

# Des pistes pour l'amélioration de l'approvisionnement local de la restauration collective de Lavalette Tude Dronne



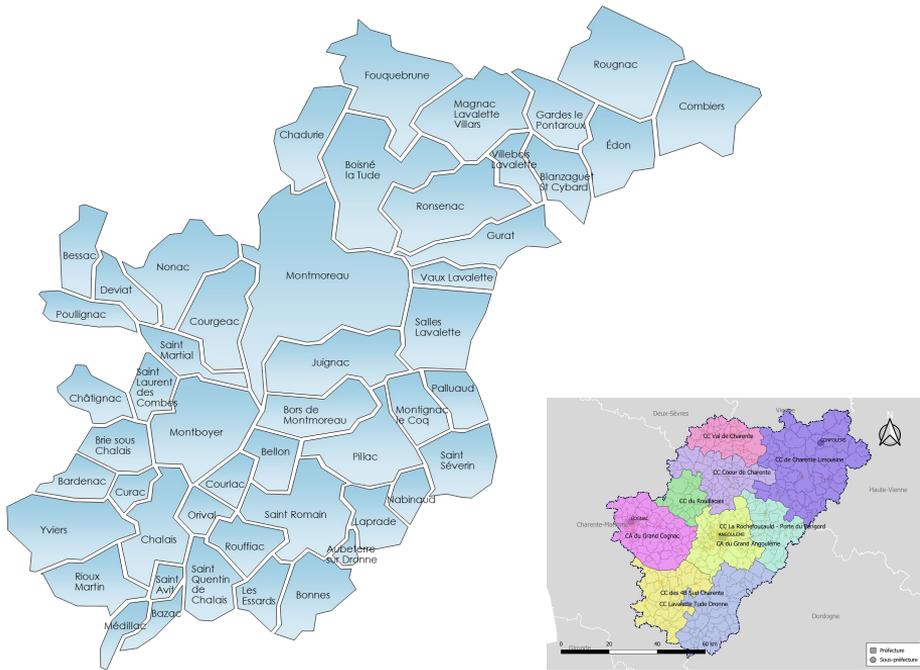
BORDEAUX  
SCIENCES  
AGRO



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

## Contexte

## Le territoire de Lavalette Tude Dronne



- Département de la **Charente** (16)
- **50 communes**
- **17 721 habitants** (RP2019)
- Territoire **rural** sous l'influence des agglomérations d'Angoulême et de Cognac

Carte du territoire de Lavalette Tude Dronne

(source : Lavalette Tude Dronne, 2022; Wikipedia 2019)

## Contexte

### Le Pacte Alimentaire Régional de Nouvelle-Aquitaine

- Janvier 2021
- Un engagement pour une alimentation **durable, locale, saine et équitable** en Nouvelle-Aquitaine

#### 4 Objectifs

Partage de valeur  
ajoutée

Produits locaux et de  
qualité

Solidarité entre  
acteurs

Approche territoriale



## Contexte

### La Loi EGalim

Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable

3 objectifs :

- **Prix** juste aux producteurs
- **Qualité** des produits
- Alimentation **saine** et **durable** pour tous

→ Impacte les professionnels de la restauration collective

→ Changements pour les acteurs du monde agricole, de la grande distribution et les consommateurs

## Une question posée par la Communauté de Communes

Comment améliorer l'approvisionnement local de la restauration collective sur le territoire de Lavalette Tude Dronne, sans perturber le tissu économique en place ?

## Une démarche de réponse en deux temps

### Est-ce possible ?

- Il y a-t-il les ressources nécessaires ?
  - CRATer
  - RGA 2020
  - Diagnostic de territoire
- Les acteurs ont-ils la volonté ?
  - Entretiens semi-directifs

### Comment ?

- Données bibliographiques
  - Données de benchmarking
  - Données issues d'entretiens
    - Acteurs du territoire
    - Experts
- Construction de scénarios

- I. Un territoire favorable au développement de l'approvisionnement local des cantines**
  - A. Un territoire possédant les ressources nécessaires**
  - B. Une volonté existante des acteurs du territoire**
  - C. Des dynamiques déjà en place**
  
- II. Différents scénarios pour améliorer l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux**
  - A. Des scénarios construits à partir des freins**
  - B. Trois scénarios proposés**
  - C. Bilan comparatif des scénarios**

- I. Un territoire favorable au développement de l'approvisionnement local des cantines**
  - A. Un territoire possédant les ressources nécessaires**
  - B. Une volonté existante des acteurs du territoire**
  - C. Des dynamiques déjà en place**
  
- II. Différents scénarios pour améliorer l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux**
  - A. Des scénarios construits à partir des freins**
  - B. Trois scénarios proposés**
  - C. Bilan comparatif des scénarios**

- I. Un territoire favorable au développement de l'approvisionnement local des cantines**
  - A. Un territoire possédant les ressources nécessaires**
  - B. Une volonté existante des acteurs du territoire
  - C. Des dynamiques déjà en place
  
- II. Différents scénarios pour améliorer l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux**
  - A. Des scénarios construits à partir des freins
  - B. Trois scénarios proposés
  - C. Bilan comparatif des scénarios

## A. Un territoire possédant les ressources nécessaires

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

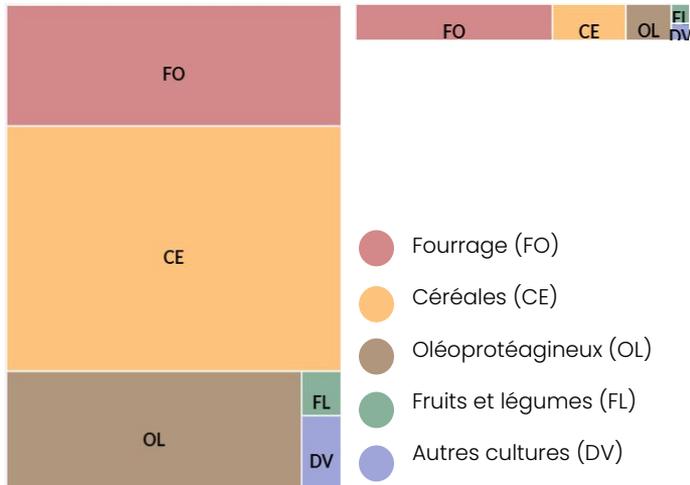
**553** exploitations agricoles (2020)

