du territoire). Ces derniers ont relevé des freins qui sont souvent issus de problèmes de lien entre les acteurs. Certains ont également proposé des pistes de solutions pour lever ces freins. Ce sont sur ces leviers que nous nous sommes basés pour construire les trois scénarios qui vont suivre. Nous nous sommes également basés sur des initiatives déjà existantes en France, afin de compléter et de présenter des scénarios les plus réalisables possibles.

### 2) Les freins et leviers cités par les producteurs

Les 4 freins les plus cités par les dix-huit producteurs rencontrés sont, par ordre d'importance :

- Les coûts de livraisons élevés (13/18)
- Les volumes commandés trop faibles (10/18)
- Les livraisons trop chronophages (7/18)
- Les prix des produits achetés sont trop bas (5/18).

En réponse, les 3 leviers proposés par certains producteurs sont :

- avoir un point central de livraison (7/18)
- recruter une personne pour s'occuper des livraisons (5/18)
- proposer une contractualisation des commandes (quantité, prix) (5/18).

### 3) Les freins et leviers des cuisiniers

Les 4 freins les plus cités par les dix-sept cuisiniers rencontrés sont, par ordre d'importance :

- la difficulté de traçabilité des produits locaux (11/17)
- les budgets restreints à respecter (4/17)
- le manque de connaissance des producteurs du territoire (4/17)
- un démarchage de nouveaux producteurs chronophage (3/17).

Les 3 leviers proposés par certains cuisiniers sont :

- Une mutualisation des commandes et des livraisons (3/9)
- Une meilleure communication entre acteurs (3/9)
- Un besoin de formation pour les cuisiniers (2/9) (cuisine végétarienne par exemple).

#### 4) Les flux actuels

Les dix-huit producteurs livrent des artisans (7/18), des GMS (9/18), et des cantines (6/18). Les dix-sept cuisiniers s'approvisionnent auprès des GMS (13/17) et des artisans (13/17). Nous venons de souligner les principaux problèmes de flux entre producteurs et cuisiniers depuis la commande jusqu'à la livraison, en passant par des intermédiaires. Un scénario est à envisager comme un chemin composé de briques que l'on peut faire bouger, permuter, pour construire des situations possibles. Les 3 scénarios proposés ont tous pour objectif d'améliorer l'approvisionnement local, en évitant de trop perturber le tissu économique local. Avec les scénarios, nous ne modifions pas les acteurs impliqués, mais proposons d'agir sur les nœuds, sur la logistique et sur la variabilité des flux. La logistique est, selon la définition de COLCICCA : "la conception des organisations logistiques collectives et intelligentes pour les circuits courts alimentaires" (CEREMA). Appliquée aux circuits courts alimentaires, elle désigne l'ensemble des opérations visant à gérer et faire circuler les flux de marchandises agricoles, les flux financiers et les flux d'informations de la ferme au consommateur (Figure 7).

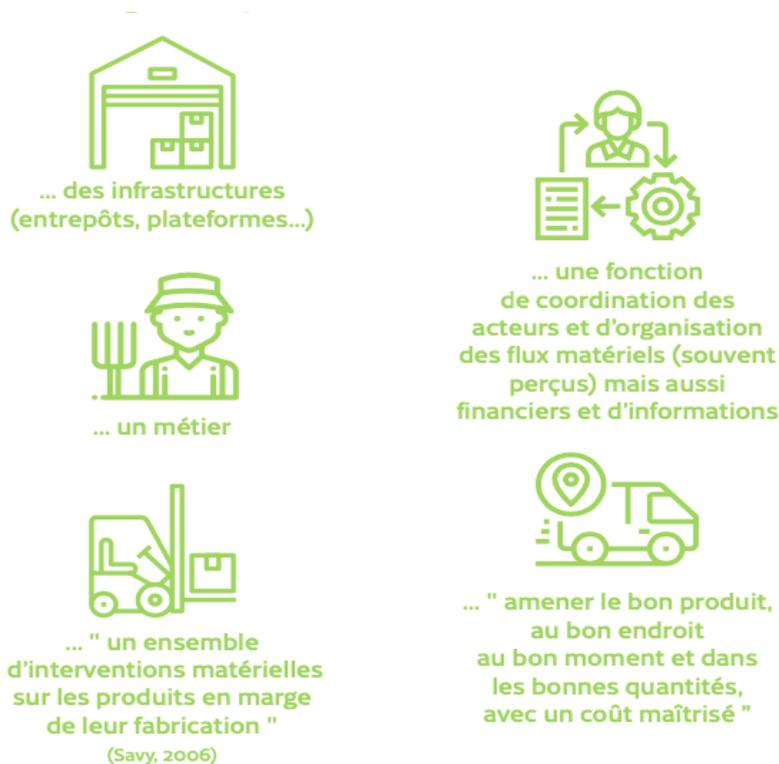


Figure 7 : Schéma de la description de la logistique (Savy, 2006)

### B. Présentation des 3 scénarios

Nous nous sommes inspirés d'échanges téléphoniques avec les chercheuses Gwenaëlle Raton et Amélie Goncalves et des lectures bibliographiques recommandées pour construire les scénarios. Ces chercheuses ont pointé l'élément crucial de la

méthodologie qui est de proposer des solutions collectives, d'inventer des coopérations, des mutualisations.

Le document "Organiser une logistique collective de proximité" écrit par Réalisab, nous a aidé à identifier les clés de réussite et les points de vigilance pour structurer et optimiser la distribution des produits agricoles vers la restauration collective. Chaque scénario présente des pistes de solutions envisageables, qui peuvent être combinées entre elles.

Tout d'abord, les scénarios vont être présentés puis leur impact auprès des acteurs, avant d'étudier les conditions de leur réussite et le niveau d'implication des acteurs que cela va demander.

## 1) Scénario 1 : Contractualisation via les GMS

### i) Description du scénario « Contractualisation via les GMS »

Ce premier scénario s'appuie sur la mise en place d'une charte d'engagement entre des producteurs du territoire et des enseignes locales. Pour ces dernières, on pense notamment aux Super U de Villebois Lavalette et de Montmoreau, ainsi qu'à l'Intermarché de Chalais. La localisation géographique de ces trois enseignes permet d'ailleurs de couvrir l'ensemble du territoire de Lavalette Tude Dronne.

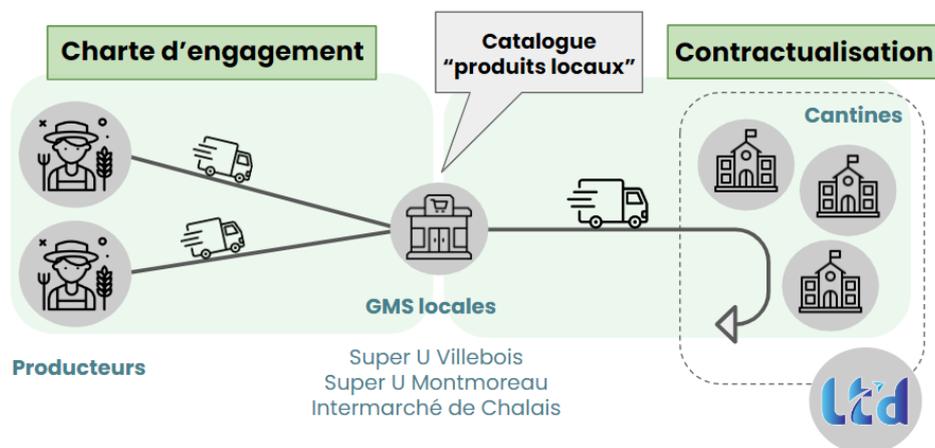


Figure 8 : Schéma descriptif du scénario 1 « Contractualisation via les GMS » (APTERIA, 2023)

La logistique de ce scénario pourrait s'organiser de la façon suivante (Figure 8) :

- **Les producteurs livrent leurs productions aux enseignes locales.** Pour rappel, 10 sur 18 producteurs interrogés fournissent déjà les enseignes précédemment citées. Cette logistique s'ancre donc déjà dans les habitudes d'une partie des producteurs.
- **Les GMS mettent en place un catalogue "produits locaux"** afin d'assurer la traçabilité des produits locaux, des producteurs jusqu'aux cantines.

- Les **cuisiniers passent commande** auprès des GMS **via le catalogue “produits locaux”**. Ce choix d’approvisionnement est soutenu par la Communauté de Communes. Ce modèle s’appuie là encore sur une logistique déjà mise en place, puisque 13 sur 17 cantines de l’étude s’approvisionnent via ces GMS (Super U et Intermarché). Cet approvisionnement peut être consolidé par une contractualisation entre les enseignes locales et les cantines du territoire.
- **La livraison des produits vers les différentes cantines est assurée par les GMS.**

Ce scénario se base donc sur un modèle de logistique déjà pré-existant. L’objectif de ce scénario est de consolider l’approvisionnement en produits locaux des cantines du territoire, en assurant une traçabilité de ces produits lors des achats via les GMS. Ce scénario s’inspire d’initiatives déjà mises en place, comme par exemple la Charte d’engagement de la Chambre d’Agriculture Loire Atlantique. Fin 2020, à l’initiative de la chambre d’agriculture et de la CCI de Loire-Atlantique, cinq enseignes (Auchan, Carrefour, Intermarché, Leclerc, Système U) ont signé une charte dans laquelle elles s’engagent à recevoir les producteurs voulant être référencés, à octroyer une période de test et un prix validé pour le producteur local, à avoir une politique de prix partagée et à promouvoir les produits locaux et améliorer leur visibilité. La Chambre d’Agriculture s’engage à recenser les producteurs locaux, à les former et à les accompagner (Chambre d’Agriculture des Pays de la Loire, 2021).

## ii) Impact du scénario sur les acteurs de la restauration collective

**Du côté des producteurs**, ce scénario permet une réduction du temps consacré à la vente, puisqu’au lieu d’avoir un intermédiaire par cantine, il n’y aurait plus qu’un seul interlocuteur : la GMS. De plus, ce scénario permet de lever le frein des producteurs “livraison pour de petits volumes” (9 sur 18), car les producteurs ne se déplacent qu’une seule fois pour toutes les cantines - c’est-à-dire pour la livraison vers la GMS. Passer par les GMS pour livrer les cantines est également une sécurité de vente, puisque les produits locaux livrés à la GMS et non vendus directement à la restauration collective pourront être vendus directement au sein de la GMS. En revanche, ce scénario implique une absence ou forte diminution du lien entre producteurs et cuisiniers.

**Du côté des enseignes**, ce scénario peut être un atout pour fidéliser les clients en recherche de produits locaux. Cependant, ce système induit une modification des pratiques d’achat (sourcing des matières premières locales, création et mise à jour du listing de producteurs partenaires, etc.), une réorganisation de la logistique (assurer une livraison adaptée pour les différentes cantines partenaires), et un ajustement des rayons dans le cas où les produits locaux ne sont pas tous vendus à la restauration collective. Ce scénario implique également une réelle prise en compte de la saisonnalité des produits locaux

(gamme de produits plus restreinte) et un réel positionnement sur la question du prix, notamment pour assurer une juste rémunération des producteurs.

**Du côté des cuisiniers**, ce scénario facilite un approvisionnement en produits locaux (traçabilité des produits), et induit donc une modification des pratiques d'achats via l'intégration du catalogue "produits locaux" lors des commandes auprès des GMS. En revanche, ce scénario implique une forte diminution du lien entre producteurs et cuisiniers. Se pose également l'intégration du coût d'achat de ces produits locaux via l'intermédiaire de la GMS.

**Du côté de la Communauté de Communes de Lavalette Tude Dronne**, ce scénario implique peu d'investissement financier et permet d'enclencher la logique "local" de la feuille de route assez rapidement. Cependant, ce scénario induit - comme pour les cuisiniers - d'intégrer ces nouvelles pratiques d'achat via le catalogue "produits locaux" et de se questionner sur l'intégration du coût d'achat de ces produits.

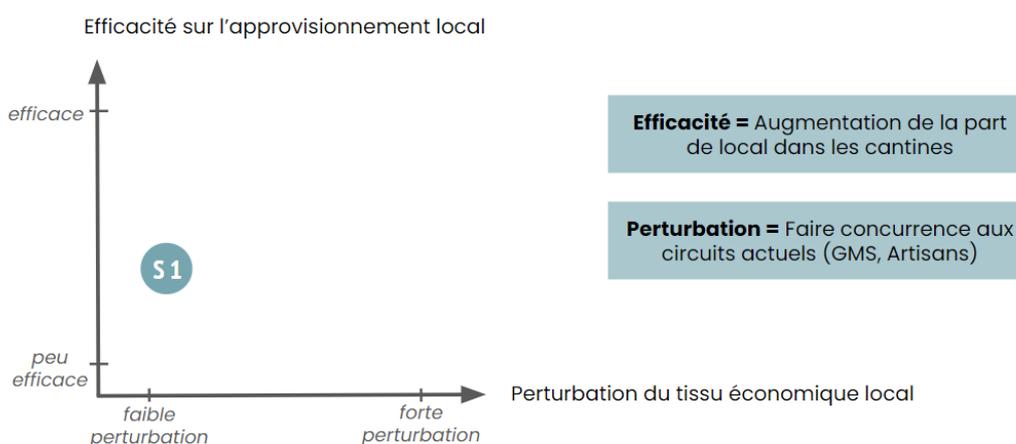


Figure 9 : Efficacité du scénario 1 sur l'approvisionnement local par rapport à sa perturbation sur le tissu économique local (APTERIA, 2023)

Le scénario "Contractualisation via les GMS" permet d'améliorer l'approvisionnement de la restauration collective en assurant la traçabilité des produits locaux dans la GMS. Pour estimer l'efficacité et la perturbation du tissu économique local (Figure 8), on se base donc sur le fait de consolider un circuit pré-existant - sans augmentation du nombre de producteurs et de cantines partenaires, et sans augmenter le volume de production de ces produits locaux. L'efficacité de ce scénario resterait donc assez limitée, mais elle permettrait - comme le souhaite la Communauté de Communes - de peu perturber le tissu économique local.

