

# Limites, atouts et enjeux d'un approvisionnement bio et local

# **Définition des circuits courts**

Est considéré comme circuit court un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire.

## **La vente directe (des producteurs aux consommateurs)**

- à la ferme (panier, cueillette, marché à la ferme, etc)
- collective (point de vente collectif ou panier collectif)
- sur les marchés (marchés de producteurs de pays, marchés paysans, marchés polyvalents)
- en tournées (avec éventuellement point relais de livraison) ou à domicile
- par correspondance (internet, etc)
- organisée à l'avance (Amap)
- Accueil à la ferme (gîtes, tables d'hôtes...) avec consommation sur place des produits de la ferme

## **La vente indirecte (avec un seul intermédiaire)**

- **GMS** : grandes et moyennes surfaces
  - à la restauration (traditionnelle, collective)
  - à un commerçant-détaillant (boucher, épicerie de quartier, **GMS**, etc)
- (réf : *Loi BARNIER*)

# Les signes de qualité



[gironde.fr/pna](http://gironde.fr/pna)



# *Enjeux des circuits courts*

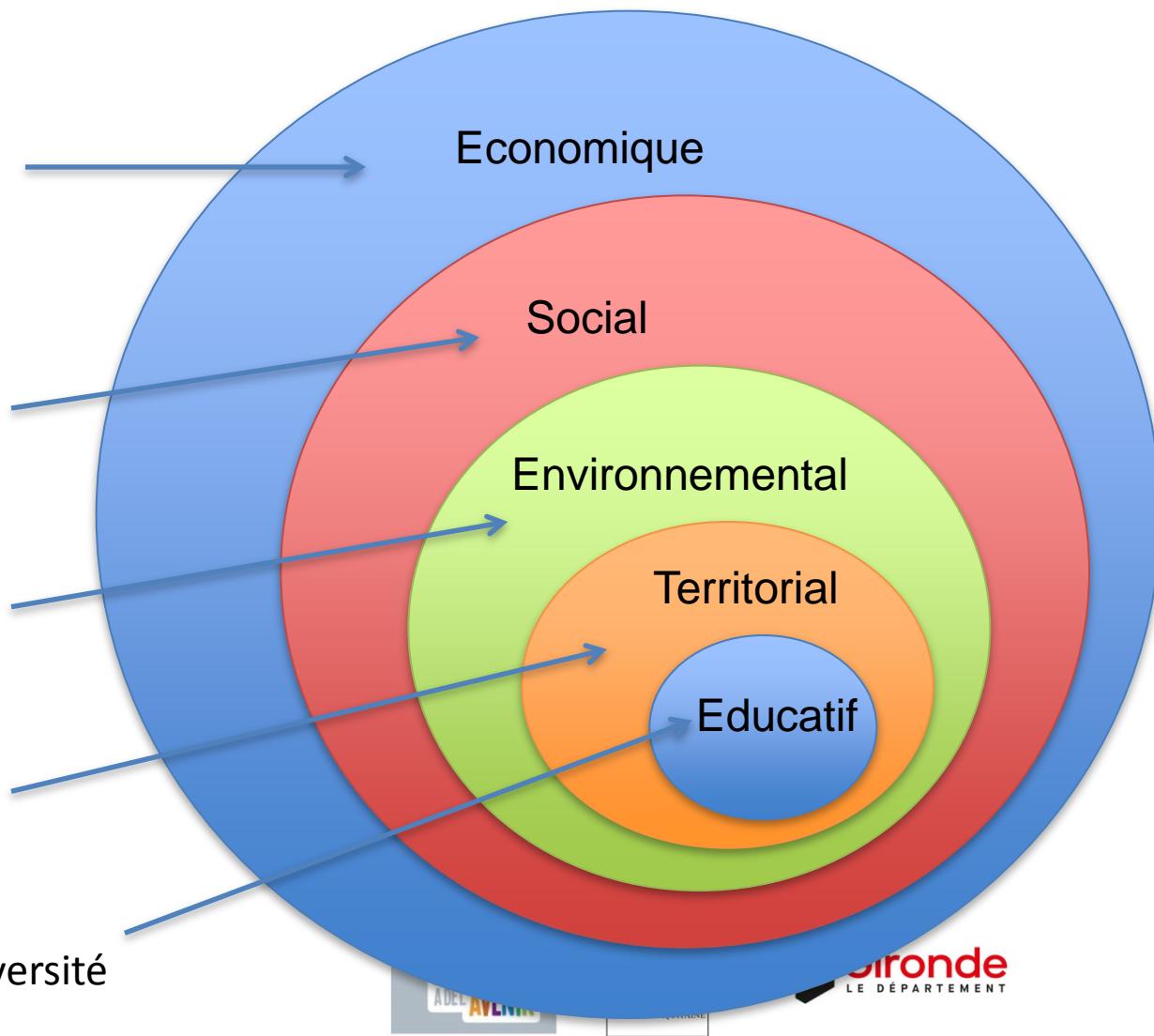
↑ Valeur ajoutée  
producteurs, et  
↓ transport et gaspillage