**SAU : 41 791 ha (2020)**

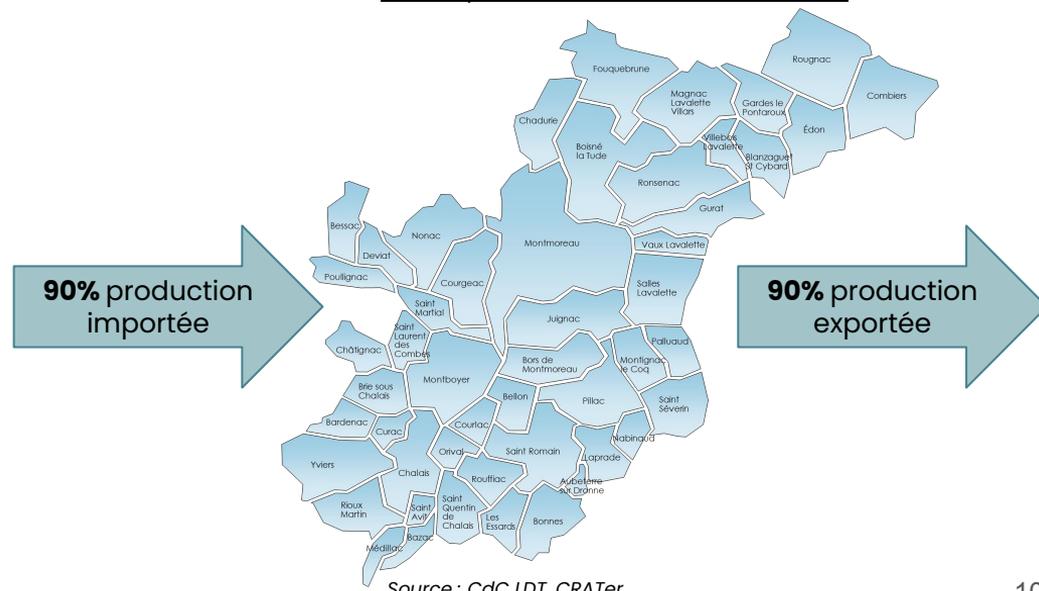
**10%** SAU en BIO ou en conversion

**Production : 41 791 ha**

**Consommation : 5 320 ha**

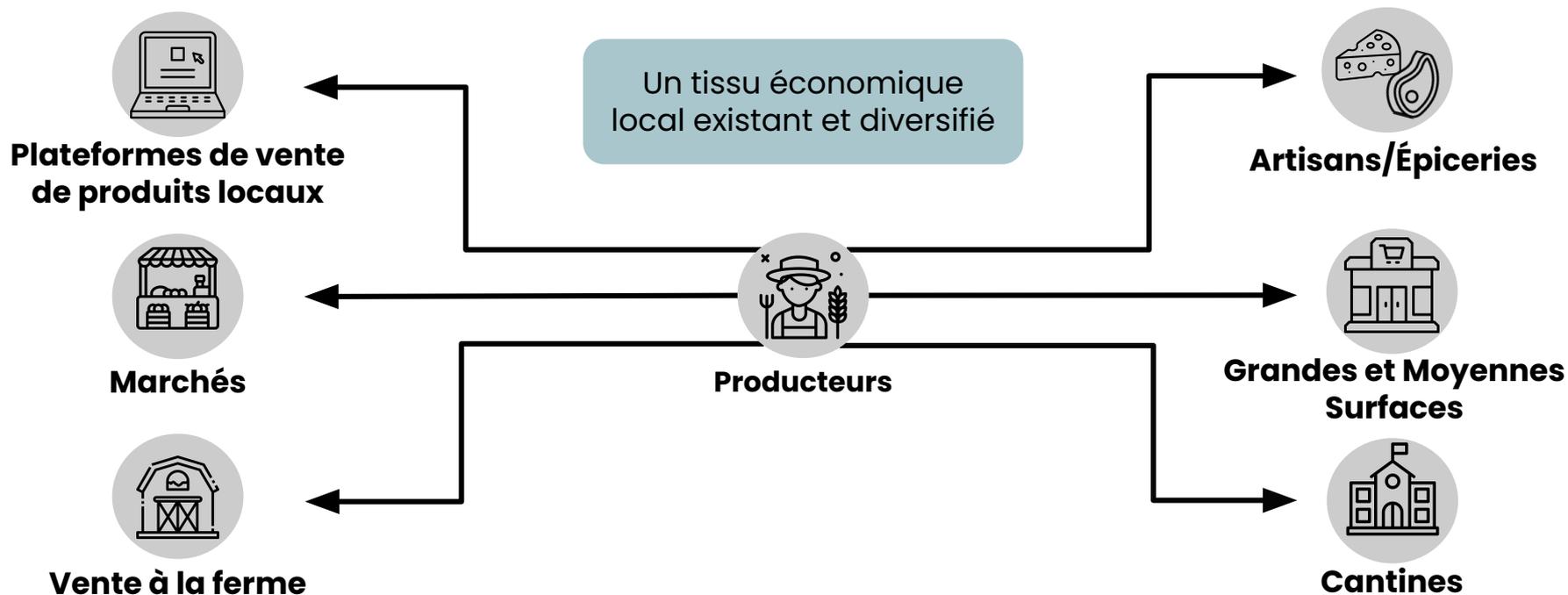


Flux de produits du territoire de la CdC LDT



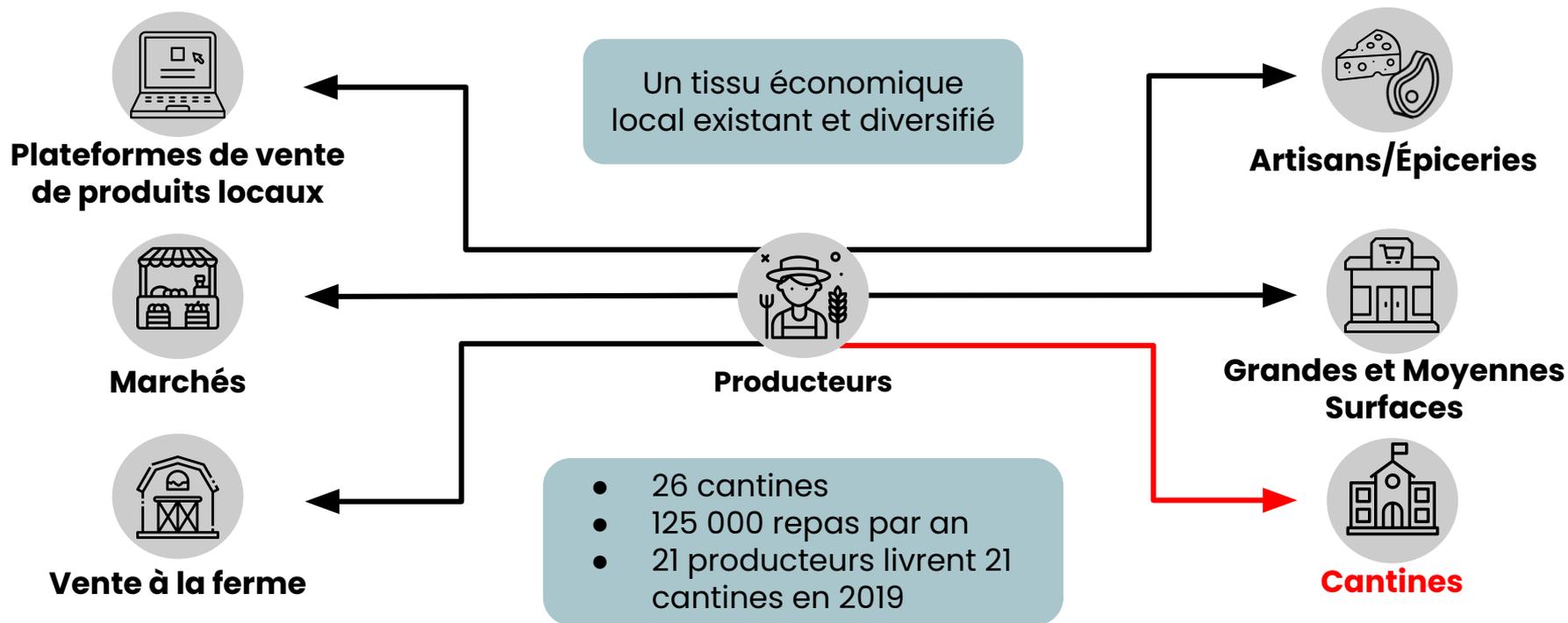
## A. Un territoire possédant les ressources nécessaires

### 2) Des débouchés locaux diversifiés



## A. Un territoire possédant les ressources nécessaires

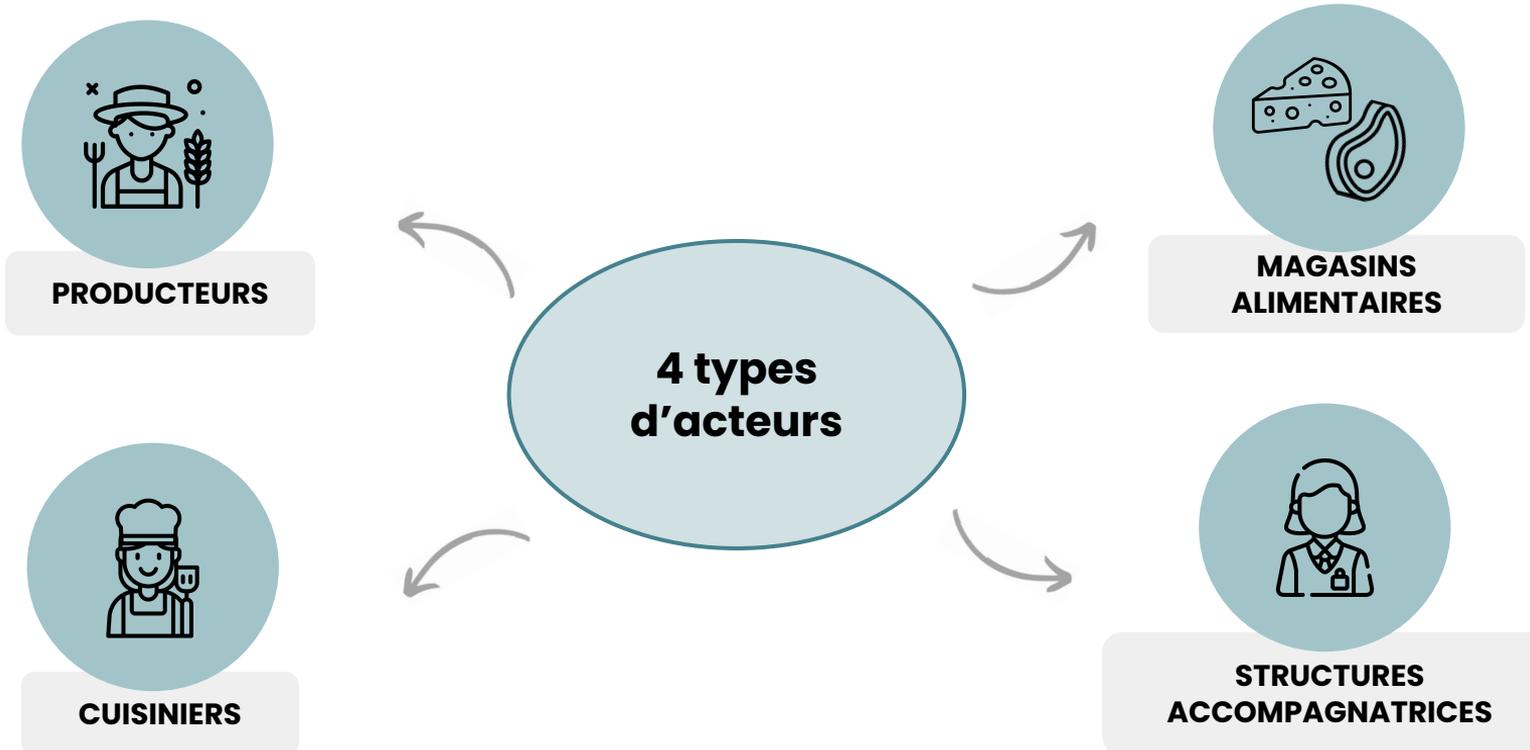
### 2) Des débouchés locaux diversifiés



- I. **Un territoire favorable au développement de l'approvisionnement local des cantines**
  - A. Un territoire possédant les ressources nécessaires
  - B. Une volonté existante des acteurs du territoire**
  - C. Des dynamiques déjà en place
  
- II. **Différents scénarios pour améliorer l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux**
  - A. Des scénarios construits à partir des freins
  - B. Trois scénarios proposés
  - C. Bilan comparatif des scénarios

## B. Une volonté existante des acteurs du territoire

### 1) Une diversité d'acteurs interrogés



## B. Une volonté existante des acteurs du territoire

### 1) Une diversité d'acteurs interrogés



**PRODUCTEURS**  
(18)



**CUISINIERS**  
(17)



**MAGASINS ALIMENTAIRES (3)**

*La Loco Bio, Super U Villebois,  
Boucherie Lavalette*



**STRUCTURES ACCOMPAGNATRICES (2)**

*MABI6, Chambre d'Agriculture  
Charente*

**4 types  
d'acteurs**

**2 objectifs**

**Comprendre les perceptions et attentes des interrogés envers ce projet d'augmenter l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux**

**Comprendre l'organisation du territoire en termes de logistique et d'approvisionnement**

**Conduite de 40 entretiens semi-directifs**

## B. Une volonté existante des acteurs du territoire

### 1) Une diversité d'acteurs interrogés

#### Producteurs



##### 1/Récolter des **données sur l'exploitation**

*Type de production ? Quels débouchés ?*

##### 2/Focus sur la **restauration collective**

*Approvisionnement de la restauration collective ? Quel type de produit ? Freins et leviers liés à cet approvisionnement ?*

#### Cuisiniers



##### 1/Récolter des **données sur les menus et leur préparation**

*Nombre de repas par jour ? Élaboration des menus ? Coût matière ? Saisonnalité des produits ? Prise en compte du gaspillage ?*

##### 2/Recueillir des **données sur l'approvisionnement des cantines**

*Part de bio et de produits locaux ? Détails de l'approvisionnement local et non local ?*

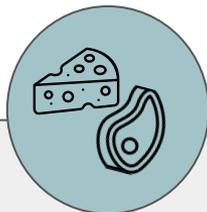
##### 3/Récolter des **informations sur le métier de cuisinier**