De plus, si on ne regarde ce scénario que par ce prisme - sans augmenter le nombre de producteurs et de cantines qui s'engagent dans l'augmentation de l'approvisionnement

en produits locaux dans la restauration collective -, on peut avoir l'impression qu'on ne change pas de modèle. Cependant, on peut supposer que si ce système devient robuste, il pourrait inciter d'autres producteurs et cantines à rejoindre ce modèle, et donc l'efficacité de ce scénario serait plus importante. Dans ce cas, la perturbation du tissu économique local serait également plus importante - puisque ce modèle pourrait remplacer des débouchés actuels, par exemple.

*Remarque : bien que l'un des critères de l'étude ait été de ne pas perturber le tissu économique local, on observe une corrélation entre efficacité et perturbation de ce tissu économique. On peut alors questionner sur l'objectif qu'on choisit d'atteindre.*

### **iii) Conditions de réussite**

Pour mettre en place ce scénario et le pérenniser, plusieurs conditions sont nécessaires. **Du côté producteurs**, afin de pérenniser ce système et d'inciter d'autres producteurs à s'y insérer, il serait intéressant d'optimiser la logistique de livraison. Dans cette optique, la mutualisation du transport pourrait être mise en place (livraison organisée par un producteur ; ou via un système de rotation entre producteurs ; ou via une collecte réalisée par les GMS ; etc.). De plus, ce scénario semble rencontrer de fortes réticences de la part des producteurs (Cf. Ateliers lors de la restitution du projet) à l'idée de travailler avec les GMS. Ainsi, une condition cruciale pour réussir à mettre en place et pérenniser ce scénario, serait de travailler sur le lien entre monde agricole et GMS.

**Du côté des enseignes**, ce scénario implique une forte implication de celles-ci pour assurer la traçabilité des produits locaux, ajuster les pratiques d'achats, valoriser les produits locaux, optimiser la livraison, et assurer un prix juste pour les producteurs. La première question pour mettre en place ce scénario et le pérenniser est donc : les enseignes sont-elles partantes pour le faire ? Concernant la livraison, sur les 13 cantines qui s'approvisionnent chez les GMS, seulement 7 sont livrées par le fournisseur et c'est uniquement le Super U de Villebois Lavalette qui s'en charge. Pour optimiser cette logistique, il sera pertinent de mettre en place un système de livraison adapté, et ce dans les différentes enseignes du territoire. Pour la question du prix, en plus d'assurer un prix juste aux producteurs via la charte d'engagement, le coût d'achat proposé aux cuisiniers est aussi à réfléchir du côté des enseignes locales (mise en place d'un prix spécial "restauration collective" par exemple).

**Du côté des cantines**, la condition de réussite la plus primordiale est celle de l'intégration du coût d'achat. Quel est l'impact de ce scénario sur le budget des cantines ? S'il l'augmente de manière trop importante, il sera pertinent d'optimiser des étapes de la

chaîne alimentaire - notamment les étapes au sein des cuisines (réduction du gaspillage alimentaire, modification des modes de cuisson, etc.) pour réduire le coût final d'un repas.

**Du côté de la Communauté de Communes de Lavalette Tude Dronne**, comme pour l'exemple de la Chambre d'Agriculture de Loire Atlantique, il sera nécessaire d'assurer la création et la gestion des chartes. Elle devra également soutenir ce système d'approvisionnement (passage par le catalogue "produits locaux") auprès de ces cantines.



Figure 10 : Echelle d'implication des différents acteurs pour le scénario 1 : Contractualisation via les GMS (APTERIA, 2023)

Ce scénario paraît assez peu contraignant pour les producteurs, les cuisiniers et la Communauté de Communes de Lavalette Tude Dronne. En revanche, il implique une forte mobilisation de la part des enseignes locales (Figure 10).

## 2) Scénario 2 : Mutualisation des commandes et livraisons

### i) Description du scénario « Mutualisation des commandes et livraisons »

Le deuxième scénario proposé dans cette étude consiste à regrouper les commandes et leur livraison. On sait actuellement qu'il y a 125 000 repas/an servis dans la restauration collective du territoire. A partir de ce chiffre, on peut estimer des volumes de matières premières, afin que les producteurs puissent planifier leurs productions, et ce de manière collective. De cette manière, ils peuvent contractualiser les volumes, les prix et les fréquences de livraisons plus aisément. Cette contractualisation pourrait être faite par les producteurs rassemblés en collectif, en collaboration avec la Communauté de Communes et les cuisiniers pour répondre aux besoins des cantines. Dans ce scénario, deux nouveautés sont intégrées par rapport au scénario précédent. La première consiste en l'utilisation de l'outil MIAM, qui sera adapté pour permettre aux cuisiniers de passer des commandes mutualisées. Les producteurs recevront ensuite ces commandes et collaboreront pour organiser la livraison de manière mutualisée, en se relayant par exemple. Afin de limiter les distances de transport, il serait envisageable de diviser la Communauté de Communes en zones, avec un nombre suffisant de producteurs pour chaque zone (Figure 11).

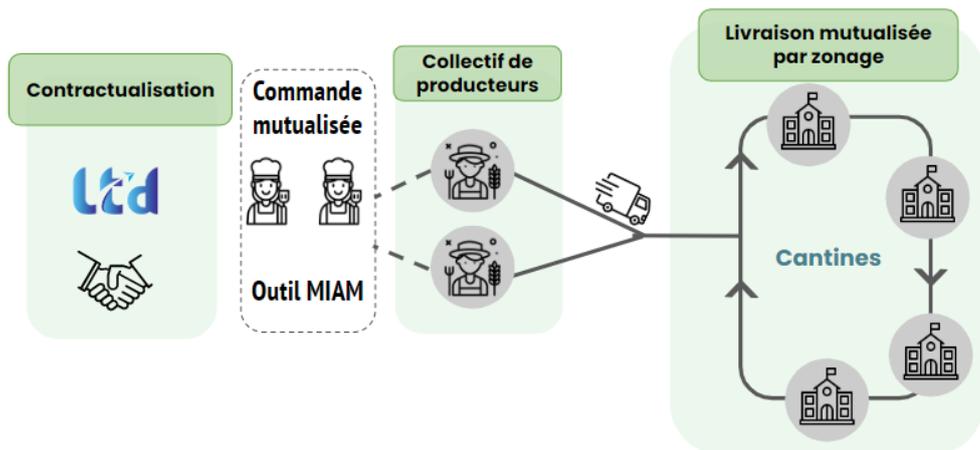


Figure 11 : Schéma descriptif du scénario «Mutualisation » (APTERIA, 2023)

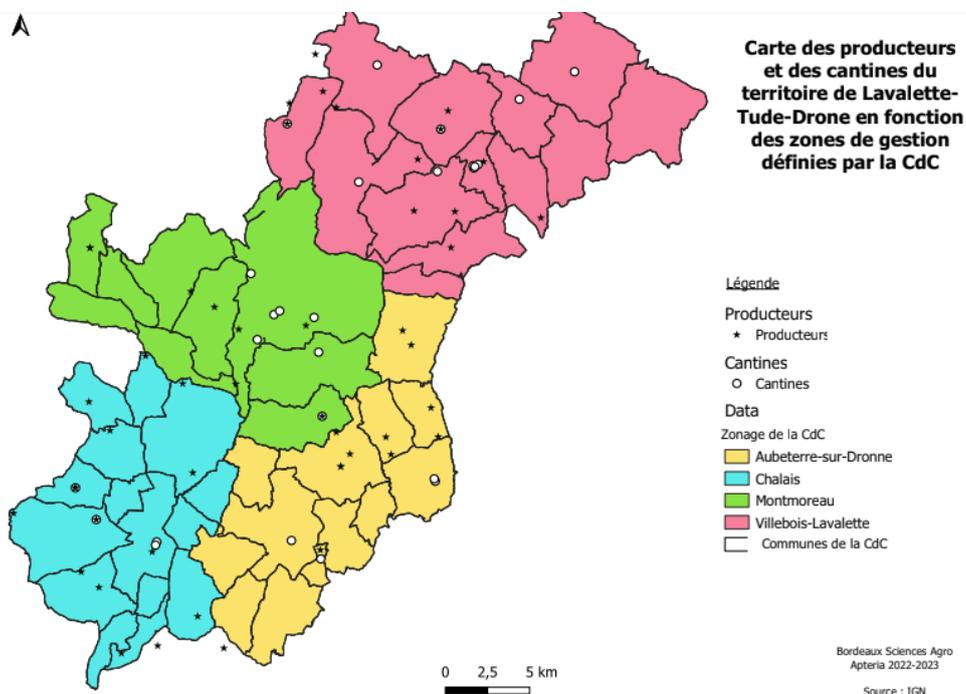


Figure 12 : Carte des producteurs par zonage (APTERIA, 2023)

Cette initiative de mutualisation de livraison a déjà fait ses preuves dans d'autres départements. On peut citer Charente Bio pour le groupement de producteurs en tant que collectif pour approvisionner la restauration scolaire. Ces exemples ont plutôt été construits à l'échelle de départements qu'à celle d'une Communauté de Communes, ce qui permet d'accéder à une plus grande diversité de produits et d'aides financières pour construire le projet.

## ii) Impact de la mutualisation des commandes et livraisons sur les acteurs de la restauration collective

La mise en place d'une mutualisation des commandes et de la livraison pour la restauration collective entraîne des impacts significatifs pour tous les acteurs impliqués, tels que les producteurs, les cuisiniers et la Communauté de Communes qui initie le projet, ainsi que pour la gouvernance de la plateforme. **Pour les producteurs et les professionnels de la restauration**, cette mutualisation présente des avantages mutuels. Grâce à la contractualisation, les producteurs peuvent bénéficier d'un prix équitable pour leurs produits, tout en évitant de mettre une pression financière excessive sur la restauration collective, qui peut ainsi continuer à être un débouché privilégié pour eux.

**Du point de vue des producteurs** ensuite, cette mutualisation offre plusieurs avantages. Tout d'abord, elle leur garantit un nouveau débouché pour leurs produits, avec des commandes régulières. Cela leur permet d'avoir une stabilité économique et une prévisibilité dans leurs ventes. De plus, en mutualisant les livraisons, les producteurs bénéficient d'un gain de temps significatif. Ils n'ont plus à effectuer des livraisons individuelles à chaque cantine, ce qui réduit leurs charges de travail et leurs coûts de transport. La coordination nécessaire entre les producteurs favorise également le renforcement des liens entre eux. Ils peuvent échanger des informations, partager des bonnes pratiques et collaborer davantage, ce qui peut stimuler l'innovation et l'amélioration des techniques de production. Un autre avantage de la mutualisation est la réduction de la concurrence directe entre les producteurs. Étant donné qu'ils auront les mêmes prix de vente et les mêmes quantités à livrer, cela élimine certains facteurs de concurrence qui pourraient nuire à leurs activités. Cependant, il convient de noter qu'en été, lorsque les écoles ferment, les producteurs pourraient potentiellement faire face à une perte de ce débouché. Dans ce cas, ils devront trouver d'autres moyens de commercialisation, tels que la participation à des marchés locaux ou la vente directe aux consommateurs. Il est important de prévoir des alternatives pour ces périodes afin de minimiser l'impact sur les revenus des producteurs.

Dans ce scénario, **les cantines** ont une garantie de la traçabilité des produits locaux et un lien direct avec les producteurs. Il permet également l'amélioration de l'outil MIAM, puisqu'il n'y a plus aucune livraison à faire. Pourtant, les cantines devront réorganiser leurs menus pour les adapter selon la disponibilité de l'offre. De plus, il n'y aura pas de mutualisation de factures pour les cantines, ce qui veut dire que chaque producteur devra facturer individuellement chaque cantine.

Enfin, l'aboutissement de ce scénario pourrait conduire à totalement remplir l'objectif d'approvisionnement en local, voire même plus car si le projet devait voir le jour à l'échelle départementale, un lien serait assuré avec les autres agriculteurs du département

et la collectivité aurait donc accès à une plus grande diversité de produits. Dans ce cas, des investissements et des frais de fonctionnement seront indispensables.

