



Tous acteurs de notre alimentation !

Projet Alimentaire Territorial

Lundi 6 septembre 2021 - **Compte rendu**

Temps n°1 d'ateliers : Tous acteurs pour faciliter l'accessibilité aux produits locaux

Atelier n°3 : La mutualisation des outils dans la restauration

Quels sont les outils déjà en place ou à développer pour proposer une alimentation saine, durable et locale dans la restauration ?

Comment mettre en relation les producteurs avec les restaurateurs ?

Intervenants :

Mathilde Degrendel, Élu(e) Chambre d'agriculture de la Somme Circuits courts

William Glorie, Chargé de mission service qualité et valorisation des productions agricoles, Régions Hauts-de-France

William Glorie : Approlocal en région Hauts-de-France

La région Hauts-de-France a développé une stratégie de développement de l'approvisionnement local envers la restauration collective et accompagne financièrement des projets allant dans ce sens (légumerie etc.).

Les objectifs : Soutenir les agriculteurs en leur offrant de nouveaux débouchés.

Mathilde Degrendel, Élu(e) Chambre d'agriculture de la Somme Circuits courts, Productrice

La Cueillette de Cappy

Les objectifs : Proposer des fruits et légumes locaux à cueillir ou cueillis mais aussi une large gamme de produits fermiers, de producteurs et artisans locaux. 100% de la vente part en direct vers d'autres producteurs, le drive Esprit fermier ou encore la restauration collective. La Cuisine Centrale d'API située à Albert s'y approvisionne par exemple.

Approlocal, le circuit de proximité des professionnels

Les objectifs : faciliter les relations entre producteurs locaux et professionnels de l'alimentation en proposant une plateforme mutualisée en ligne.

Les échanges :

LES FACTEURS LIMITANT À LA MUTUALISATION DES OUTILS

Deux facteurs limitant ont été constatés : la logistique et le coût. Il semble important d'optimiser la logistique avec une juste rémunération des producteurs, cependant cela demande des moyens humains importants qui sont à prendre en compte. De plus, une attention particulière doit être portée à la dimension financière afin de rentabiliser le modèle choisi. Il a été souligné que plus un point de vente est diversifié, plus il répond à la demande des consommateurs, une complémentarité doit donc être trouvée entre les points de vente collectifs et les points de vente directs. Il est également nécessaire de prendre en compte les normes s'appliquant à certains produits, notamment les produits frais, qui compliquent la mutualisation de la logistique.

DES FREINS A PRENDRE EN COMPTE

- Pour les restaurateurs : plusieurs freins ont été abordés, notamment la flexibilité à avoir sur la saisonnalité et la variation des volumes produits.
- Pour les producteurs : une difficulté à répondre à toute les demandes et un manque de visibilité sur la consommation.

UNE NÉCESSITÉ DE COMMUNICATION ET D'INFORMATION ENTRE LES ACTEURS

Il semble que les restaurateurs sont, tout de même, demandeurs en produits locaux (la qualité des produits extra frais étant appréciée). Un manque de démarchage et de communication de la part des producteurs a cependant été souligné. L'échange entre ces deux acteurs est essentiel afin de faire fonctionner l'offre et la demande, il faut cependant prendre en compte les contraintes de chacun. Des solutions existent aujourd'hui pour faciliter ces relations et sont à développer : a été cité l'outil ApproLocal qui a pour objectif de créer une passerelle entre les producteurs et les acheteurs professionnels en regroupant par exemple les commandes des restaurateurs de proximité.