*Problèmes rencontrés ? Améliorations (formation etc) ?*

## B. Une volonté existante des acteurs du territoire

### 1) Une diversité d'acteurs interrogés

#### Magasins alimentaires



**1/**Recueillir des données sur leur **approvisionnement en produits locaux**

*Nom du producteur ? Type de produit ? Fréquence d'approvisionnement ? Moyens de livraison ?*

**2/**Récolter des données sur leur approvisionnement de la **restauration collective**

*Quelle cantine ? Quels produits ? Fréquence livraison ? Logistique (transport/stockage) livraison ?*

#### Structures accompagnatrices



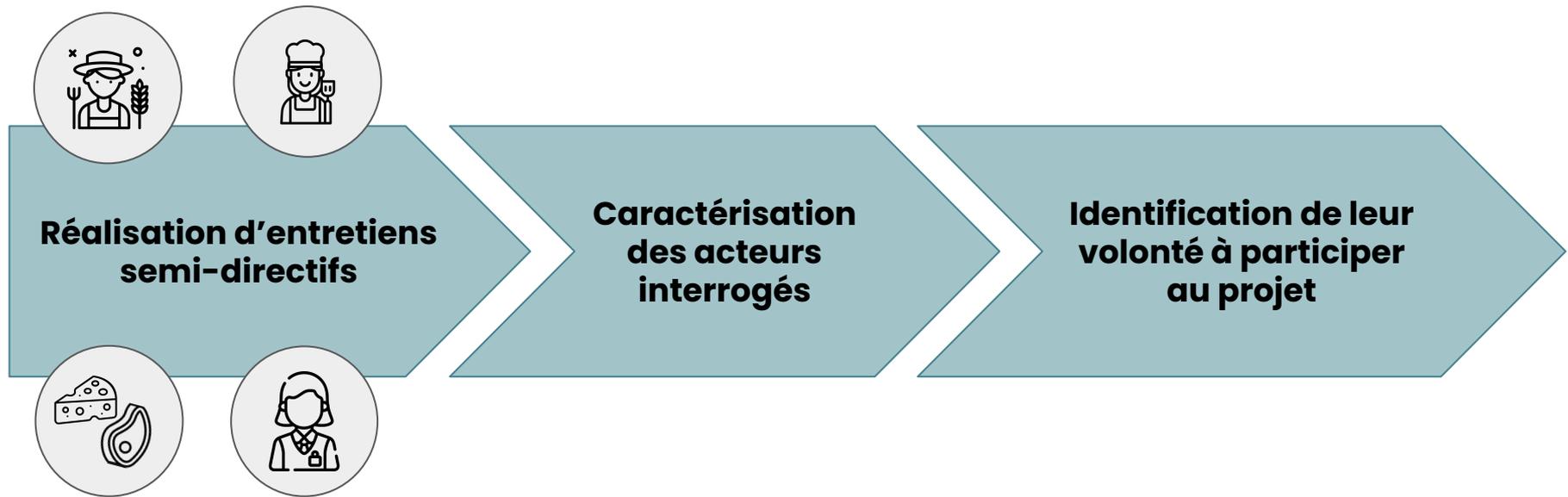
**1/**Identification de **projets en cours et des dynamiques sur le territoire**

**2/**Recueillir de **données sur leurs connaissances sur la thématique de l'approvisionnement local des cantines**

*Identification des blocages ? Leviers ?*

## B. Une volonté existante des acteurs du territoire

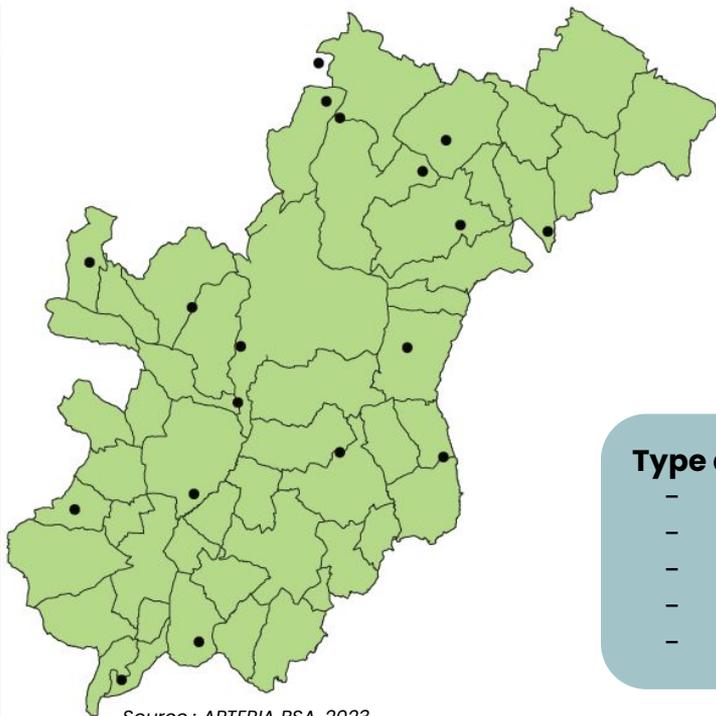
### 1) Une diversité d'acteurs interrogés



## B. Une volonté existante des acteurs du territoire

### 2) Des producteurs diversifiés et équipés

Localisation des producteurs interrogés



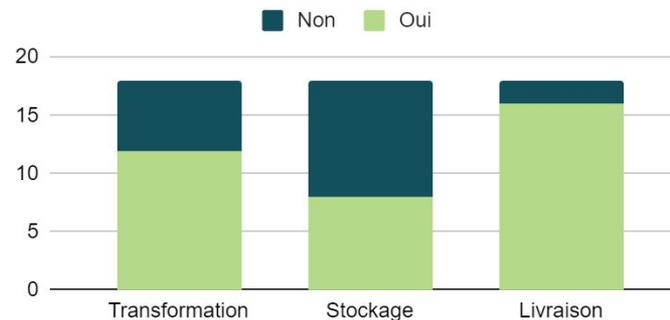
**18 producteurs**  
dont 10 sont en AB

#### Type de production

- Polyculture-élevage (9/18)
- Maraîchage (4/18)
- Elevage (2/18)
- Polyculture (2/18)
- Céréales (1/18)

#### Surface d'exploitation :

- < 10 ha (7/18)
- Entre 10 ha et 100 ha (4/18)
- > 100 ha (7/18)



Équipements des producteurs interrogés

Source : APTERIA BSA, 2023

## B. Une volonté existante des acteurs du territoire

### 3) Des producteurs intéressés

**Les 6 producteurs fournissant la restauration collective veulent-ils livrer plus de cantines ?**

- **Oui** (6/6)

**Les 12 producteurs ne fournissant pas la restauration collective sont-ils intéressés ?**

- **Oui** (12/12) mais différents niveaux d'intérêt

**14 freins** relevés lors des entretiens, ceux qui reviennent le plus souvent :

- Rentabilité de la livraison (13/18)
- Inflexibilité des volumes (trop importants ou trop faibles) (10/18)
- Livraison chronophage (7/18)
- Prix trop bas (5/18)

*(Réponses multiples possibles)*

**Bibliographie** : Les volumes et la logistique sont des freins à l'approvisionnement local de la restauration collective. Cependant, le frein "prix d'achat trop bas" ne semble pas confirmé.

## B. Une volonté existante des acteurs du territoire

### 4) Des cuisiniers indépendants et autonomes



17 cuisiniers indépendants  
Environ 743 repas par jour

#### Autonomie à passer des commandes

- Cuisiniers autonomes pour passer les commandes (17/17)

#### Elaboration des menus

- Elaboration des menus de A à Z (11/17)
- Inspiration des menus de la Cdc en prenant quelques libertés (5/17)
- Utilisation des menus de la Cdc (1/17)

#### Des ressources techniques

- Cuisiniers sont équipés pour cuisiner sur place des produits frais et bruts (17/17)
- Cuisiniers aimeraient plus de matériel pour cuisiner (10/17)

*"On n'a jamais tout ce qu'il nous faut, mais je m'adapte"*  
- Un cuisinier -

## B. Une volonté existante des acteurs du territoire

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

#### L'avis des cuisiniers sur la volonté de la CdC d'améliorer l'approvisionnement local de ses cantines :

- Avis **favorable** (7/17)
- Avis **plutôt favorable** (9/17)
- Pas d'avis exprimé (1/17)

*"Je trouve ça génial de faire marcher les producteurs locaux, on en a besoin de nos petits producteurs"*  
- Un cuisinier -

#### 13 cuisiniers ont évoqué des freins

##### Freins les plus cités:

- Manque de connaissance des producteurs locaux (4/13)
- Prix denrées / budget alloué (4/13)
- Temps (3/13)

##### Autre frein relevé:

- Manque de traçabilité (11/17)

*(Réponses multiples possibles)*

## B. Une volonté existante des acteurs du territoire

### 6) Une communauté de communes proactive depuis plusieurs années



- Maintien de l'**indépendance des cantines**
- Commande **d'étude** comme celle-ci
- Mise en place de la plateforme **MIAM**
- **Réunion** entre les cuisiniers et producteurs locaux

- I. Un territoire favorable au développement de l'approvisionnement local des cantines**
  - A. Un territoire possédant les ressources nécessaires
  - B. Une volonté existante des acteurs du territoire
  - C. Des dynamiques déjà en place**
  
- II. Différents scénarios pour améliorer l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux**
  - A. Des scénarios construits à partir des freins
  - B. Trois scénarios proposés
  - C. Bilan comparatif des scénarios

## C. Des dynamiques déjà en place

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

**10/17** des cuisiniers interrogés disent utiliser la plateforme MIAM

- Partage de recettes (5/10)
- Partage d'événements (3/10)
- Partage de commandes (1/10)

**8/10** cuisiniers évoquent des problèmes et/ou attentes

#### Problèmes

- Difficultés générales d'utilisation (3/8)
- Problème de réseau / de téléphone (2/8)
- Manque de clarté dans l'objectif de la plateforme (3/8)

#### Attentes

- + d'utilisation par les autres cuisiniers (2/8)
- Notifications (2/8)
- Partage d'endroits d'approvisionnement (1/8)
- + dialoguer sur les menus (1/8)