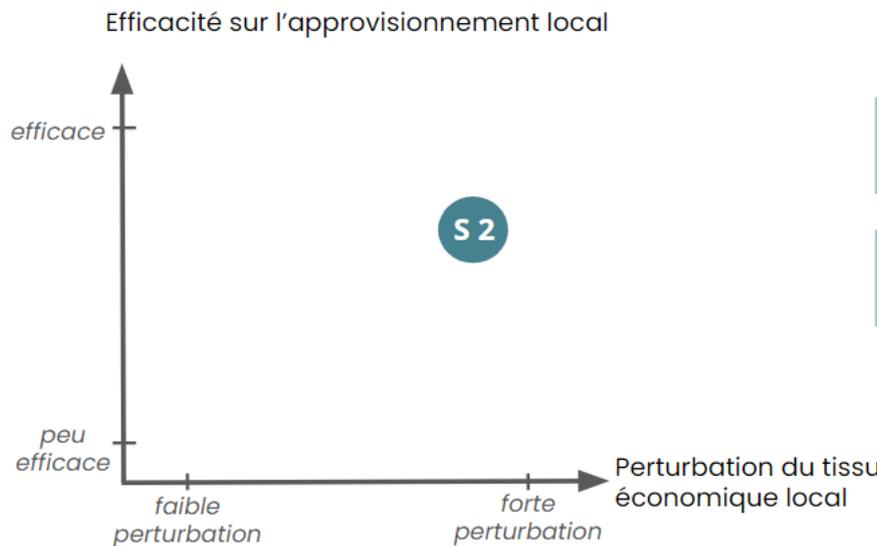


Figure 13 : Efficacité sur l'approvisionnement local du scénario 2 : Mutualisation par rapport à sa perturbation sur le tissu économique local (APTERIA, 2023)

L'efficacité de ce scénario peut être représentée sur la figure 13. La mutualisation des commandes et des livraisons est un scénario qui se révèle être assez efficace. Il rassemble les producteurs et les professionnels de la restauration collective grâce à la contractualisation, ce qui garantit des prix stables et évite la concurrence directe. De plus, l'approvisionnement local est assuré grâce à une organisation et une coordination au sein du collectif de producteurs. Les cuisines de la restauration collective pourraient ainsi se fournir en grande partie avec des produits locaux. Cependant, cette transition pourrait perturber le tissu économique local, dans la mesure où les cuisiniers réduiraient leurs commandes auprès des grandes surfaces et des magasins alimentaires.

### iii) Conditions de réussite

Pour que ce scénario fonctionne et soit réellement efficace, plusieurs conditions de réussite seront à remplir pour chacun des acteurs. **Les producteurs et les cuisiniers** devront respecter la contractualisation, que ce soit au niveau des produits proposés, la fréquence de la commande, des volumes ou des prix, ainsi que le zonage des tournées de livraison définies par les producteurs en collaboration avec les producteurs et cuisiniers. **Les producteurs** devront quant à eux définir leur statut collectif, disposer des ressources nécessaires pour les livraisons (par exemple des camions adaptés et suffisants pour faire les tournées et la création d'un système de facturation cohérent), pour ensuite coordonner la préparation des commandes et assurer les tournées de livraison. Parmi les charges à

considérer, on peut citer les coûts de livraison tels que l'essence, l'entretien des véhicules de transport, l'aménagement des camions pour le transport des produits dans des conditions optimales, etc. Ces frais dépendront de la taille du collectif, de la distance à parcourir et du volume des livraisons. Une autre option serait de faire appel à des prestataires de services spécialisés dans la livraison, ce qui pourrait réduire les coûts liés à l'infrastructure logistique, mais entraînerait des frais supplémentaires à prendre en compte.

De plus, il sera nécessaire d'adapter l'outil MIAM pour répondre aux besoins spécifiques de la mutualisation des commandes et des livraisons. Cela peut impliquer des développements logiciels, des ajustements fonctionnels et une formation des producteurs et des professionnels de la restauration collective à son utilisation adéquate. Ces formations visent à garantir une utilisation efficace de l'outil et une bonne coordination entre les acteurs. Un système de commandes mutualisées intégrant le catalogue devra aussi être mis en place, qu'il soit virtuel ou non. L'offre et la demande devront constamment être mises en lien, afin d'établir une logique entre les besoins des cantines et les produits proposés par les producteurs. En outre, des ateliers sur les produits locaux peuvent être organisés pour **les cuisiniers** de la restauration collective. Ces ateliers leur permettraient de découvrir et d'apprendre à utiliser les produits locaux de manière optimale dans leurs menus, favorisant ainsi la valorisation des produits de proximité. Les cuisiniers auront également besoin d'un espace de stockage adéquat pour gérer les produits provenant de la mutualisation des commandes. Cela implique d'avoir des installations de stockage appropriées, telles que des réfrigérateurs, des congélateurs ou des entrepôts, pour préserver la qualité des produits et respecter les normes sanitaires. De plus, les cuisiniers devront programmer leurs menus en fonction des rythmes de production et de la disponibilité des produits. Cela signifie qu'ils devront s'adapter au schéma de production et à la disponibilité alimentaire des producteurs. Pour faciliter cette adaptation, il serait envisageable de créer un catalogue de produits comprenant un calendrier de saisonnalité des produits. Ce catalogue servirait de référence aux cuisiniers pour planifier leurs menus en fonction des produits disponibles à chaque saison.

Ce scénario est envisagé à petite échelle dans un premier temps, comme un scénario test, pour après l'adapter selon son évolution et essaimage dans le reste du département.

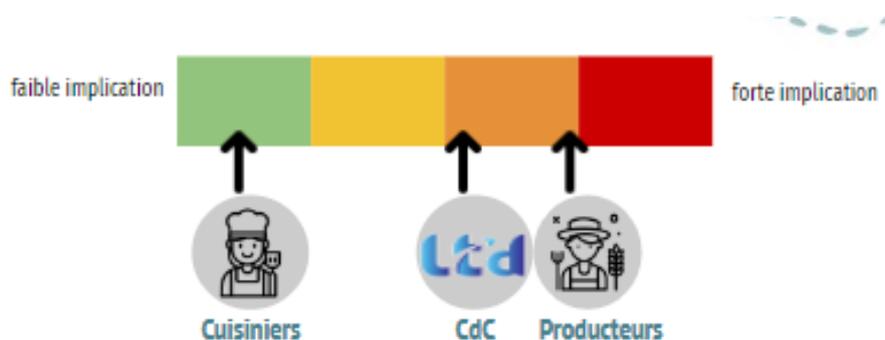


Figure 14 : échelle d'implication des différents acteurs pour le scénario 2 : Mutualisation (APTERIA, 2023)

La figure 14 illustre le degré d'implication des différents acteurs dans la mise en œuvre réussie de ce scénario. Ils devront coordonner leurs activités et effectuer les livraisons chaque semaine en fonction de l'organisation de leurs tournées. La Communauté de Communes aura également un rôle important à jouer. Elle devra prendre en charge une gouvernance adéquate pour superviser et coordonner la mutualisation des commandes et des livraisons. La gestion de ce scénario ira forcément de pair avec la création d'un ETP à prévoir de la part de la Communauté de Communes afin de prendre en charge la gouvernance, l'animation de la logistique et la représentation des acteurs. De plus, elle devra s'engager dans la contractualisation avec les producteurs, en veillant à ce que les accords soient équitables et bénéfiques pour toutes les parties. La gestion des formations pour les producteurs et les professionnels de la restauration collective fera également partie des efforts à fournir par la Communauté de Communes. Enfin, le scénario suppose que les cuisiniers organisent leurs menus selon le rythme de production et les disponibilités du territoire.

### 3) Scénario 2bis : Mutualisation des commandes et livraisons - organisation en SCIC

Lors de l'atelier organisé avec le soutien de PQNA pour l'animation, un autre scénario a été imaginé. D'ailleurs, ce dernier constitue plutôt un scénario 2bis qu'un quatrième scénario puisque son fonctionnement est semblable, hormis pour la contractualisation, qui n'est pas proposée dans le scénario 2bis. Son principe s'articule autour du rassemblement des acteurs du territoire dans une structure collective appelée SCIC (Société Coopérative d'Intérêt Collectif). Cette dernière serait constituée de 4 collèges se partageant la gouvernance mais disposant de parts non égales. Les producteurs et les cuisiniers seraient majoritaires à parts égales, par exemple 30% chacun, auxquels s'ajoutent 25% pour la Communauté de Communes et 15% pour les autres débouchés (GMS, épicerie et magasins locaux). Cela étant défini, le fonctionnement de la SCIC s'appuierait sur un zonage du territoire de Lavalette Tude Dronne en deux parties (Nord/Sud) par rapport à une plateforme logistique qui serait basée au centre de la Communauté de Communes (par exemple à

Montmoreau). Les cuisiniers passeraient leurs commandes via une plateforme partagée entre producteurs et cuisiniers (MIAM adapté par exemple). A partir de là, deux possibilités s'offrent à la SCIC : soit les producteurs s'organisent collectivement pour livrer leurs produits à la plateforme, soit la plateforme s'occupe d'aller chercher les produits chez tous les producteurs (selon les secteurs Nord/Sud définis). Les commandes sont ensuite traitées à la plateforme, avant d'être livrées aux cuisines ou aux autres débouchés selon des trajets définis à l'avance en fonction du zonage.

Par rapport au scénario 2, les producteurs n'auraient que peu de risque de perte de débouchés puisqu'ils feraient partie du processus de décision. De la même manière, le tissu économique local pourrait ne pas être trop perturbé car le fonctionnement de ce scénario s'appuie sur l'accord de l'ensemble des acteurs. Mis à part ces deux points, les impacts et les conditions de réussite de ce scénario sont sensiblement identiques à ceux du scénario 2.

#### 4) Scénario 3 : Manger Charentais

##### **i) Description du scénario « Mangez charentais »**

Le troisième scénario présenté dans cette étude vise à mettre en place une plateforme d'approvisionnement pour la restauration collective (Figure 15). Dans ce scénario, un collectif de producteurs et d'artisans serait réuni autour d'une charte axée sur les produits locaux. Chaque semaine, ces producteurs livreraient leurs produits à un point central de livraison situé sur la plateforme, qui serait équipé de chambres froides et d'espaces de stockage. La gestion de la plateforme serait assurée par une forme de gouvernance telle qu'une SCIC (Société Coopérative d'Intérêt Collectif) ou une association intégrant la Communauté de Communes, les producteurs et les artisans. Une personne, employée par la plateforme, serait chargée de réceptionner les produits et de préparer les commandes pour chaque cantine. Les chefs cuisiniers pourraient passer commande des produits proposés par les producteurs via un catalogue virtuel, avec des prix préalablement fixés. Une fois les produits livrés, des tournées préétablies seraient organisées afin de pouvoir livrer les cantines une ou deux fois par semaine, en fonction de leurs besoins.

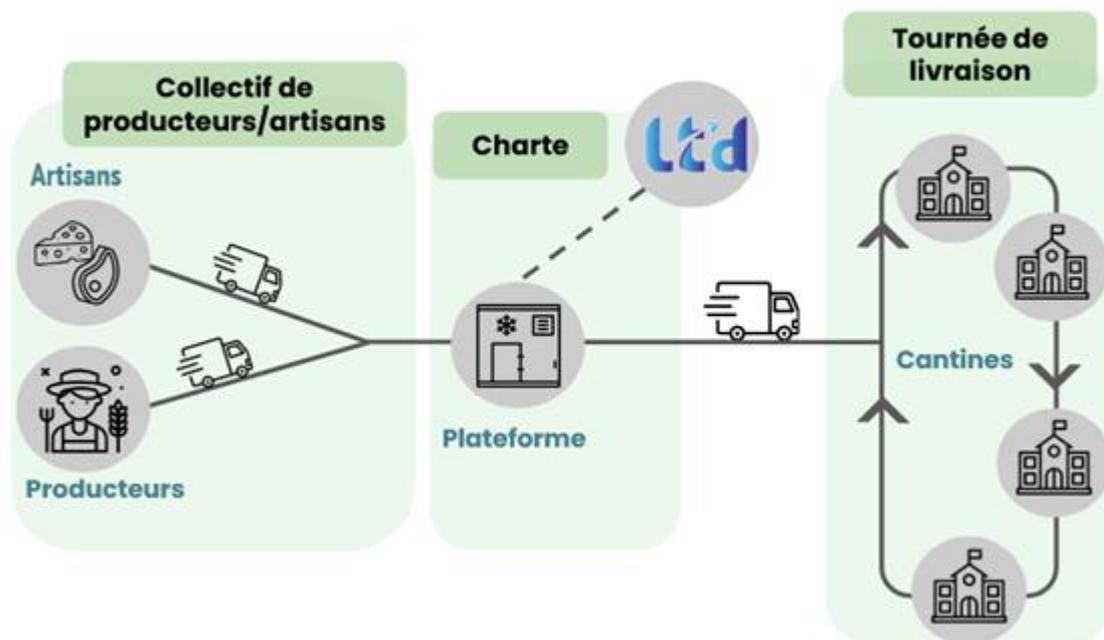


Figure 15 : Schéma descriptif du scénario « Manger charentais » (APTERIA, 2023)

Cette initiative de création de plateforme a déjà fait ses preuves dans de nombreux autres départements. On peut citer Manger Iotois, Coclicaux, Manger Bio Périgord, Mangeons 24, Manger Bio Champagne Ardenne, Manger Bio Isère, Mangez Bio Ensemble Poitou Charente et de nombreux autres. Ces exemples ont plutôt été construits à une échelle départementale qu'à celle d'une Communauté de Communes, ce qui permet d'accéder à une plus grande diversité de produits et d'aides financières pour construire le projet.