## C. Des dynamiques déjà en place

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

**7/17** des cuisiniers interrogés disent ne pas utiliser la plateforme MIAM

**5/7** cuisiniers évoquent des problèmes

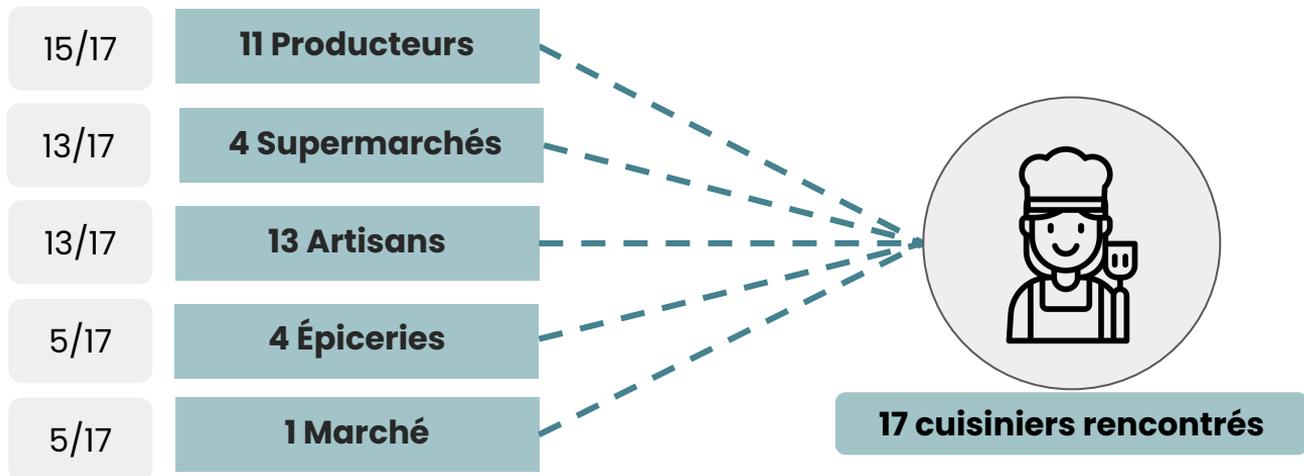
**2/7** ne connaissent pas

#### Problèmes

- Manque de compétence (3/5)
- Absence de réseau ou pas d'accès (2/5)

## C. Des dynamiques déjà en place

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



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

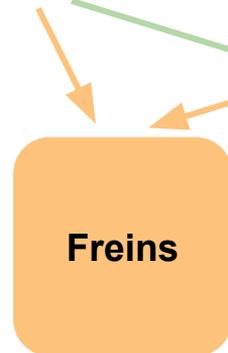
- I. **Un territoire favorable au développement de l'approvisionnement local des cantines**
  - A. Un territoire possédant les ressources nécessaires
  - B. Une volonté existante des acteurs du territoire
  - C. Des dynamiques déjà en place
  
- II. **Différents scénarios pour améliorer l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux**
  - A. **Des scénarios construits à partir des freins**
  - B. **Trois scénarios proposés**
  - C. **Bilan comparatif des scénarios**

## A. Des scénarios construits à partir des freins

### 1) Méthode de création de scénarios

Producteurs

Cuisiniers



Scénario 1

Scénario 2

Scénario 3

## A. Des scénarios construits à partir des freins

### 2) Les freins et leviers producteurs

#### Freins des producteurs :

- **Coûts** des livraisons (13/18)
- **Volumes** trop faibles (10/18)
- Livraison très **chronophage** (7/18)
- **Prix** trop bas (5/18)



#### Leviers des producteurs :

- Un point **central de livraison** (7/18)
- **Une personne** pour s'occuper des livraisons (5/18)
- **Contractualisation** des commandes (quantité, prix) (5/18)

## A. Des scénarios construits à partir des freins

### 3) Les freins et leviers cuisiniers

#### Freins des cuisiniers :

- **Traçabilité** du local difficile (11/17)
- **Budget** à respecter (4/17)
- Manque de **connaissance** des producteurs (4/17)
- Démarchage de nouveaux producteurs **chronophage** (3/17)

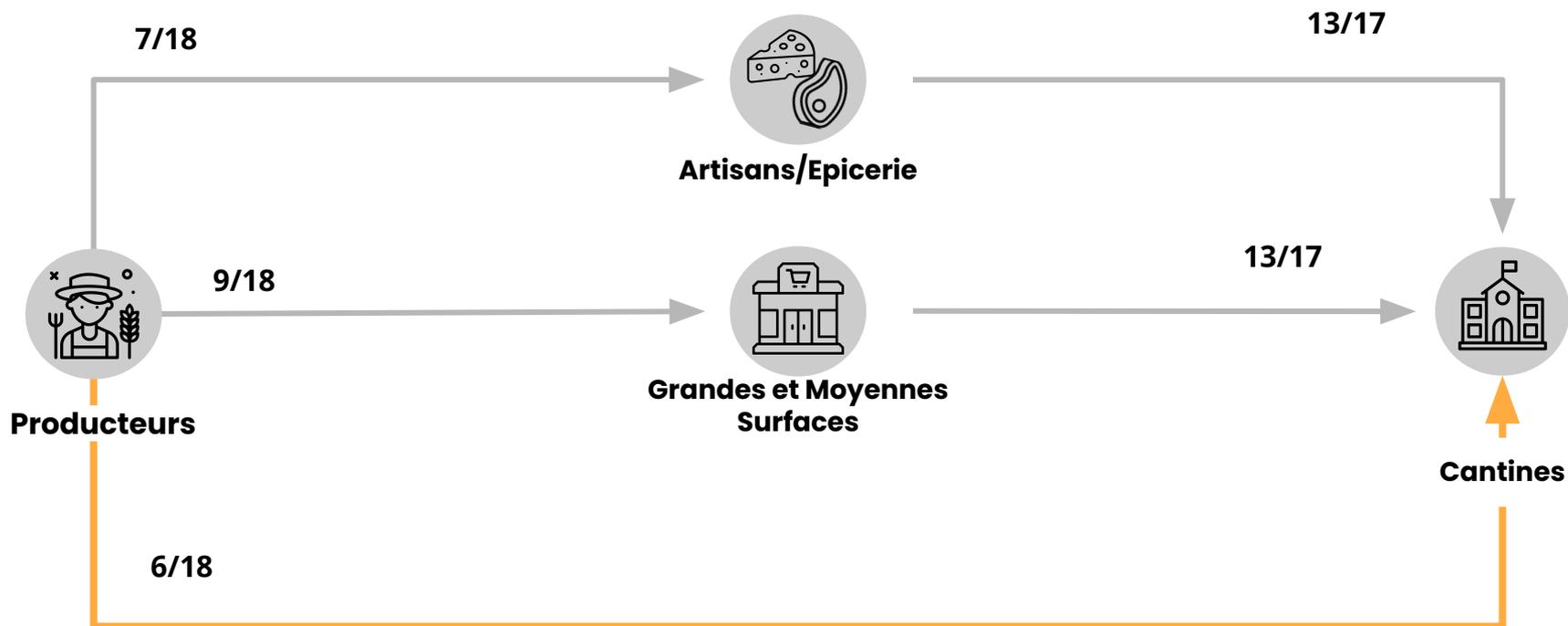


#### Leviers des cuisiniers :

- **Mutualisation** des commandes et livraisons (3/9)
- **Communication** / réunion (3/9)
- Besoin de **formation** (2/9)

## A. Des scénarios construits à partir des freins

## 4) Les flux actuels



- I. **Un territoire favorable au développement de l'approvisionnement local des cantines**
  - A. Un territoire possédant les ressources nécessaires
  - B. Une volonté existante des acteurs du territoire
  - C. Des dynamiques déjà en place
  
- II. **Différents scénarios pour améliorer l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux**
  - A. Des scénarios construits à partir des freins
  - B. Trois scénarios proposés**
  - C. Bilan comparatif des scénarios

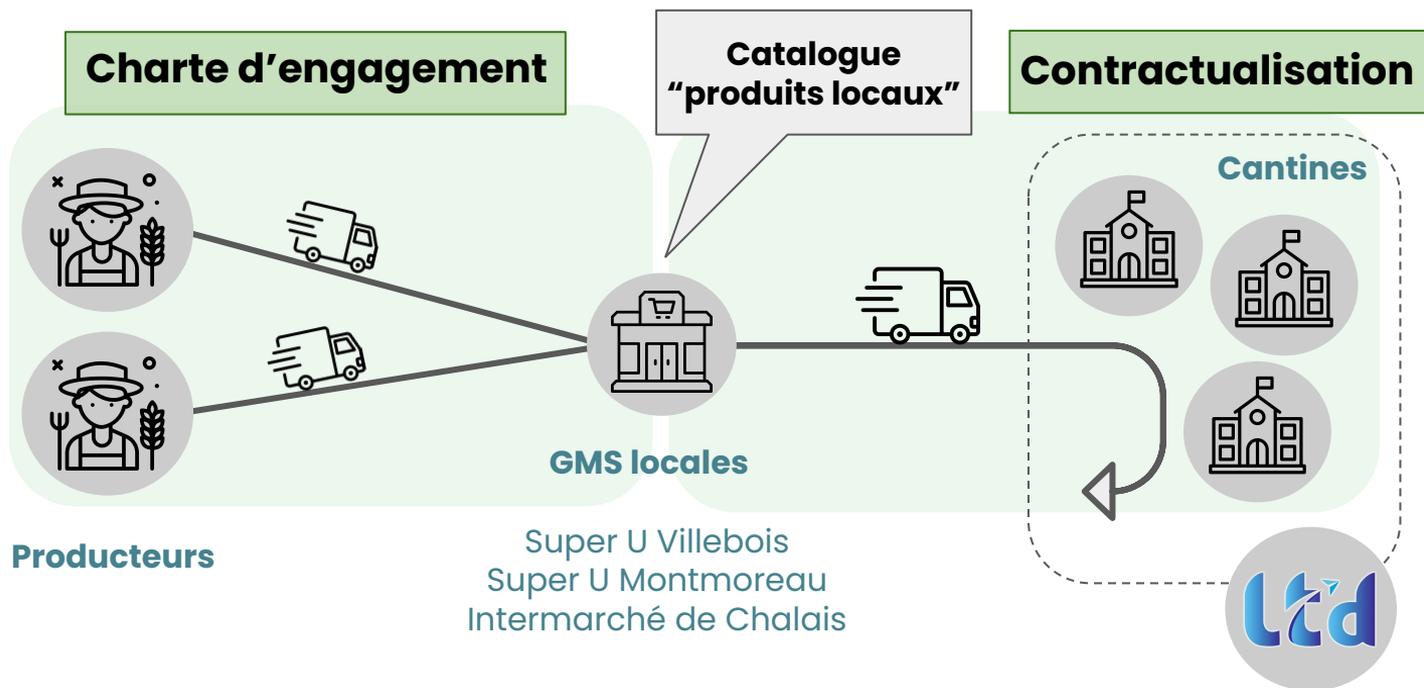
## B. Trois scénarios proposés



# **Scénario n°1 : Contractualisation via les GMS**

## B. Trois scénarios proposés

### 1) Scénario 1 : Contractualisation via les GMS



*Cela a déjà été fait ailleurs*

Charte d'Engagement de la Chambre d'Agriculture Loire Atlantique (2020) :

**Leclerc, Magasins U, Auchan, Intermarché, Carrefour**

S'engagent à mettre en place une période de test et un prix validé pour le producteur.