## ii) Impact du scénario « Manger charentais » sur les acteurs de la restauration collective

La création d'une plateforme d'approvisionnement pour la restauration collective pourrait avoir des répercussions importantes sur l'ensemble des acteurs impliqués, qu'il s'agisse des producteurs, des cuisiniers et de la Communauté de Communes à l'origine du projet, ou de la gouvernance de la plateforme. **Les producteurs** bénéficieraient de plusieurs avantages grâce à la plateforme d'approvisionnement. Ils verraient leur temps consacré à la vente réduit, avec des commandes régulières et des prix garantis. Ils pourraient déposer leurs produits de façon hebdomadaire à un point de livraison central unique. Cependant, il est important de noter que le contact direct avec les producteurs serait réduit, car ces derniers interagiraient principalement avec les employés de la plateforme. De plus, pendant la période estivale lorsque les écoles ferment, les producteurs devraient trouver

d'autres débouchés, tels que les marchés. Toutefois, si la plateforme est conçue à l'échelle départementale, d'autres secteurs de la restauration collective, tels que les EHPAD, les hôpitaux, les maisons de retraite, les centres de loisirs ou les magasins d'entreprises, pourraient absorber le surplus de produits.

Ce scénario permettrait, pour **les cuisiniers**, d'accéder à un approvisionnement local via la création de la plateforme, ainsi qu'une réduction des déplacements car la plateforme s'occuperait de livrer individuellement les cantines. En revanche, il y aurait une perte du lien avec les producteurs, qui pourrait facilement être palliée par des rencontres entre les élèves et les producteurs lors de la semaine du goût par exemple. Enfin, les cuisiniers devraient légèrement modifier leurs pratiques d'achat, en privilégiant les produits de la plateforme plutôt que ceux des grandes et moyennes surfaces.

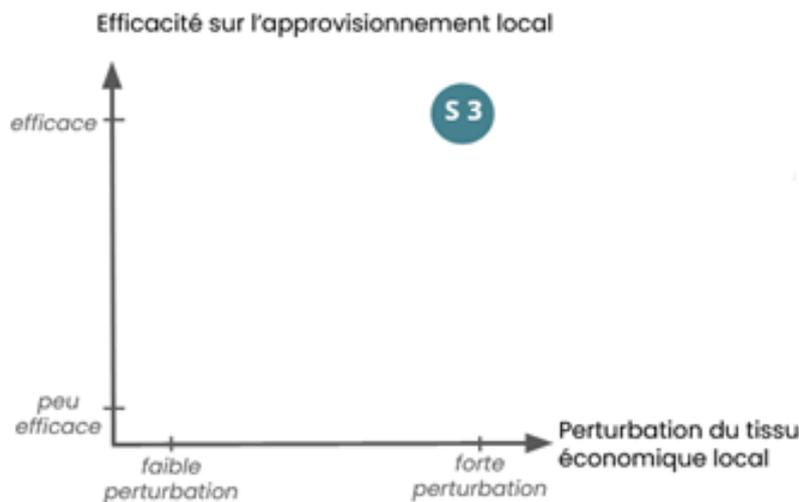


Figure 16 : Efficacité sur l'approvisionnement local du scénario 3 : Mangez Charentais par rapport à sa perturbation sur le tissu économique local (APTERIA, 2023)

Comme pour les deux scénarios précédents, ce scénario peut être discuté en termes d'efficacité (Figure 16). « Manger charentais » est le scénario le plus efficace, réunissant tous les producteurs et artisans autour d'une charte et d'un catalogue commun de produits. Les prix seraient assurés pour les producteurs et la concurrence évitée. Les cuisines pourraient s'approvisionner presque en totalité en produits locaux. Le tissu économique local serait pourtant nettement perturbé, dans l'hypothèse où les cuisiniers commanderont beaucoup moins en GMS.

### iii) Conditions de réussite

Pour que ce scénario fonctionne et soit réellement efficace, plusieurs conditions de réussite sont à remplir pour chacun des acteurs. Il suppose tout d'abord que **les producteurs** s'engagent à respecter la charte d'engagement pour le local, que ce soit au niveau des produits proposés, des volumes ou des prix. La plateforme nécessitera la création d'un emploi de gestion/mutualisation/préparation des commandes. Un système de gouvernance efficace et adapté devra être trouvé pour que toutes les parties prenantes soient représentées. Un système de commandes mutualisées intégrant le catalogue devra aussi être mis en place, qu'il soit virtuel ou non. L'offre et la demande devront constamment être mises en lien, afin d'établir une logique entre les besoins des cantines et les produits proposés par les producteurs.

Au niveau de la gestion **des livraisons**, des tournées dites « intelligentes » regroupant les cantines devront être créées afin de réduire les temps de livraison. Concernant la livraison, plusieurs choix s'offrent à la collectivité. Tout d'abord faire appel à un prestataire de service, mais la communauté de Communes peut également avoir son propre camion en le louant (par exemple Le petit forestier) ou en demandant un financement à « Infocom », qui permet la location d'un camion frigorifique longue durée sans investissement de la part des Communautés de Communes. D'autres financements publics pourraient également être trouvés en répondant à des appels à projets par exemple.

Dans un tel scénario, **les cuisiniers** seront obligatoirement amenés à intégrer le catalogue de produits dans leurs pratiques d'achat et, de ce fait, à intégrer la notion de saisonnalité indispensable dans les menus.

Enfin, il est probable que la Communauté de Communes devra investir avant de mettre en place un système économique viable de telle nature. Elle devra aussi collaborer avec le département et les autres Communautés de Communes du territoire pour mettre en place une plateforme départementale, échelle plus pertinente pour ce genre de structure.

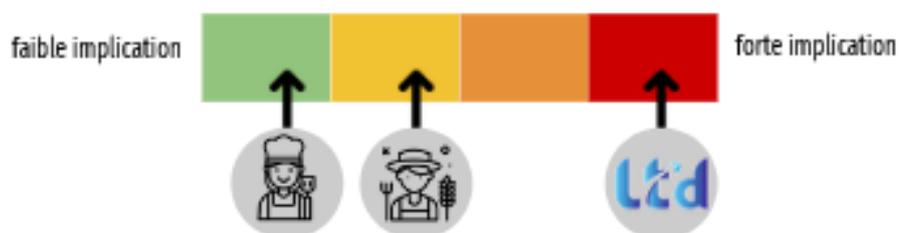


Figure 17 : Echelle d'implication des différents acteurs pour le scénario 3 : « Mangez Charentais » (APTERIA, 2023)

Comme constaté sur la figure 16 qui représente le degré d'implication des acteurs pour la bonne réalisation de ce scénario, les cuisiniers auraient moins d'efforts à fournir que les producteurs. En effet, ces derniers auront toujours à aller livrer les produits chaque semaine au niveau du point central. La Communauté de Communes est celle qui aura le plus d'efforts à fournir, notamment compte-tenu des investissements et des charges de fonctionnement inhérents à ce scénario.

## C. Bilan comparatif des scénarios

Pour conclure sur les différents scénarios, nous allons rappeler d'abord quel scénario est associé à quel frein à lever, puis nous ferons une brève conclusion sur l'efficacité de l'approvisionnement en produits locaux, la perturbation du tissu économique local et les niveaux d'implication des acteurs du territoire requis pour chaque scénario, avant d'analyser les résultats de l'atelier PQNA réalisé après la restitution orale de ce travail.

### 1) Quel scénario lève quel frein ?

Après avoir vu l'ensemble des scénarios que nous proposons dans leur globalité, nous sommes en mesure d'affirmer (en s'appuyant sur la figure 18) que la quasi-totalité des freins identifiés initialement sont levés par tous les scénarios, excepté deux : le budget et la connaissance des producteurs, qui ne sont levés que par le scénario 2.

|                                 | Scénario 1 | Scénario 2 | Scénario 3 |                               |
|---------------------------------|------------|------------|------------|-------------------------------|
| Livraison chronophage           | V          | V          | V          | <b>Freins des producteurs</b> |
| Coûts de livraison              | V          | V          | V          |                               |
| Volumes (trop grands ou petits) | V          | V          | V          |                               |
| Prix de vente trop bas          | V          | V          | V          |                               |
| Manque de régularité            | V          | V          | V          |                               |
| Budget                          | X          | V          | X          | <b>Freins des cuisiniers</b>  |
| Connaissance des producteurs    | X          | V          | X          |                               |
| Démarchage chronophage          | V          | V          | V          |                               |
| Tracabilité du local            | V          | V          | V          |                               |

Figure 18 : Tableau récapitulatif des freins levés par les scénarios (APTERIA, 2023)

## 2) Efficacité, implication et perturbation du tissu économique local

Nous commentons ici à la fois le lien entre l'efficacité pour l'approvisionnement local et la perturbation du tissu économique local (Figure 19), et l'implication de chaque acteur pour chaque scénario (Figure 20). On peut voir sur la figure 19 que le scénario 3 est celui qui présente la plus grande perturbation du tissu économique local mais également la meilleure efficacité pour l'amélioration de l'approvisionnement local, à l'inverse du scénario 1. Le scénario 2 quant à lui s'approche du scénario 3, bien que son efficacité et sa perturbation soient légèrement inférieures. Notons qu'aux regards de ces conclusions, il n'y a pas d'antinomie entre efficacité et perturbation locale ; une perturbation n'est pas nécessairement négative, en l'occurrence, elle peut être positive.

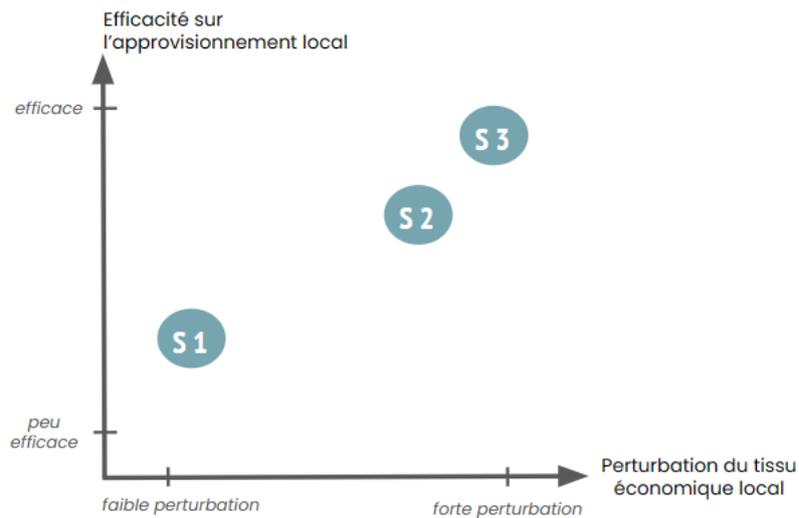


Figure 19 : Graphique de l'efficacité pour l'approvisionnement local des 3 scénarios imaginés en fonction de la perturbation du tissu économique local qu'ils impliquent

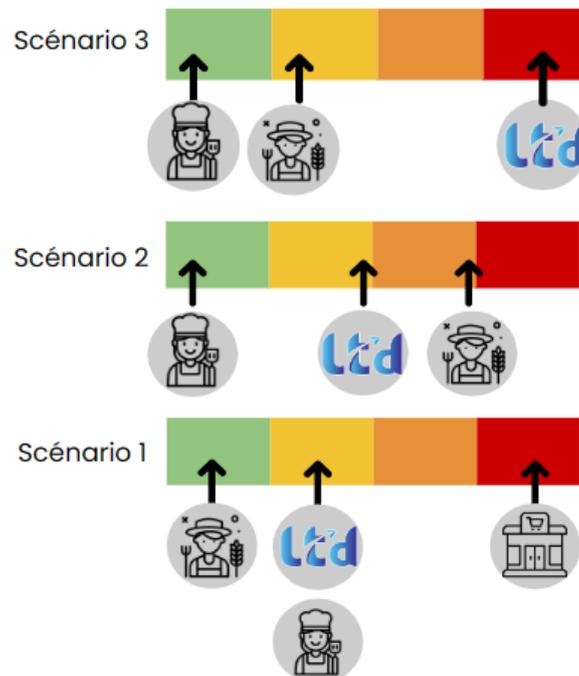


Figure 20 : Implication demandée à chaque acteur du territoire en fonction du scénario

Parallèlement, la figure 20 montre que chaque scénario demande l'implication de l'ensemble des acteurs du territoire, la seule différence résidant dans le degré d'implication de chacun.

En fin de compte, les trois scénarios que nous proposons sont possibles mais ils ne sont pas les seuls futurs possibles. Cela signifie qu'il est possible de créer un nouveau scénario en combinant les éléments les plus pertinents de chaque proposition. Il revient aux

acteurs du projet de trouver un équilibre entre l'efficacité souhaitée de l'approvisionnement local pour la restauration collective publique du territoire de Lavalette Tude Dronne et les perturbations acceptables pour l'économie locale. De plus, ils doivent garder à l'esprit que le choix d'un scénario implique l'acceptation de toutes ses conditions.

Ces conclusions ont été présentées lors de la restitution orale du projet, ce qui a suscité des discussions entre les acteurs du territoire. Ils ont travaillé ensemble pour examiner plus en détail les scénarios proposés, ce qui leur a permis d'identifier les aspects urgents et prioritaires, ainsi que ceux qui leur semblent réalisables plus facilement.

### 3) ATELIER PQNA : points urgents et faciles à mettre en place

Pour lancer la discussion auprès des acteurs du territoire, nous avons organisé un atelier à la suite de la présentation des résultats et des scénarios. L'objectif était de faire réfléchir les acteurs présents (cuisiniers, élus, producteurs) sur les scénarios présentés afin de leur faire identifier les contraintes de chaque scénario, les améliorations éventuelles à y apporter, des actions concrètes à mettre en place et des ressources à mobiliser. Il s'agissait de favoriser les échanges entre les acteurs concernant les freins et les leviers associés aux différents scénarios.

L'atelier s'est déroulé en deux temps :

#### - 1<sup>er</sup> partie : Format world café

3 groupes d'une dizaine de participants de différents profils (cuisiniers, producteurs, élus) ont été constitués avec un fonctionnement tournant entre les différentes tables (une table par scénario). La durée de passage à chaque table était chronométrée (20 min - 15 min - 10 min). Chaque groupe a commencé par travailler sur un scénario différent, en s'appuyant sur une feuille A3 pour noter leurs idées. Chaque groupe devait discuter et compléter le tableau suivant :

|                    |                        |
|--------------------|------------------------|
| Contraintes/freins | Améliorations          |
| Actions            | Ressources à mobiliser |

Une animatrice par groupe a été chargée de leur expliquer le scénario correspondant et de leur faire participer activement. A chaque changement de table, le groupe suivant reprenait les éléments notés par le groupe précédent et les complétait. Donc après 20 minutes, les groupes sont passés au scénario suivant en reprenant ce qui avait été fait par le groupe précédent. Une fois que chaque groupe a été passé sur tous les scénarios, nous avons effectué une mise en commun en affichant les 3 feuilles A3 (Annexes 9-10-11).

Durée : 45 min

- **2<sup>e</sup> partie : gommettes**

Après avoir pris connaissance du travail complet sur chaque scénario, chaque acteur avait à sa disposition 3 gommettes rouges et 3 gommettes vertes à positionner sur les feuilles avec les consignes suivantes :

- Une gommette verte signifie que la contrainte est facile à lever ou que l'action est facile à mettre en place
- Une gommette rouge signifie que la contrainte est urgente à lever ou que l'action est urgente à mettre en place

Cependant, nous nous sommes rendu compte que certains acteurs ont compris différemment le code couleur et ont placé les gommettes rouges pour les idées avec lesquelles ils n'étaient pas d'accord et les vertes pour les idées avec lesquelles ils étaient d'accord.

**Les résultats de l'atelier :**

A la suite de ces deux temps, les résultats qui sont ressortis sont les suivants (voir tableaux ci-dessous et détail en annexes).

**Scénario 1 : Contractualisation avec les GMS**

Gommettes rouges (éléments ayant reçu au moins 2 gommettes rouges)

Gommettes vertes (éléments ayant reçu au moins 2 gommettes vertes)

|  |  |
|--|--|
| <p><b>Contraintes/freins</b></p> <p>La GMS doit assurer la livraison<br/>Ne pas faire concurrence avec ce qui existe déjà (vente directe producteur-consommateur)<br/>Dépendance à la GMS (qualité/quantités produits)<br/>Coût trop élevé<br/>Moins de confiance<br/>La GMS représente un intermédiaire de plus</p> | <p><b>Améliorations</b></p> <p>Commandes groupées<br/>La GMS doit livrer toutes les cuisines<br/>Préférence pour un groupement de producteurs plutôt que l'implication de la GMS<br/>Relations entre producteurs et GMS à améliorer<br/>Catalogue réfléchi en amont pour la planification des cultures<br/>Menu de base unique</p> |
| <p><b>Actions</b></p> <p>L&amp; GMS liste l'ensemble des produits locaux pour une meilleure traçabilité</p>  | <p><b>Ressources à mobiliser</b></p> <p>« Non à la GMS »<br/>« On a besoin de la GMS »<br/>Besoin de plus de personnel dans les GMS pour gérer le catalogue et assurer les livraisons</p>  |

**Scénario 2 : Mutualisation - commande - livraison**

Gommettes rouges (éléments ayant reçu au moins 2 gommettes rouges)

Gommettes vertes (éléments ayant reçu au moins 2 gommettes vertes)

|  |  |
|--|--|
| <p style="text-align: center;"><b>Contraintes/freins</b></p> <p>Dépenses supplémentaires pour emploi de livreur, véhicule, etc.<br/>         Contraintes météorologiques<br/>         Planification à l'année qui implique du gaspillage pour les cuisiniers<br/>         Responsabilité de la CdC<br/>         Problème de réseau<br/>         Manque d'équipement (téléphone, ordinateur)<br/>         Temps de livraison pour les producteurs</p> | <p style="text-align: center;"><b>Améliorations</b></p> <p>Dédommagement pour les frais kilométriques</p>                              |
| <p style="text-align: center;"><b>Actions</b></p> <p>Zonage<br/>         Planification à l'année pour mise en culture et élaboration des menus</p>   | <p style="text-align: center;"><b>Ressources à mobiliser</b></p> <p>Création d'emplois<br/>         Véhicule adapté à la livraison</p> |

### **Scénario 3 : Mangez charentais**

Gommettes rouges (éléments ayant reçu au moins 2 gommettes rouges)

Gommettes vertes (éléments ayant reçu au moins 2 gommettes vertes)

|   |   |
|---|---|
| <p style="text-align: center;"><b>Contraintes/freins</b></p> <p>Menus uniques<br/>         Perte de lien<br/>         Débouchés l'été ?<br/>         Organisation<br/>         Différences d'alimentation crèches/écoles</p>  | <p style="text-align: center;"><b>Améliorations</b></p> <p>Communication<br/>         Menu unique<br/>         Prévoir à l'avance les quantités (une saison à l'avance)<br/>         Prix négocié à l'année : pas sur le prix du marché, décidé par CdC<br/>         Conserver plusieurs circuits<br/>         Appeler directement les producteurs (plutôt que commandes en ligne)<br/>         Produits prédéfinies par semaine plutôt que menus uniques</p> |
| <p style="text-align: center;"><b>Actions</b></p> <p>Catalogue avec produits du territoire incluant les prix<br/>         Créer un menu unique<br/>         Différent de agrilocal<br/>         Réunion de temps en temps<br/>         Saisonnalité des menus à respecter</p> | <p style="text-align: center;"><b>Ressources à mobiliser</b></p> <p>Besoin de ressources humaines</p>   |

Le principal intérêt de cet atelier était d'enclencher des discussions entre les différentes parties prenantes du projet et de dessiner des pistes pour la suite. Tout d'abord, on a observé des échanges intéressants entre les acteurs présents dont la plupart n'ont pas souvent l'occasion de se voir et de discuter entre eux. Cela a donné lieu à des partages d'expériences, de réalités de terrain entre acteurs et à la création de liens. Au niveau des participants, la majorité étaient des cuisiniers de la Communauté de Communes car ces

derniers avaient été convoqués et se devaient d'être présents. Quelques élus et producteurs étaient également présents mais de manière plus marginale. Ceux qui étaient présents ont toutefois participé activement aux discussions et témoigné de leur intérêt pour la démarche. Il est dommage qu'aucun représentant des GMS n'ait pu être présent car les discussions, notamment par rapport au premier scénario, ont remis en question la place et l'implication de cet acteur dans ce type de démarche. C'est pourquoi des échanges entre les acteurs présents (élus, cuisiniers, producteurs) et des représentants de GMS pourraient être envisagés par la suite afin de mieux définir le rôle de ces derniers dans une démarche d'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux.

D'autre part, les éléments notés par les acteurs présents ont permis d'envisager de nouvelles pistes d'actions et d'amélioration, mais également de mettre le doigt sur des freins qui n'avaient pas été identifiés jusqu'alors. Aussi, les éléments du scénario 1 en particulier traduisent les débats et les controverses concernant le rôle des GMS dans l'approvisionnement local.

Enfin, le positionnement des acteurs sur l'ensemble des éléments notés grâce aux gommettes a permis de mettre en exergue des pistes d'actions et/ou des freins à prioriser. On remarque en effet que les gommettes étaient dans l'ensemble positionnées sur les mêmes éléments. Il apparaît cependant que le code couleur n'a pas été compréhensible pour certains acteurs qui ont parfois placé les gommettes rouges selon les idées avec lesquelles il n'étaient pas d'accord et les vertes pour les idées avec lesquelles ils étaient d'accord. Par exemple, dans les scénarios 1 et 3, l'idée de créer un menu de base unique a récolté de nombreuses gommettes rouges par les cuisiniers pour signaler un désaccord avec ce point. Il en est de même dans le scénario 3 pour l'idée d'appeler directement les producteurs plutôt que de commander en ligne. Ce biais n'empêche pas d'avoir une vision des éléments qui reviennent le plus.

Cet atelier a donc permis de donner la suite à donner au projet en prenant en compte l'ensemble des éléments qui sont ressortis des discussions entre acteurs et qui ont été notés, ainsi que les points qui ont récolté le plus de gommettes.

Il est possible de classer ces éléments prioritaires et d'identifier comment il est possible d'agir dessus selon différentes temporalités (cf. tableaux ci-dessous) : court terme, moyen et long terme.

| <b><i>Court terme (quelques semaines)</i></b>   | <b><i>Moyen terme (quelques mois)</i></b>   | <b><i>Long terme (au moins un an)</i></b>   |
|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Créer un zonage du territoire</li> <li>• Prévoir à l'avance les quantités (une saison à l'avance)</li> <li>• Prédéfinir des produits par semaine (à la place d'un menu unique)</li> <li>• Elaborer un catalogue avec les produits du territoire incluant les prix</li> <li>• Prendre contact avec les GMS et connaître leur volonté à s'impliquer dans l'approvisionnement local de la restauration collective du territoire.</li> <li>• Établir sur un calendrier des rencontres entre acteurs (groupes de travail, réunions, ateliers/ animations autres...)</li> <li>• Travailler avec la saisonnalité des menus</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Besoins en ressources humaines, notamment dans les GMS pour gérer le catalogue et assurer les livraisons</li> <li>• Dédommager les frais kilométriques</li> <li>• Résoudre les problèmes de réseau</li> <li>• Équiper les cuisines (téléphone, ordinateur)</li> <li>• S'équiper en véhicule adapté à la livraison</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Travailler sur les coûts</li> <li>• Travailler sur la question des intermédiaires (notamment les GMS)</li> <li>• Améliorer les relations entre producteurs et GMS</li> <li>• Améliorer la communication</li> </ul> |

On constate que la plupart de ces éléments peuvent être traités sur du court ou moyen terme. Par exemple, certaines actions pourraient facilement être mises en place, comme un zonage du territoire pour l'approvisionnement des produits, le respect de la saisonnalité dans les menus et instaurer des réunions de temps en temps (par exemple une à deux fois dans l'année) pour que les acteurs échangent entre eux. Pour la suite, il peut donc être envisagé une poursuite de ce travail avec les acteurs déjà mobilisés, en créant un groupe de travail avec des acteurs intéressés par l'approvisionnement local de la restauration collective qui puisse repartir des éléments qui ont été mis en exergue lors de cette première journée de restitution et en privilégiant les actions qui peuvent être menées dans un temps court.

## CONCLUSION

Pour conclure, cette étude a permis de montrer que le territoire de la Communauté de Communes de Lavalette Tude Dronne est favorable à l'approvisionnement en produits locaux des cantines. En effet, il possède les ressources agricoles nécessaires. De plus, les acteurs ont la volonté de le faire, que ce soit du côté des cuisiniers, des producteurs ou des élus. Il y a notamment des actions déjà mises en place telles que la plateforme MIAM, mais aussi des flux d'approvisionnement des cantines depuis des enseignes locales (artisans, producteurs, grandes surfaces, épiceries). Tout cela est donc à exploiter et à mettre en lien afin de répondre à l'objectif de la Communauté de Communes d'améliorer l'approvisionnement en produits locaux des cantines scolaires.

Nous avons également montré que cela était possible à travers la proposition de différents scénarios plus ou moins efficaces vis-à-vis de l'objectif et perturbant plus ou moins le tissu économique déjà en place. Néanmoins, cette perturbation n'est pas forcément une mauvaise chose. De plus, les scénarios présentés mettent en jeu les différents acteurs du territoire. Il est donc indispensable de travailler ensemble et de mutualiser afin d'assurer la bonne réussite de la solution choisie pour améliorer l'approvisionnement local de la restauration collective.

## BIBLIOGRAPHIE

BANQUE DES TERRITOIRES, 2020. *Stratégies de transition alimentaire et restauration collective*. décembre 2020.