## B. Trois scénarios proposés

## 2) Contractualisation via les GMS : Impacts



PRODUCTEURS

- **Temps** "vente" réduit
- **Prix juste** (charte)
- Livraison de + de **volumes**



GMS

- Atout pour **fidéliser** les clients



CUISINIERS

- Un approvisionnement en **local** assuré : *traçabilité*



COLLECTIVITÉ

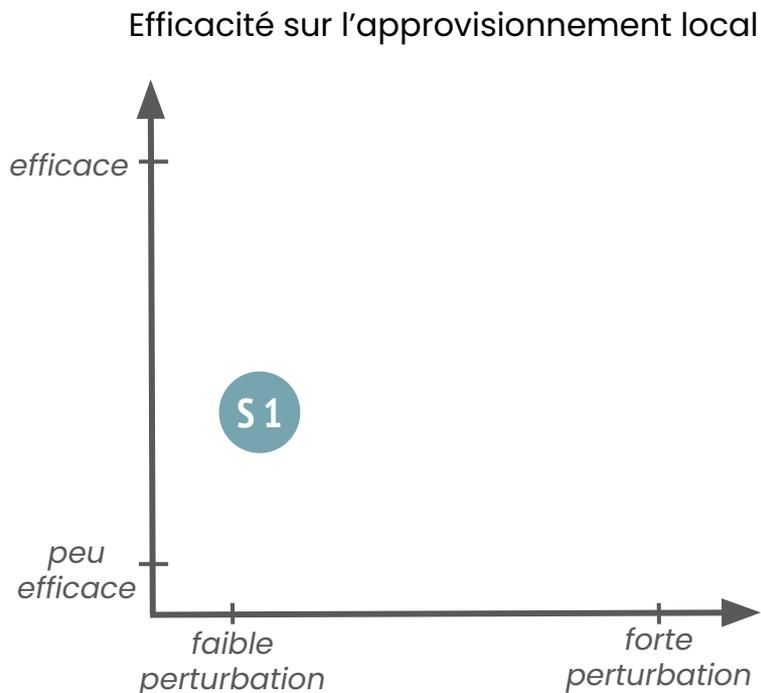
- Logique "**local**" enclenchée
- **Peu d'investissement**
- Peu de **perturbation** du tissu économique local

- Diminution du **lien** avec les cuisiniers

- Diminution du **lien** avec les producteurs

## B. Trois scénarios proposés

### 2) Contractualisation via les GMS : Impacts



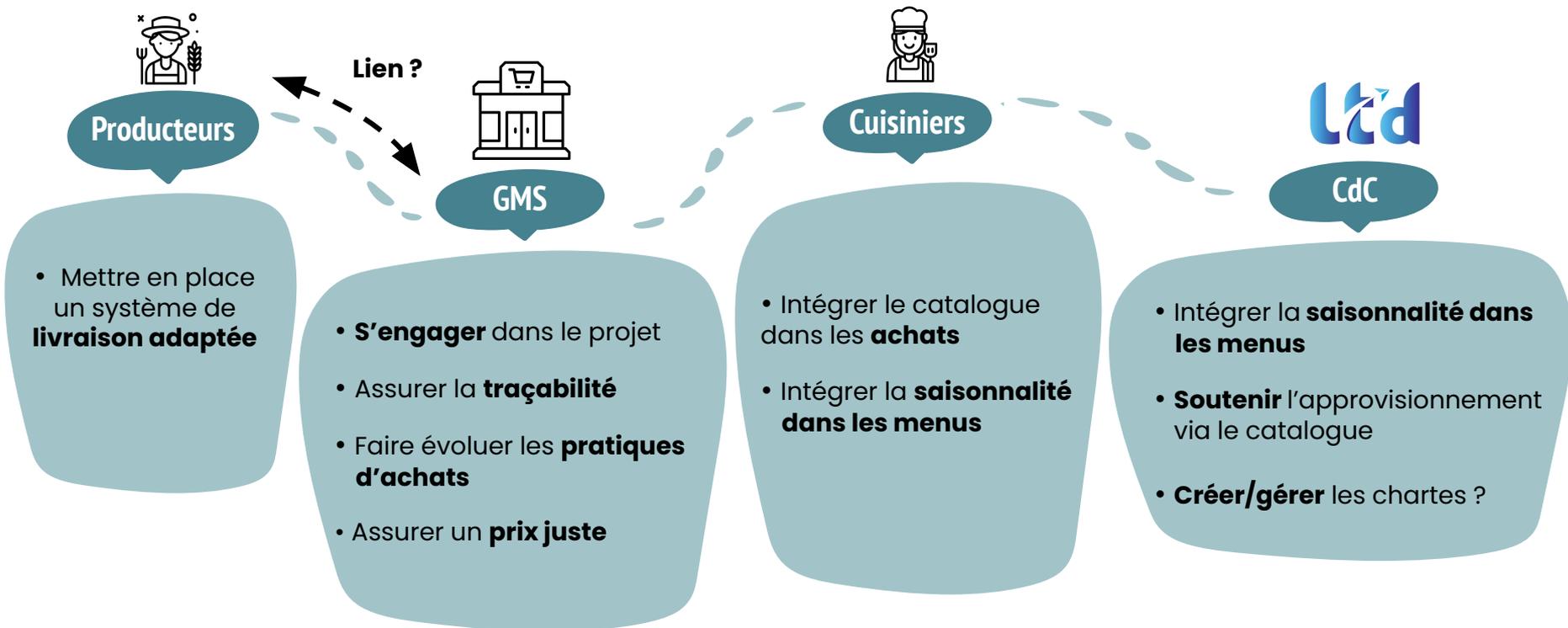
**Efficacité** = Augmentation de la part de local dans les cantines

**Perturbation** = Faire concurrence aux circuits actuels (GMS, Artisans)

Perturbation du tissu économique local

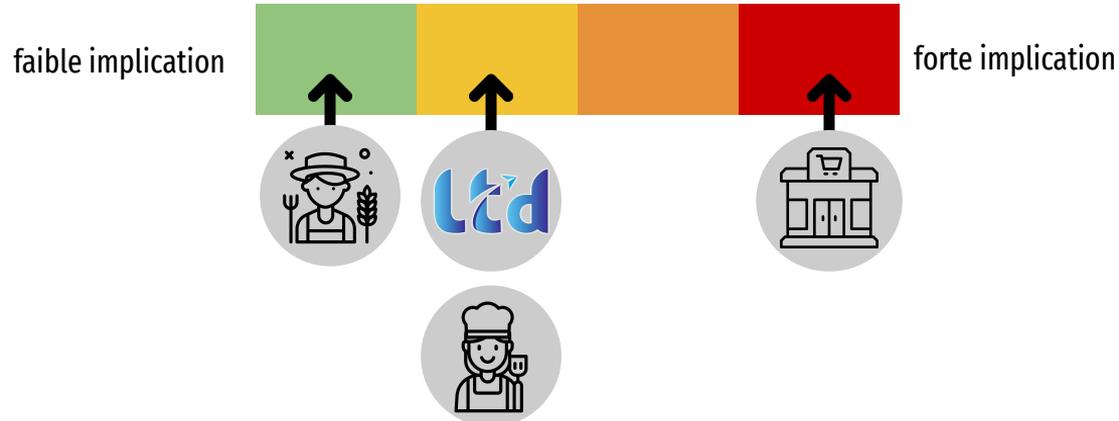
## B. Trois scénarios proposés

### 3) Contractualisation via les GMS : Conditions de réussite



## B. Trois scénarios proposés

### 4) Contractualisation via les GMS : Implication des acteurs



# **Scénario n°2 : Mutualisation des commandes et livraisons**

## B. Trois scénarios proposés

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

Contractualisation



Commande mutualisée



Outil MIAM

Collectif de producteurs



Livraison mutualisée par zonage

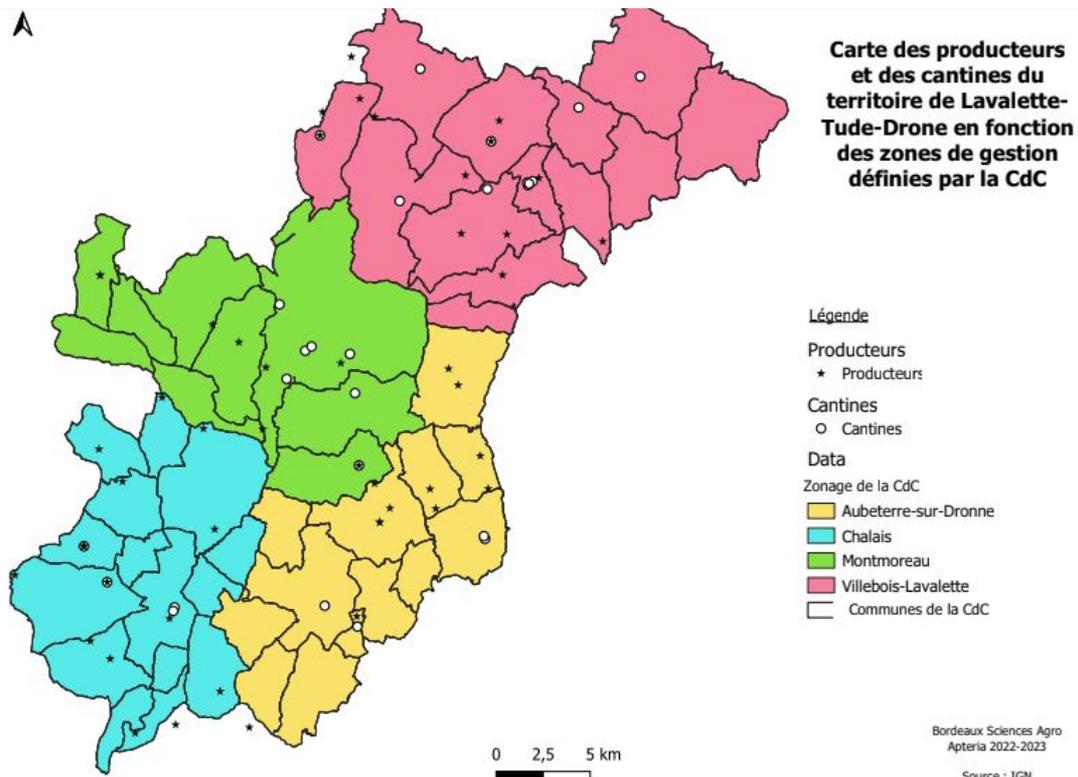
Cantines

***Cela a déjà été fait ailleurs ...***

- CIVAM Languedoc Roussillon
- Mangeons Mellois CDC Mellois en Poitou
- Paysans Charente Bio