CIVAM – Accueil, [sans date]. [en ligne]. [Consulté le 21 février 2023]. Disponible à l'adresse : <https://www.civam-occitanie.fr/>

Co-livraison et co-stockage en un clic entre acteurs locaux, [sans date]. *Coclicaux* [en ligne]. [Consulté le 21 février 2023]. Disponible à l'adresse : <https://coclicaux.fr/>

DATAR, 2019. Synthèse Diagnostic de Territoire : Territoire du Sud Charente [en ligne]. mai 2019. [Consulté le 28 février 2023]. Disponible à l'adresse : [https://territoires.nouvelle-aquitaine.fr/sites/default/files/2020-06/1\\_DiagSynt\\_1600TC004\\_DITP%20Sud%20Charente%20201905S.pdf](https://territoires.nouvelle-aquitaine.fr/sites/default/files/2020-06/1_DiagSynt_1600TC004_DITP%20Sud%20Charente%20201905S.pdf)

DRIAAF, site officiel du ministère de l'agriculture en Île-de-France, 2017. Fiches d'information réglementaire sur la production et la commercialisation des produits fermiers d'origine animale. [en ligne]. 19 avril 2017. [Consulté le 21 février 2023]. Disponible à l'adresse : <https://driaaf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr/fiches-d-information-reglementaire-sur-la-production-et-la-commercialisation-a1113.html>

INSEE, 2020. Régions – Départements – Tableaux de l'économie française | Insee. [en ligne]. 2020. [Consulté le 28 février 2023]. Disponible à l'adresse : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/4277596?sommaire=4318291>

LOIRE, Chambres d'agriculture des Pays de la, 2023. Webinaires « Tout savoir pour vendre les produits locaux » (44). [en ligne]. 20 février 2023. [Consulté le 21 février 2023]. Disponible à l'adresse : <https://pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr/innovation-rd/circuits-courts-agritourisme/evenements/replays-des-webinaires-circuits-courts/webinaires-tout-savoir-pour-vendre-les-produits-locaux-44/>

« Mangeons 24 » : une Scic pour l'alimentation locale en Périgord (24), 2017. *Banque des Territoires* [en ligne]. [Consulté le 21 février 2023]. Disponible à l'adresse : <https://www.banquedesterritoires.fr/mangeons-24-une-scic-pour-lalimentation-locale-en-perigord-24>

Mangez Bio Isère – Accueil, [sans date]. [en ligne]. [Consulté le 21 février 2023]. Disponible à l'adresse : <https://www.mangezbioisere.fr>

Manger Bio Périgord – Plate-forme de producteurs Bio, [sans date]. [en ligne]. [Consulté le 21 février 2023]. Disponible à l'adresse : <https://www.mangerbioperigord.fr/>

Mangez Lotois, 2020. *Mangez Lotois* [en ligne]. [Consulté le 21 février 2023]. Disponible à l'adresse : <https://www.mangezlotois.fr>

MBCA – Qui sommes nous ?, [sans date]. [en ligne]. [Consulté le 21 février 2023]. Disponible à l'adresse : <https://www.mangerbiochampagneardenne.org/>

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE, 2018. EGalim 1 : tout savoir sur la loi Agriculture et Alimentation. *Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire* [en ligne]. 2018. [Consulté le 6 novembre 2022]. Disponible à l'adresse : <https://agriculture.gouv.fr/egalim-1-tout-savoir-sur-la-loi-agriculture-et-alimentation>

Paysans Charente Bio, 2022. *Paysans Charente Bio* [en ligne]. [Consulté le 21 février 2023]. Disponible à l'adresse : <https://paysanscharentebio.socleo.org>

Quels modèles logistiques au service des circuits de proximité ?<sup>(OBI)</sup>, 2022. *FoodBiome* [en ligne]. [Consulté le 21 février 2023]. Disponible à l'adresse : <https://foodbiome.fr/quels-modeles-logistiques-au-service-des-circuits-de-proximite/>

RÉGION NOUVELLE-AQUITAINE, 2021. *Pacte Alimentaire Nouvelle-Aquitaine* [en ligne]. janvier 2021. Disponible à l'adresse : <https://www.prefectures-regions.gouv.fr/content/download/76634/495346/file/Pacte%20Alimentaire%20Nouvelle%20Aquitaine%202021-01.pdf>

RÉGION NOUVELLE-AQUITAINE, 2023. Communauté de communes Lavalette Tude Dronne | Territoire. [en ligne]. 2023. [Consulté le 28 février 2023]. Disponible à l'adresse : <https://territoires.nouvelle-aquitaine.fr/les-territoires/sud-charente/communaute-de-communes-lavalette-tude-dronne>

Restauration - Communauté de communes Mellois en Poitou, [sans date]. [en ligne]. [Consulté le 21 février 2023]. Disponible à l'adresse : <https://www.melloisenpoitou.fr/49-le-territoire-intercommunal.html>

Restauration collective : des difficultés structurelles exacerbées par la crise sanitaire - Insee Première - 1840, [sans date]. [en ligne]. [Consulté le 21 février 2023]. Disponible à l'adresse : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/5211280>

SOUQUET, Catherine, 2021. Restauration collective : des difficultés structurelles exacerbées par la crise sanitaire - Insee Première - 1840. [en ligne]. février 2021. [Consulté le 25 octobre 2022]. Disponible à l'adresse : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/5211280>

Raton G., Blanquart C., Gonçalves A., Vaillant L., 2016, Logistiques des exploitations en circuits courts : fondement d'une typologie pour un meilleur ciblage des solutions d'amélioration, Communication au 53ème colloque de l'ASRDLF, Gatineau

Raton G., Gonçalves A., Vaillant L., Blanquart C., Loeuilleux P., Tellier C., 2015, ALLOCIRCO - Alternatives logistiques pour les circuits courts en Nord - Pas-de-Calais, Rapport final, Villeneuve d'Ascq

REALISAB, 2013, Organiser une logistique collective de proximité. Clés de réussite et points de vigilance pour structurer et optimiser la distribution des produits agricoles vers la restauration.

# ANNEXES

- **Annexe 1 : Guide d'entretien "Producteurs"**

| <b>Guide d'entretien "Producteurs"</b> |   |
|--|---|
| <b>Destination</b>                     | Producteurs   |
| <b>Objectif</b>                        | <ul style="list-style-type: none"><li>● <b>Types de production et volumes produits sur le territoire</b></li><li>● <b>Flux des productions sur le territoire</b></li><li>● <b>Approvisionnement actuel et à venir de la restauration collective</b></li></ul> |

"Bonjour. Nous sommes un groupe d'étudiants de Bordeaux Sciences Agro, une école d'agronomie à Bordeaux, et nous avons été mandatés par la Communauté de Communes (CdC) de Lavalette Tude Dronne pour travailler sur un projet lié à sa restauration collective. Dans ce cadre, nous réalisons une enquête sur l'approvisionnement et la logistique en local des cantines ainsi que les productions du territoire."

## A/ Qu'est-ce qui est produit sur le territoire ?

1/ Surface de production

2/ Tableau des productions agricoles :

| <b>Types de productions</b>       | <b>Détails des productions</b> | <b>Volumes</b> | <b>Bio (oui/non)</b> |
|-----------------------------------|--------------------------------|----------------|----------------------|
| <b>Maraîchage</b>                 |                                |                |                      |
| <b>Elevage</b>                    |                                |                |                      |
| <b>Céréales, oléoprotéagineux</b> |                                |                |                      |

## B/ Les débouchés sur le territoire

**Pour simplifier "territoire" = 80 km + carte ( ça sera à nous de recentrer sur la CdC)**

3/ Tableau des débouchés actuels :

| Débouchés        | Marché | Vente à la ferme | AMAP | Magasin de producteurs ;<br>Épiceries | GMS | Coopératives | Restau co' | Autres |
|------------------|--------|------------------|------|---------------------------------------|-----|--------------|------------|--------|
| Nom, lieu        |        |                  |      |                                       |     |              |            |        |
| % (volume ou CA) |        |                  |      |                                       |     |              |            |        |

4/ Comment sont traités les surplus de production (gestion du gaspillage) ?

**C/ Focus sur la restauration collective**

Questions : **SI OUI**, ils font de la restauration collective (question 3/)

5/ Pourquoi vous êtes vous tourné vers la restauration collective comme débouché ?

6/ Tableau des débouchés en restauration collective :

| Cantines (nom, lieu) | Types de produits (1) | Gamme de produits (2) | Quantité | Fréquences | Prix | Logistiques |          |
|----------------------|-----------------------|-----------------------|----------|------------|------|-------------|----------|
|                      |                       |                       |          |            |      | Transport   | Stockage |
|                      |                       |                       |          |            |      |             |          |

(1) Fruits / Légumes / Viandes, Poissons, Oeufs / Céréales / Légumineuses / Produits laitiers / Autres

(2) **1ère gamme** (Produits frais et bruts) / **2ème gamme** (Conserves et semi-conserves) / **3ème gamme** (produits surgelés) / **4ème gamme** (produits crus prêts à l'emploi) / **5ème gamme** (produits cuits sous vide) / **6ème gamme** (produits déshydratés ou lyophilisés)

7/ Pensez-vous que ce système actuel, avec les cantines que vous approvisionnez, pourrait être amélioré ? Comment ?

8/ Souhaitez-vous approvisionner plus de cantines ?

9/ La CdC veut améliorer l'approvisionnement en local de ses cantines. Selon vous que doit faire la CdC pour motiver les agriculteurs à aller vers la restau' co' et rendre ces systèmes plus pérennes ?

Questions : **SI NON** ils ne font pas de la restauration collective (**question 3/**)

**10/** Pourquoi ne travaillez-vous pas avec la restauration collective ?

**11/** Quels sont, pour vous, les freins pour fournir la restau co' ? (*Remplir avec ces mots ceux dits spontanément par le producteur*).

|   |  |
|---|--|
| <b>Poids de multinationales</b> dans le pouvoir de négociation, logique d'achats en "gros"  |  |
| <b>Manque de formation des cuisiniers</b> sur les aliments frais                            |  |
| Préparation des <b>menus en décalage avec la production locale</b>                          |  |
| <b>Prix trop faibles</b>  |  |
| <b>Réglementation</b> (interdisant d'employer le mot "local")                               |  |
| <b>Manque de diversité de productions</b> sur le territoire                                 |  |
| <b>Logistique</b> (ex : lieu de stockage)   |  |
| Investissement trop élevés pour correspondre aux <b>exigences des cantines</b> (4ème gamme) |  |
| <b>Respect de la loi EGALim</b> (coût de l'adaptation)                                      |  |
| <b>Flexibilité de la restau co'</b>   |  |
| Autres  |  |

**12/** Selon vous, quels seraient les leviers, motivations pour aller vers la restau co' (baguette magique) ?

**13/** La CdC veut améliorer l'approvisionnement en local de ses cantines. Selon vous que doit faire la CdC pour motiver les agriculteurs à aller vers la restau co' et rendre ces systèmes plus pérennes ?

**Fin de l'entretien :**

- Vérifier qu'on a leur mail
- Parler de la restitution de notre travail 22 février (14h00)

- **Annexe 2 : Guide d'entretien "Métiers de bouche"**

| <b>Guide entretien "Métiers de bouche"</b> |   |
|--|---|
| <b>Destination</b>                         | Métiers de bouche   |
| <b>Objectif</b>                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Savoir qui s'approvisionne en producteurs du territoire</b></li> <li>● <b>Savoir qui vend à la restauration collective et en quelles quantités</b></li> </ul> |

"Bonjour. Nous sommes un groupe d'étudiants de Bordeaux Sciences Agro, une école d'agronomie à Bordeaux, et nous avons été mandatés par la Communauté de Communes (CdC) de Lavalette Tude Dronne pour travailler sur un projet lié à sa restauration collective. Dans ce cadre, nous réalisons une enquête sur l'approvisionnement et la logistique en local des cantines ainsi que les productions du territoire."

**A/ Approvisionnement en producteurs locaux (du territoire de LTD) ?**

**Pour simplifier "territoire" = 80 km + carte ( ça sera à nous de recentrer sur la CdC)**

**1/ Vous approvisionnez-vous grâce aux producteurs du territoire de Lavalette Tude Dronne ?**

→ **Si oui :**

| <b>Nom du producteur</b> | <b>Où (nom, localisation)</b> | <b>Types de produits (1)</b> | <b>Gamme de produits (2)</b> | <b>Fréquence</b> | <b>Volume</b> | <b>Moyen de livraison</b> |
|--------------------------|-------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------|---------------|---------------------------|
|                          |                               |                              |                              |                  |               |                           |
|                          |                               |                              |                              |                  |               |                           |
|                          |                               |                              |                              |                  |               |                           |
|                          |                               |                              |                              |                  |               |                           |
|                          |                               |                              |                              |                  |               |                           |

(1) *Fruits / Légumes / Viandes, Poissons, Oeufs / Céréales / Légumineuses / Produits laitiers / Autres*

(2) **1ère gamme** (Produits frais et bruts) / **2ème gamme** (Conserves et semi-conserves) / **3ème gamme** (produits surgelés) / **4ème gamme** (produits crus prêts à l'emploi) / **5ème gamme** (produits cuits sous vide) / **6ème gamme** (produits déshydratés ou lyophilisés)

## B/ Livraison de la restauration collective

1/ Livrez-vous la restauration collective du territoire de LTD ?

→ Si oui :

| Cantines (nom, lieu) | Types de produits (1) | Gamme de produits (2) | Quantité | Fréquences | Prix | Logistiques |          |
|----------------------|-----------------------|-----------------------|----------|------------|------|-------------|----------|
|                      |                       |                       |          |            |      | Transport   | Stockage |
|                      |                       |                       |          |            |      |             |          |

(1) *Fruits / Légumes / Viandes, Poissons, Oeufs / Céréales / Légumineuses / Produits laitiers / Autres*

(2) **1ère gamme** (Produits frais et bruts) / **2ème gamme** (Conserves et semi-conserves) / **3ème gamme** (produits surgelés) / **4ème gamme** (produits crus prêts à l'emploi) / **5ème gamme** (produits cuits sous vide) / **6ème gamme** (produits déshydratés ou lyophilisés)

2/ Pourquoi vous êtes vous tourné vers la restauration collective comme débouchés ?

3/ Pensez-vous que ce système actuel, avec les cantines que vous approvisionnez, pourrait être amélioré ? Comment ?

Annexe 3: Guide d'entretien

- **Annexe 3 : Guide d'entretien "Structures accompagnatrice"**

| <b>Guide d'entretien "Structure accompagnatrice"</b> |  |
|--|--|
| <b>Destination</b>                                   | Structure accompagnatrice  |
| <b>Objectif</b>                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Projet en cours (CCP Resto co)</b></li> <li>● <b>Contact d'agriculteurs sur le territoire</b></li> <li>● <b>Leur vision / avis de l'approvisionnement locale des cantines</b></li> <li>● <b>Leur vision sur les dynamiques actuelles sur le territoire en terme d'appro locale de la resto co</b></li> </ul> |

"Bonjour. Nous sommes un groupe d'étudiants de Bordeaux Sciences Agro, une école d'agronomie à Bordeaux, et nous avons été mandatés par la Communauté de Communes (CdC) de Lavalette Tude Dronne pour travailler sur un projet lié à sa restauration collective. Dans ce cadre, nous réalisons une enquête sur l'approvisionnement et la logistique en local des cantines ainsi que les productions du territoire."

### A/ Les projets en cours sur le territoire

**1/** Avez-vous des projets en cours concernant l'approvisionnement local des cantines sur le territoire de Lavalette Tude Dronne ?

→ **Si oui :**

|   |  |
|---|--|
| <b>Nombre d'agriculteurs<br/>(voir pour avoir les contacts)</b> |  |
| <b>Type de production</b>                                       |  |
| <b>Etat du projet<br/>(en réflexion, bien avancé, etc)</b>      |  |
| <b>Nombre de cantines impliquées</b>                            |  |
| <b>Freins</b>   |  |
| <b>Leviers</b>  |  |

**2/** Avez-vous des projets du même type hors du territoire de LTD ?

## B/ Leur vision des dynamiques du territoire

1/ Quelles sont les dynamiques que vous percevez en Sud Charente (si possible focus sur LTD) en termes d'approvisionnement local de la restauration collective ?

|  |  |
|--|--|
| <b>Nombre de projets en cours / à venir</b>  |  |
| <b>Volonté politique</b>   |  |
| <b>Mobilisation des producteurs (sont-ils demandeurs, réceptifs)</b>                 |  |
| <b>Y a-t-il assez de producteurs locaux disposés à fournir la resto co selon eux</b> |  |
| <b>Mobilisation des structures accompagnatrices sur cette thématique</b>             |  |

## C/ Leurs connaissances plus générales sur la thématique de l'approvisionnement local des cantines

1/ Quels sont selon vous les principaux blocages à fournir la restauration collective en produits locaux (de manière générale, pas que sur LTD) ?

2/ Quels sont les leviers à ces blocages ?

### Fin de l'entretien :

- Vérifier qu'on a leur mail
- Parler de la réunion de début février (atelier de co-construction)
- Parler de la restitution de notre travail 22 février à 14h

● **Annexe 4 : Guide d’entretien “Cuisiniers”**

| Guide d’entretien “Cuisiniers” |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Destination</b>             | Cuisiniers (ou responsables de l’école si les cuisiniers ne sont pas en charge de l’approvisionnement)  |
| <b>Objectif</b>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Connaître l’approvisionnement et la logistique actuelle sur le territoire</b></li> <li>● <b>Connaître la vision des cuisiniers/gestionnaire sur leur cuisine</b></li> </ul> |

“Bonjour. Nous sommes un groupe d’étudiants de Bordeaux Sciences Agro, une école d’agronomie à Bordeaux, et nous avons été mandatés par la Communauté de Communes (CdC) de Lavalette Tude Dronne pour travailler sur un projet lié à sa restauration collective. Dans ce cadre, nous réalisons une enquête sur l’approvisionnement et la logistique en local des cantines.”

|                           |
|---------------------------|
| <b>A/ Choix des menus</b> |
|---------------------------|

1/ Les différents postes/responsabilités :

| Qui élabore les menus ? | Qui passe les commandes ? | Qui cuisine ? |
|-------------------------|---------------------------|---------------|
|                         |                           |               |

2/ Quel est le nombre de repas par jour que votre cantine produit ?

3/ Ce nombre de repas par jour est-il variable durant la semaine ?

- Si NON : *question suivante*
- Si OUI : **3.1/** pourquoi ? et quand ?

4/ Avez-vous des contraintes d’achats (Cahier des charges)

- Si NON : *question suivante*
- Si OUI : **4.1/** Quelles sont-elles ?

5/ Utilisez-vous la plateforme “MIAM” de la CdC pour trouver des recettes de cuisine ou en partager ?

6/ Combien de temps à l’avance les menus sont-ils préparés ?

7/ Les menus sont-ils ajustés en fonction des saisons ?

8/ Proposez-vous des menus végétariens ?

- Si NON : *question suivante*
- Si OUI : **8.1/** Combien de fois par semaine ?

9/ Quel est le coût (complet ou matière) de revient d’un repas pour le cuisinier ?

10/ Quel est le coût d'un repas pour la famille ?

|  |
|--|
| <b>B/ L'approvisionnement</b>  |
| Approvisionnement local<br><b>Pour simplifier : "local" = 80km + carte ( ça sera à nous de recentrer sur la CdC)</b> |

11/ Quel est le pourcentage de bio dans vos approvisionnements ? (impact de la loi Egalim ?)

12/ Quel est le pourcentage de produits locaux dans vos approvisionnements ?

13/ Approvisionnement local :

| Types d'enseignes  | Où (nom, localisation) | Types de produits (2) | Gamme de produits (3) | Fréquence | Volume | Moyen de livraison |
|--------------------|------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------|--------|--------------------|
| Supermarché        |                        |                       |                       |           |        |                    |
| Épicerie           |                        |                       |                       |           |        |                    |
| Artisans (1)       |                        |                       |                       |           |        |                    |
| Producteurs locaux |                        |                       |                       |           |        |                    |
| Marché             |                        |                       |                       |           |        |                    |
| Autres             |                        |                       |                       |           |        |                    |

(1) Artisans = boulangerie, charcuterie, poissonnerie, etc.

(2) Fruits / Légumes / Viandes, Poissons, Oeufs / Céréales / Légumineuses / Produits laitiers / Autres

(3) **1ère gamme** (Produits frais et bruts) / **2ème gamme** (Conserves et semi-conserves) / **3ème gamme** (produits surgelés) / **4ème gamme** (produits crus prêts à l'emploi) / **5ème gamme** (produits cuits sous vide) / **6ème gamme** (produits déshydratés ou lyophilisés)

|  |
|--|
| Approvisionnement non local<br><b>Pour simplifier : "local" = 80km + carte ( ça sera à nous de recentrer sur la CdC)</b> |
|--|

**14/** Approvisionnement hors-local :

| Types d'enseignes  | Où (nom, localisation) | Types de produits |
|--------------------|------------------------|-------------------|
| Supermarché        |                        |                   |
| Épicerie           |                        |                   |
| Artisans           |                        |                   |
| Producteurs locaux |                        |                   |
| Marché             |                        |                   |
| Autres             |                        |                   |

### 3/ Préparation des repas

**15/** Quels sont vos équipements de cuisine :

| Préparation | Cuisson | Stockage |
|-------------|---------|----------|
|             |         |          |

**16/** Est-ce que vous avez tous les ustensiles/outils pour cuisiner sur place ?

**17/** Est-ce que la prise en compte du gaspillage alimentaire est intégré au fonctionnement de la cuisine (dans la préparation et après le repas) ?

### 4/ Le métier de cuisinier

**18/** Est-ce que votre métier vous plaît ? Etes-vous content de cuisiner dans cette cantine ?

**19/** Quels sont les problèmes/freins que vous rencontrez ?

**20/** Selon vous, comment lever ces problèmes/freins ?

**21/** Auriez-vous besoin d'une formation (ex : aux produits locaux, cuisine végétarienne, etc.)

**22/** Imaginons que vous avez une baguette magique : vous feriez quoi dans votre cantine (amélioration) ?

**Mots clés potentiel (voir si dit ou non) : plus de local, plus de bio, plus de main d'oeuvre, ergonomie de travail (ajuster avec la biblio)**

**23/** La CdC veut améliorer l'approvisionnement en local de ces cantines. Qu'en pensez-vous ?

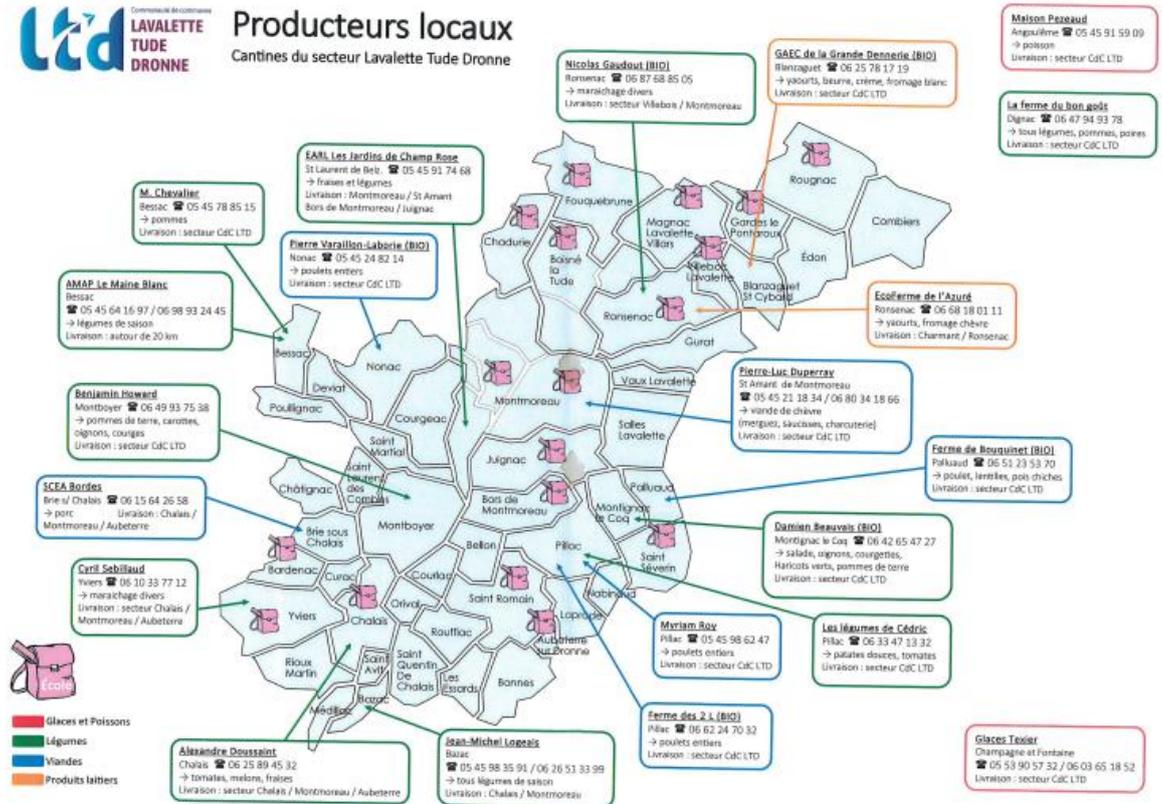
**24/** Que pensez-vous des démarches collectives entre les cuisines ? Ex : mutualisation des commandes, du transport.