## B. Trois scénarios proposés

## 2) Scénario 2 : Carte des producteurs par zonage



## B. Trois scénarios proposés

## 3) Mutualisation : Impacts



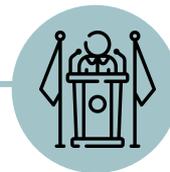
## PRODUCTEURS

- Garantie de **débouchés** –  **négociation** d'un prix juste
- **Contact direct** avec cuisiniers
- Éviter **la concurrence**
- **Lien** entre **producteurs**
- Moins **chronophage**



## CUISINIERS

- Concertation entre **schéma de production et menus**
- **Relation directe** avec producteurs
- **Approvisionnement local** assuré (traçabilité)
- Réduction de **déplacements**



## COLLECTIVITÉ

- Logique **“local”** enclenchée

- Éventuelle **perte de débouché** pour l'été

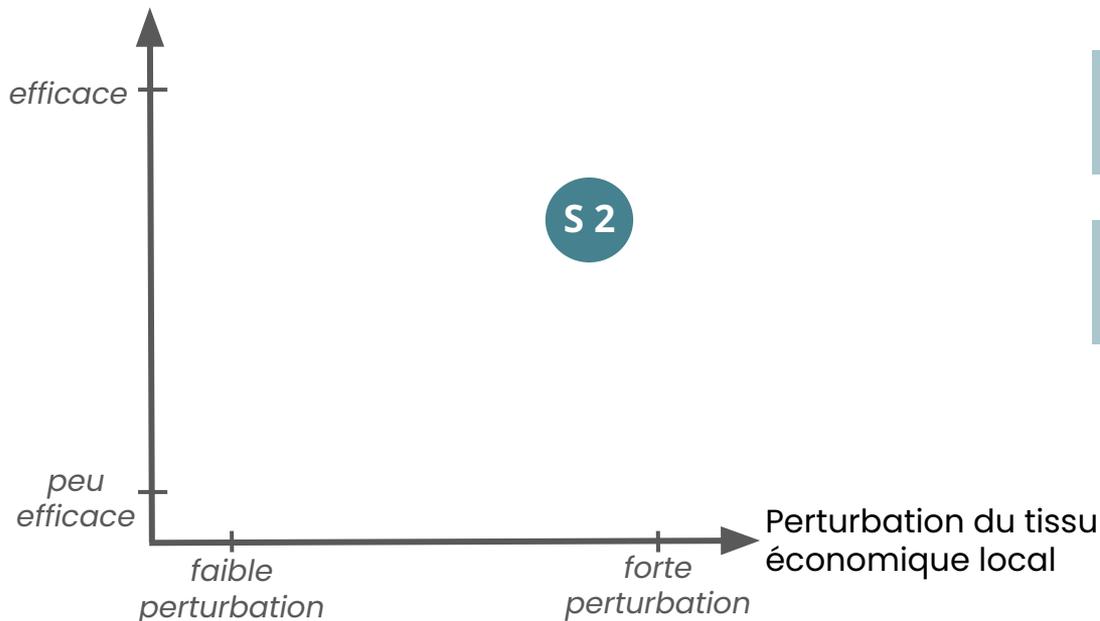
- **S'adapter** au schéma de production (menu de saison)
- Pas de mutualisation des **factures**