**25/** Travaillez-vous déjà avec d'autres cantines ?

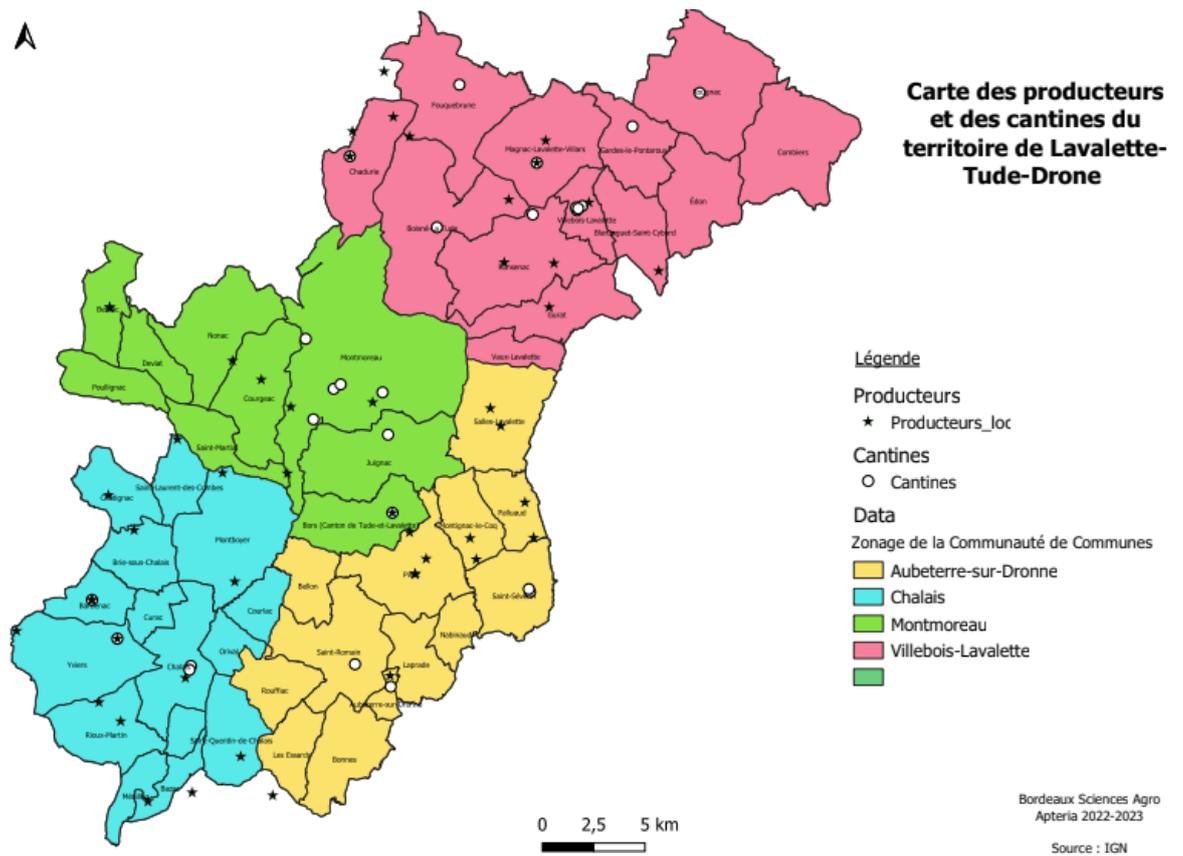
**Fin de l'entretien :**

- Parler de la restitution de notre travail le 22 février (14h00)

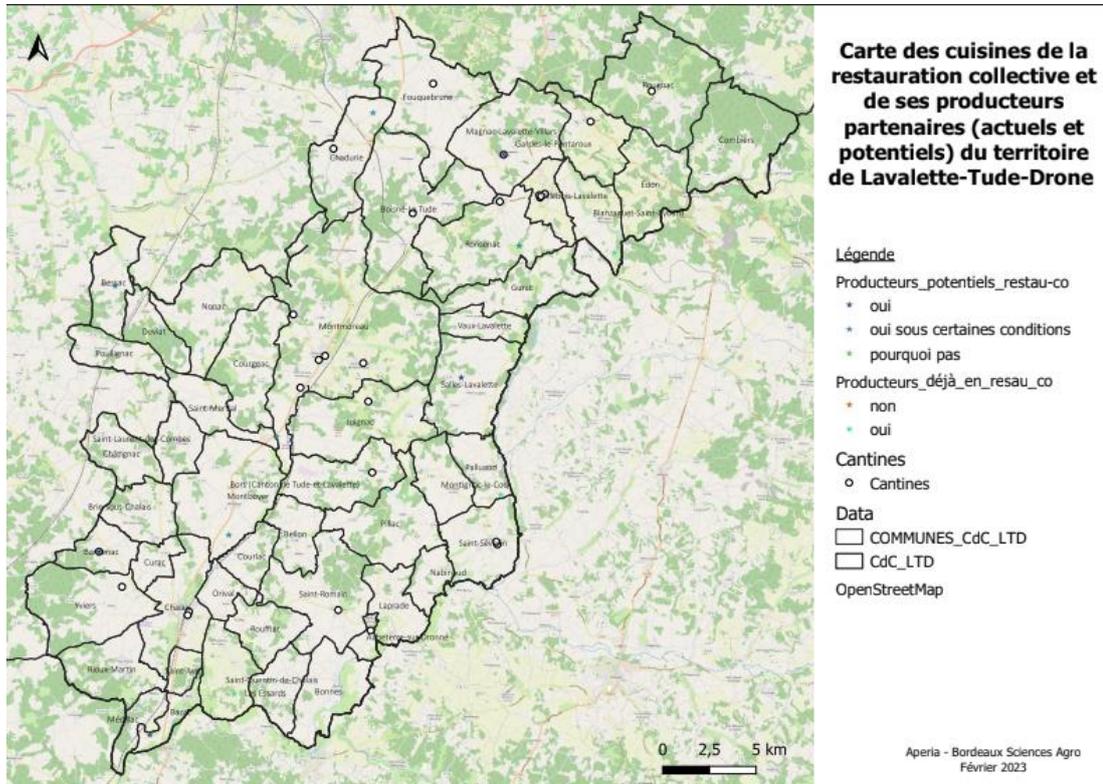
● **Annexe 5 : Carte des producteurs (CdC Lavalette Tude Drone, 2019)**



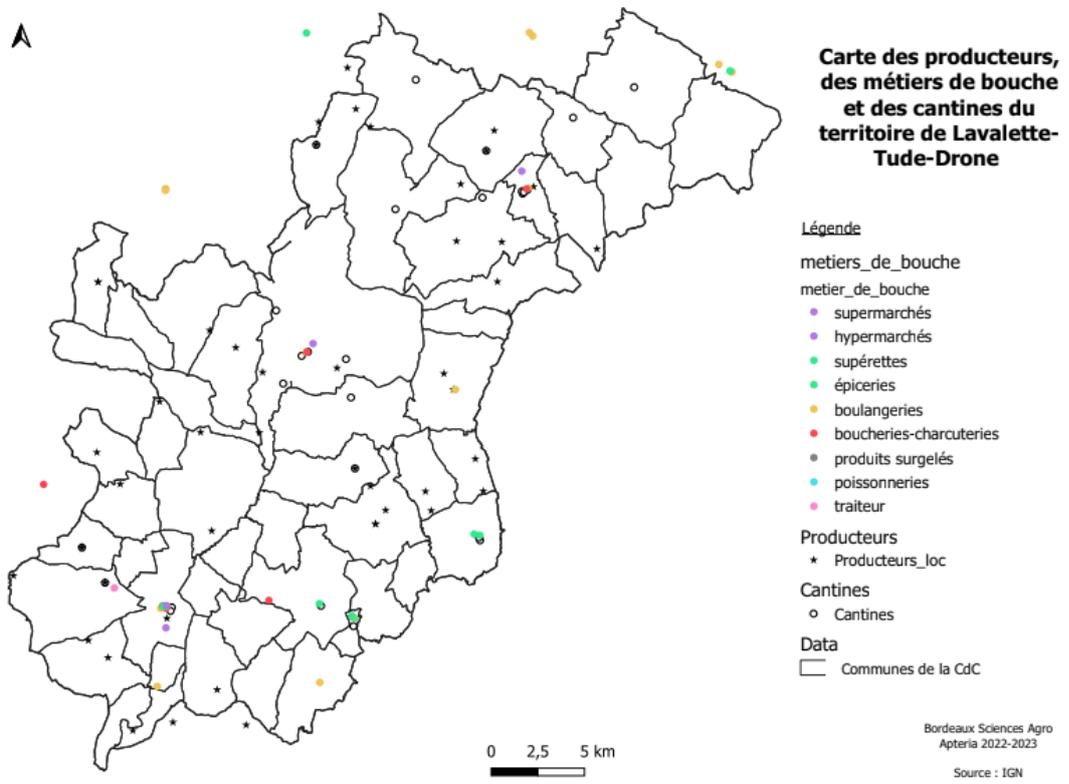
● Annexe 6 : Carte des producteurs mise à jour ( APTERIA, 2023)



- **Annexe 7 : Carte des cuisines de la restauration collective et de ses producteurs partenaires actuels et potentiels du territoire de Lavalette-Tude-Drone (APTERIA, 2023)**



- **Annexe 8 : Carte producteurs, des métiers de bouche et des cantines du territoire de Lavalette-Tude-Drone (APTERIA, 2023)**



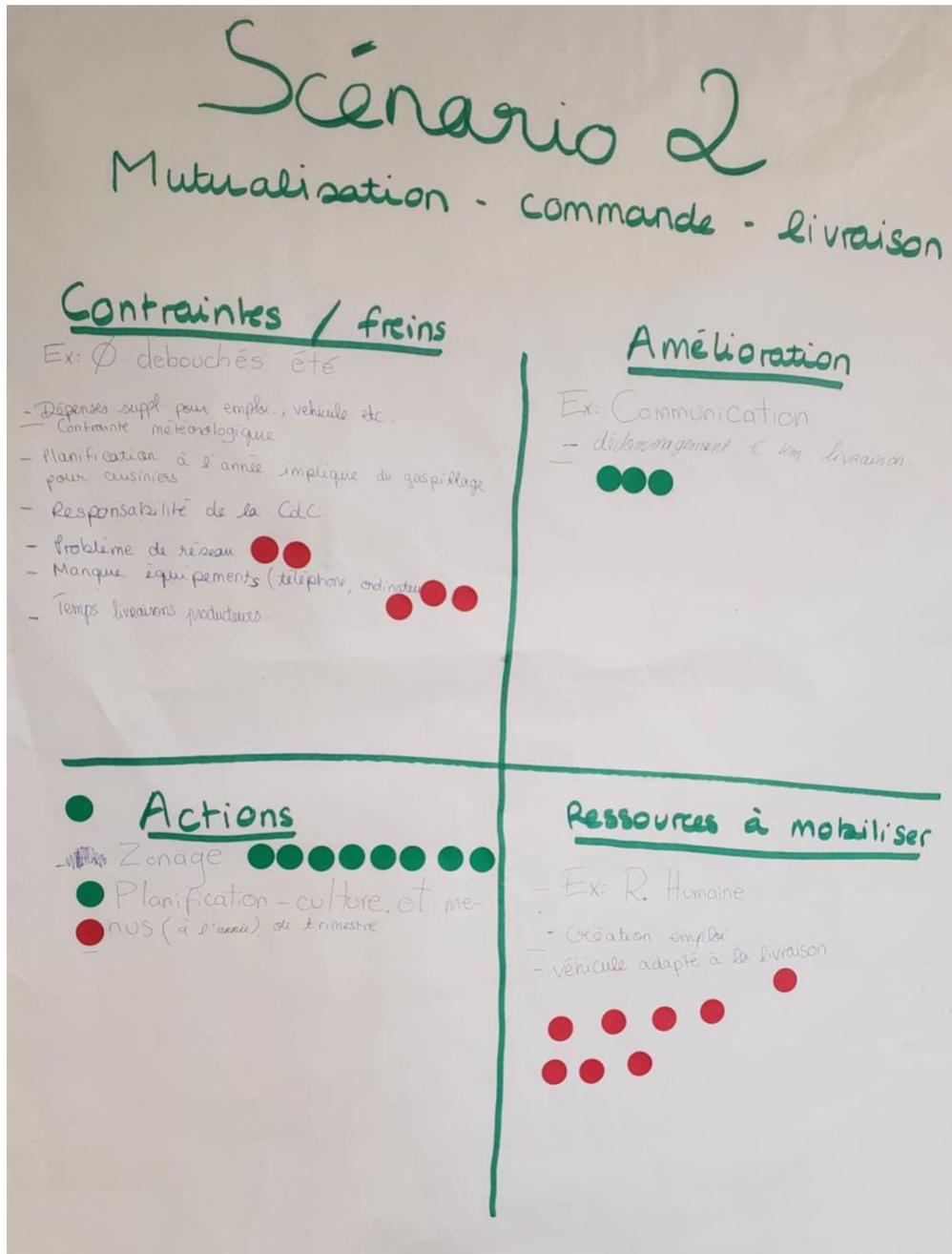
• ANNEXE 9 : Résultats de l'atelier de discussion sur le scénario 1

# Scénario 1

## Contractualisation via les GMS

| <u>CONTRAINTES / FREINS</u>   | <u>AMÉLIORATIONS</u>   |
|---|--|
| <p><small>ex: baisse du bon</small></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La GMS doit assurer les livraisons</li> <li>- Ne pas faire concurrence à ce qui existe déjà<br/>↳ livre direct C</li> <li>- Dépendance à la GMS (qualité produits / quantités)</li> <li>- Coût trop élevé (prix) ●●</li> <li>- moins de confiance</li> <li>- c'est 1 intermédiaire de + ●</li> </ul> | <p><small>ex: communication</small></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Commande groupée</li> <li>- GMS doit livrer toutes les cuisines</li> <li>- préfère groupement de producteurs // GMS ●</li> <li>- Relation P et GMS à améliorer ●●●</li> <li>- Catalogue réfléchi en avant → planifier les cultures</li> <li>● ↳ 1 menu de Base unique ●●</li> </ul> |
| <u>ACTIONS</u>  | <u>RESSOURCES À MOBILISER</u>  |
| <p><small>ex: mise en place d'un catalogue</small></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- GMS liste d'ens des produits locaux traçabilité ●</li> </ul>  | <p><small>- Humaine</small></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Non à la GMS.</li> <li>- on en a besoin tout de même de la GMS</li> <li>- Besoin de + de personnel ds GMS<br/>pr gérer le catalogue<br/>pr livrer ●●●</li> </ul>  |

• ANNEXE 10 : Résultats de l'atelier de discussion sur le scénario 2



• ANNEXE 11 : Résultats de l'atelier de discussion sur le scénario 3