- Perturbation du **tissu économique** local

## B. Trois scénarios proposés

### 3) Mutualisation : Impacts

Efficacité sur l'approvisionnement local

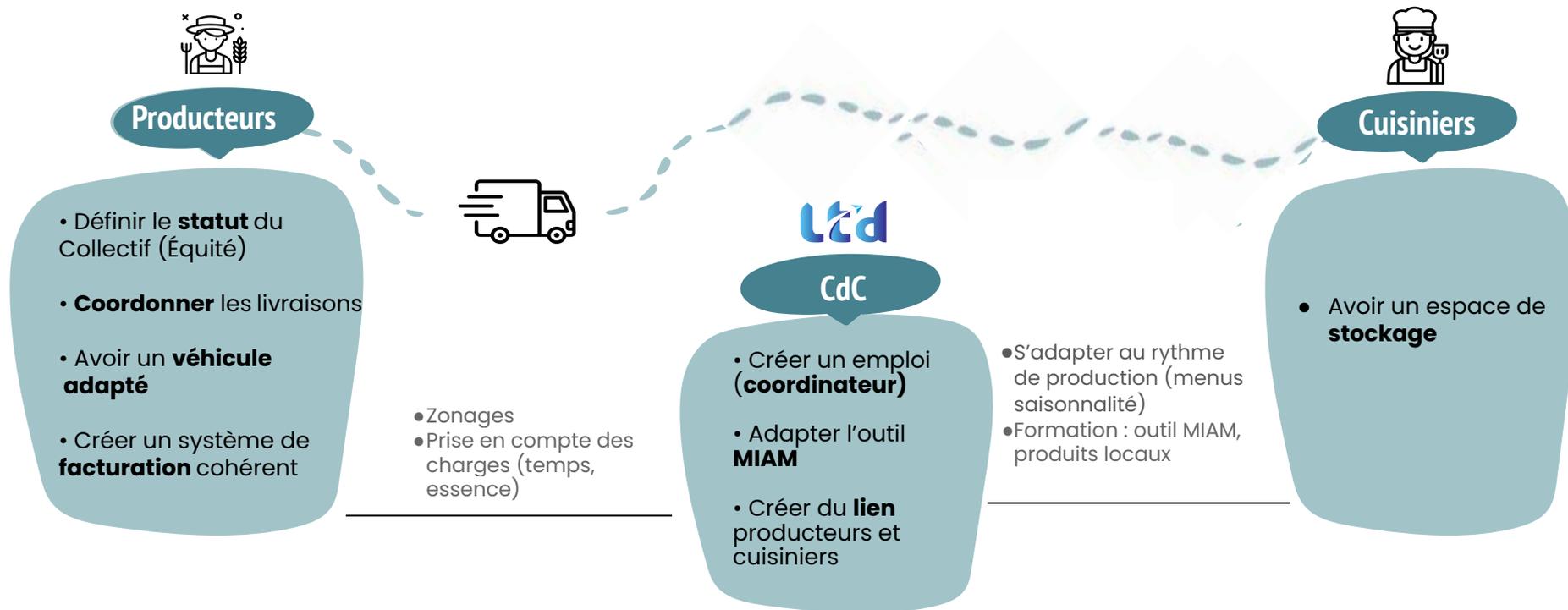


**Efficacité** = Augmentation de la part de local dans les cantines

**Perturbation** = Faire concurrence aux circuits actuels (GMS, Artisans)

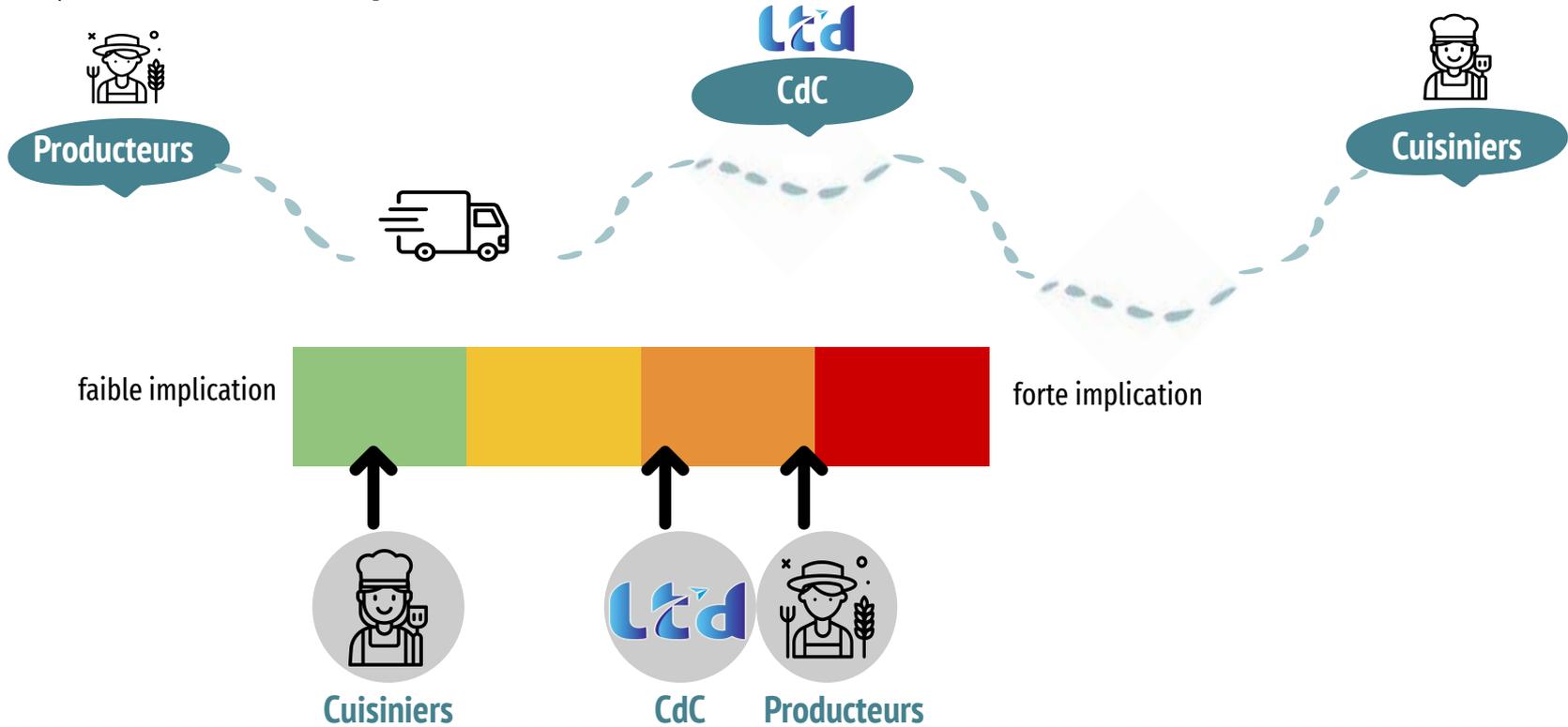
## B. Trois scénarios proposés

### 4) Mutualisation : Les conditions de réussite



## B. Trois scénarios proposés

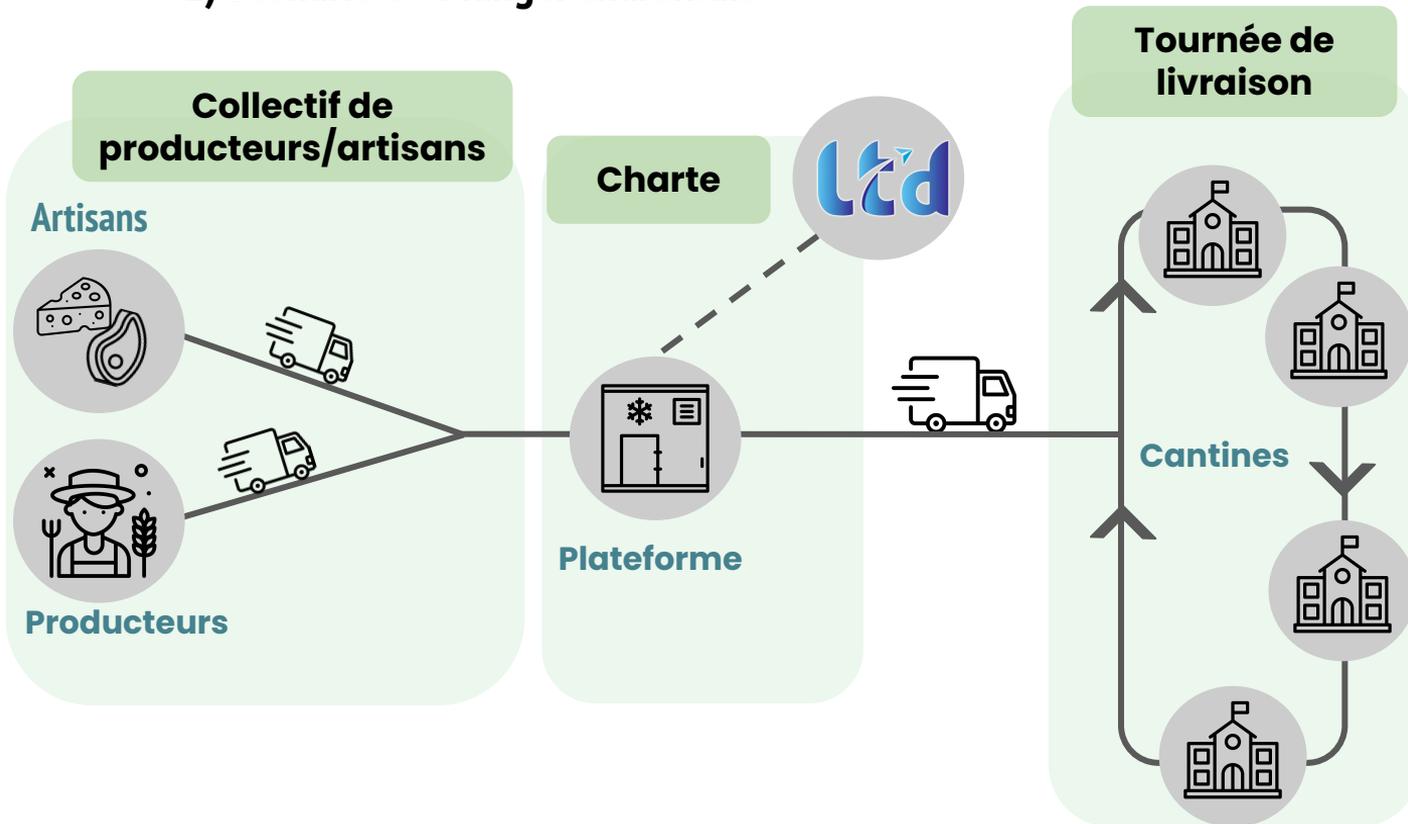
### 5) Mutualisation : Implication des acteurs



## **Scénario n°3 : Manger charentais**

## B. Trois scénarios proposés

### 1) Scénario 3 : Manger charentais



*Cela a déjà été fait ailleurs ...*

- Mangez Iotois
- Coclicaux
- Manger Bio Périgord
- Mangeons 24
- Manger Bio Champagne Ardenne
- Manger Bio Isère
- Mangez Bio Ensemble Poitou Charente
- ...

## B. Trois scénarios proposés

## 2) Manger charentais : Impacts



## PRODUCTEURS

- **Temps** vente réduit
- **Prix** assurés
- Commandes **régulières**



## PLATEFORME

- **Gouvernance** partagée



## CUISINIERS

- Approvisionnement **en local** assuré
- Réduction des déplacements



## COLLECTIVITÉ

- Logique "**local**" enclenchée
- **Lien** avec les agriculteurs du département

- Perte du **lien** avec les cuisiniers
- Perte éventuelle des débouchés en **été**

- **Frais de fonctionnement** importants
- Nécessité de trouver un autre écoulement en **été**

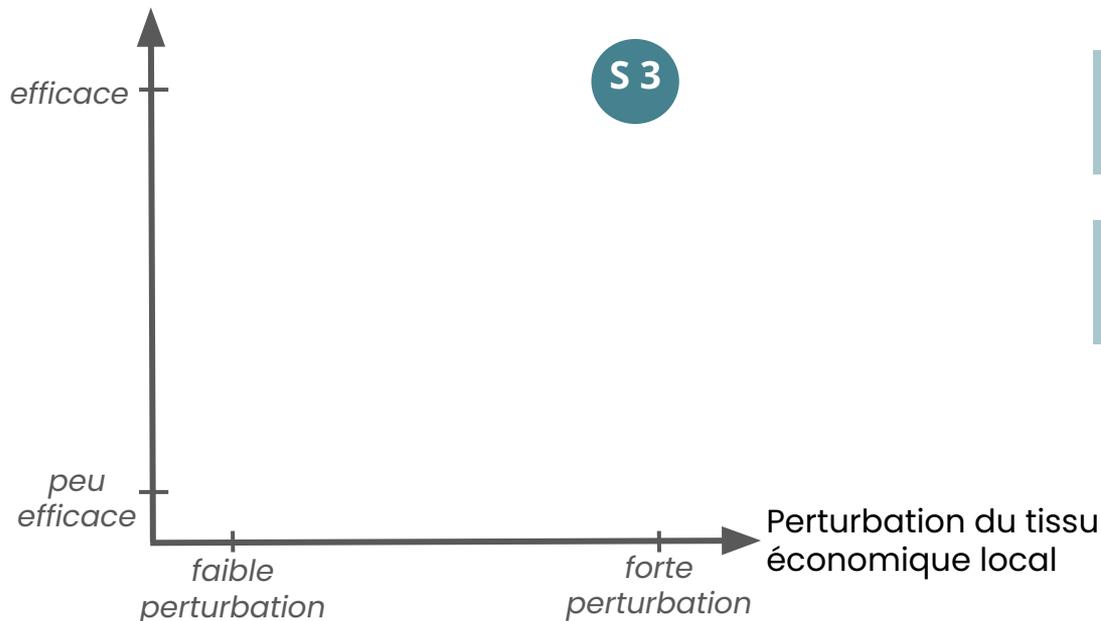
- Perte du **lien avec les producteurs**

- **Investissements** et **frais de fonctionnement** à prévoir
- Perturbation du **tissu économique** local

## B. Trois scénarios proposés

### 2) Manger charentais : Impacts

Efficacité sur l'approvisionnement local

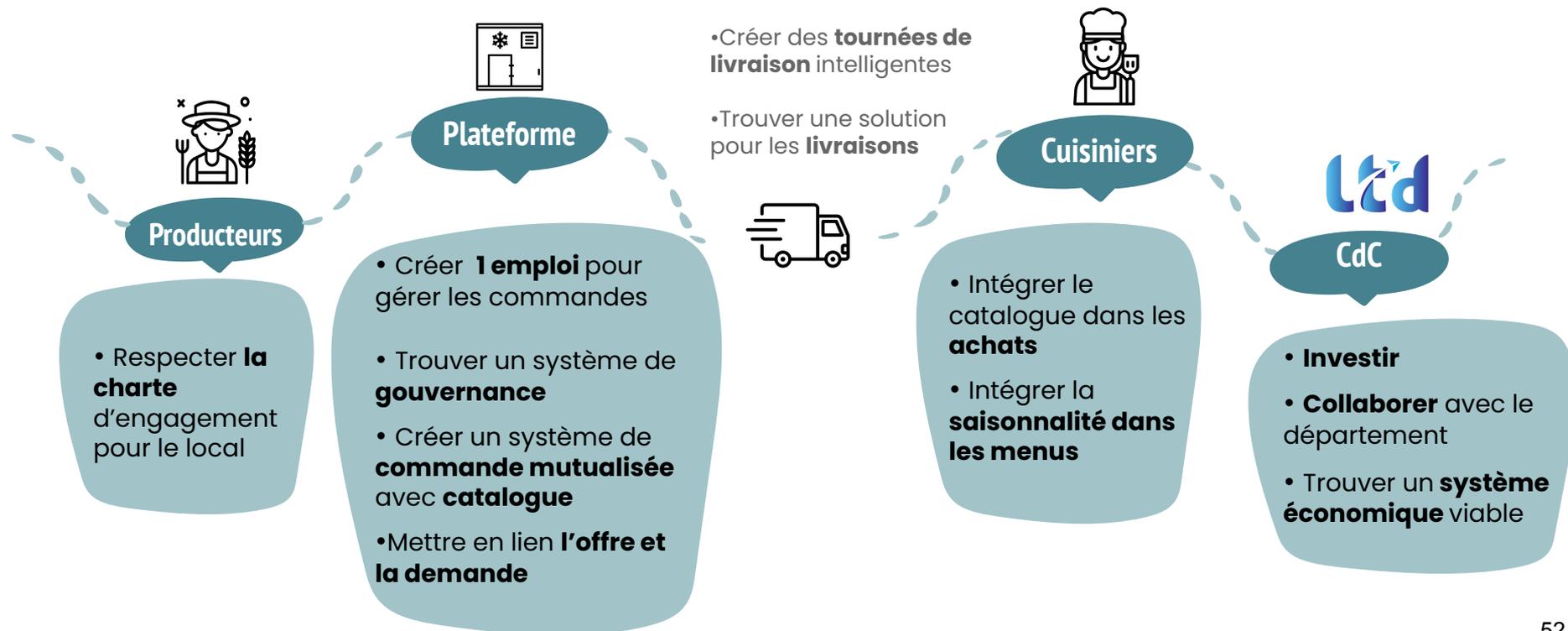


**Efficacité** = Augmentation de la part de local dans les cantines

**Perturbation** = Faire concurrence aux circuits actuels (GMS, Artisans)

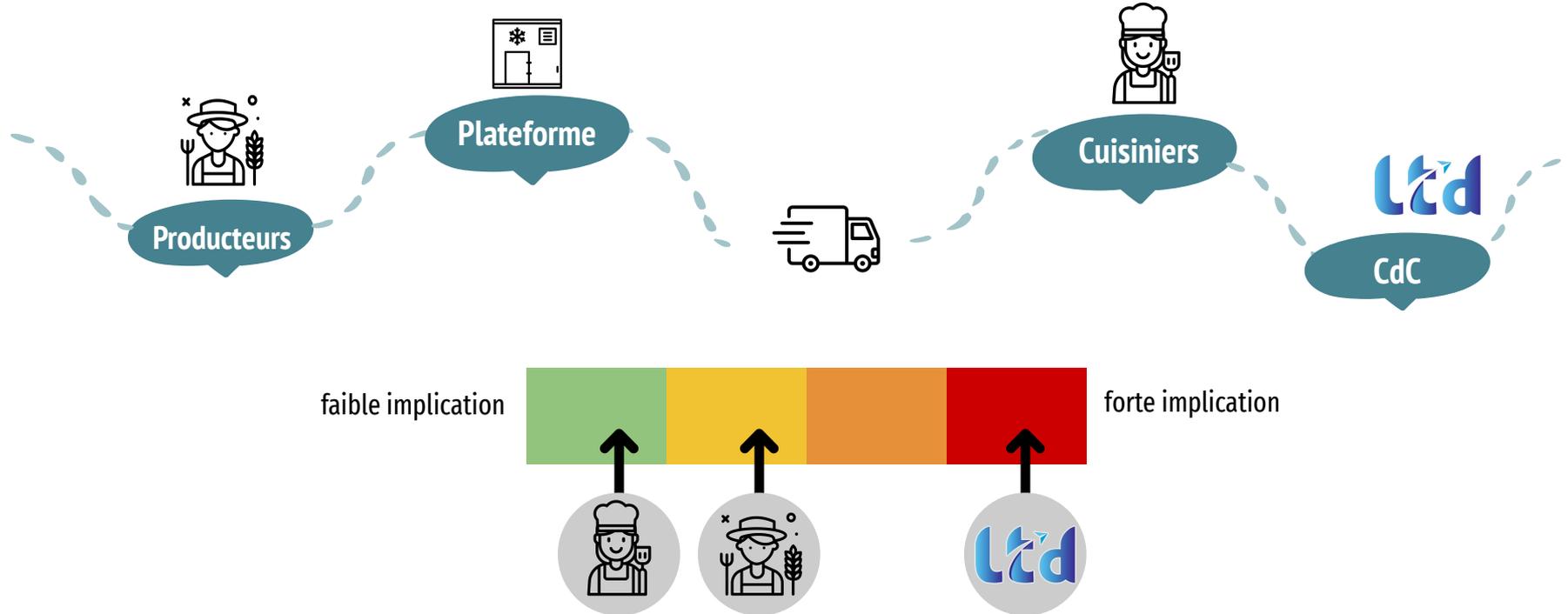
## B. Trois scénarios proposés

### 3) Manger charentais : Les conditions de réussite



## B. Trois scénarios proposés

### 4) Manger charentais : Implication des acteurs



- I. **Un territoire favorable au développement de l'approvisionnement local des cantines**
  - A. Un territoire possédant les ressources nécessaires
  - B. Une volonté existante des acteurs du territoire
  - C. Des dynamiques déjà en place
  
- II. **Différents scénarios pour améliorer l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux**
  - A. Des scénarios construits à partir des freins
  - B. Trois scénarios proposés
  - C. **Bilan comparatif des scénarios**

## C. Bilan comparatif des scénarios

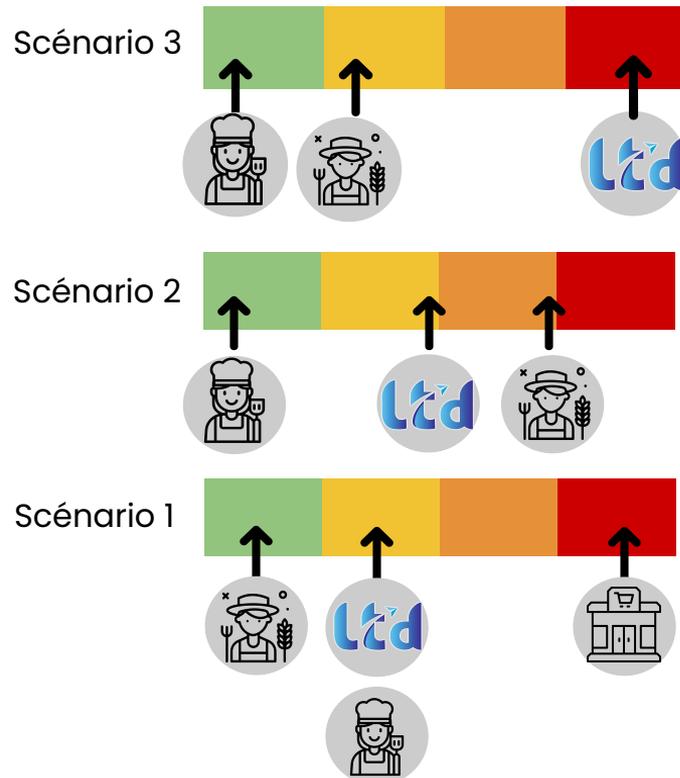
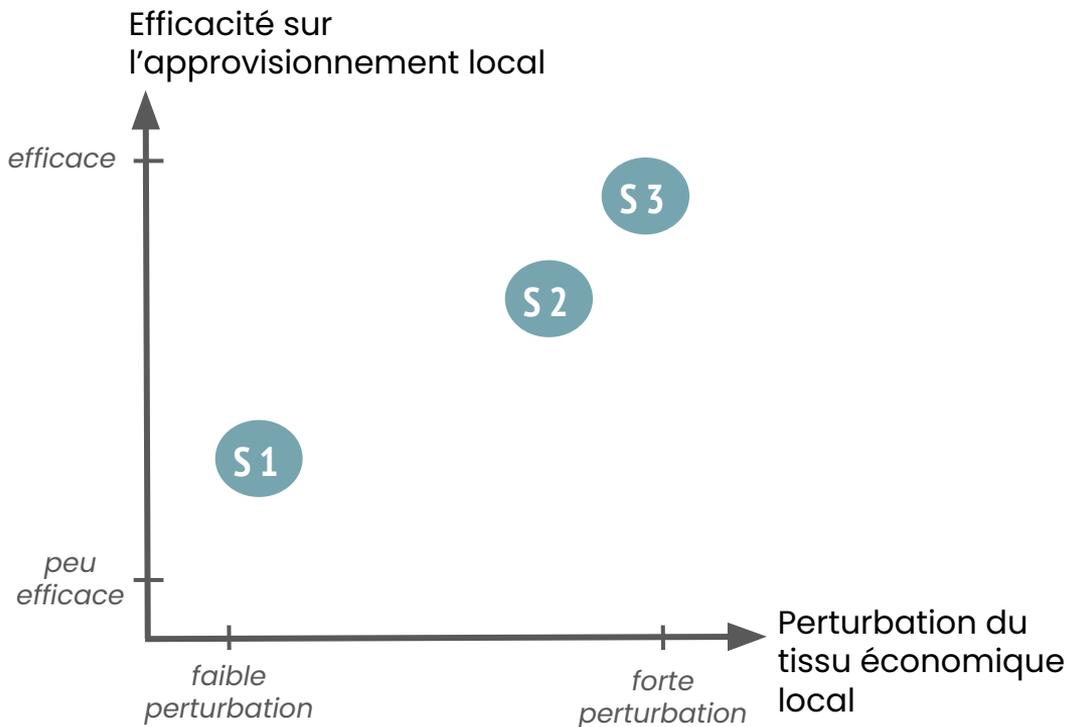
### 1) Quel scénario lève quel frein ?

	Scénario 1	Scénario 2	Scénario 3	
Livraison chronophage	✓	✓	✓	} freins des producteurs
Coûts de livraisons	✓	✓	✓	
Volumes	✓	✓	✓	
Prix de vente trop bas	✓	✓	✓	
Manque de régularité	✓	✓	✓	
Budget	✗	✓	✗	} freins des cuisiniers
Connaissance de producteurs	✗	✓	✗	
Démarchage chronophage	✓	✓	✓	
Traçabilité du local	✓	✓	✓	

# C. Bilan comparatif des scénarios

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

Implication demandée par type d'acteur :



# Conclusion



- Des ressources, des volontés et des dynamiques à exploiter et mettre en lien pour approvisionner localement la restauration collective.
- Des améliorations possibles de l'approvisionnement de la restauration collective mais avec plus ou moins de perturbations du tissu économique local.
- **Un besoin de mutualisation** de tous les acteurs quel que soit leur niveau d'implication est **indispensable** à la bonne réalisation des scénarios.

# 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/>

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>

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>

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

Restauration – Communauté de communes Mellois en Poitou, [sans date]. [en ligne]. [Consulté le 21 février 2023]. Disponible à l'adresse : <https://www.melloisenoitou.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>