Emploi local et  
consommation  
solidaire

fraîcheur + pratiques  
durables + qualité

Proximité et maillage

Educatif : saisonnalité, diversité  
alimentaire, goût  
[gironde.fr/pma](http://gironde.fr/pma)



# *Les freins.... du côté restauration*

- **L'éloignement des 2 mondes...** gestionnaires et cuisiniers ne connaissent pas les producteurs locaux
- **Disponibilité** de la part des gestionnaires et des cuisiniers pour changer de mode d'approvisionnement
- **Le fonctionnement habituel** qui est souvent satisfaisant et qui n'a pas de besoin d'être remis en cause...
- **La sécurisation nécessaire des livraisons**
- L'existence de **freins liés au prix et à la réglementation**

# ***Des freins.... côté producteurs***

***c'est un marché naissant et souvent perçu comme contraignant car***

- ils ne **connaissent pas** les règles de fonctionnement de la restauration collective (appel d'offres, livraisons,...)
- ils ne sont pas forcément **volontaires** ou organisés pour réaliser l'approvisionnement de ce type de marché
- ils doivent **adapter le produit au marché de la restauration collective** (*prix, conditionnement, livraison, durée de l'engagement, calibrage, qualité, volume minimum*)

# *Les avantages... du côté restauration*

- une meilleure **qualité** et **fraîcheur** des produits
- un **lien** renforcé avec les producteurs bio et locaux
- et une **proximité** permettant la **souplesse** dans les livraisons,
- les **volumes**, la **diversité** des produits,
- la prise en compte de la **saisonnalité** pour les légumes et fruits
- l'effet positif sur **l'environnement**
- la garantie de la valeur **nutritionnelle** des produits frais

# *Les avantages... côté producteurs*

- garantie des **volumes** ou gestion des **surproductions**
- la **limitation** du nombre de points de distribution des produits
- les **prix** intéressants
- la **promotion** indirecte auprès des parents

# *Les leviers pour améliorer l'approvisionnement bio et local*

L'objectif est de faciliter **la mise en adéquation de l'offre et de la demande en :**

- **privilégiant les produits existants** de proximité, de saison, en quantité ou en surproduction, ou de calibrage différents....
- **analysant l'adaptation** des menus en adéquation avec les produits et **respectant les grammages** préconisés (GEMRCN)
- privilégiant une introduction **régulière et progressive** : pas de bio événementiel

# *Les leviers pour améliorer l'approvisionnement bio et local*

Mais aussi économiser pour mieux manger en :

- **limitant le gaspillage** (maîtrise des coûts)
- développant des repas « **alternatifs** » ou « **semi alternatifs** »
- **alternant des menus Eco**

Enfin à l'échelle d'un territoire **aborder la réflexion** sur  
l'organisation de l'offre pour les producteurs

# ***Les étapes de mise en œuvre du projet d'approvisionnement bio et local***

- **1ère étape** : identifier les familles de produits qui peuvent faire l'objet d'un changement d'approvisionnement
- recenser les changements de modes de préparation
- fixer les exigences d'approvisionnement local et de cadrage aux fournisseurs actuels
- estimer les volumes et calculer les prix, définir la périodicité souhaitée
- **Faire simple : l'ANALYSE DES MENUS**

# **Les étapes de mise en œuvre du projet d'approvisionnement bio et local**

- **2<sup>ème</sup> étape** : analyser en amont l'impact sur le coût moyen du menu
- **3<sup>ème</sup> étape** : sensibiliser les producteurs à ce type de marché et ses exigences (sourcing producteurs)
- Analyser l'adéquation entre l'offre et l'attente de la commune
- **4<sup>ème</sup> étape** : cibler 2 à 4 producteurs/ fournisseurs où la mise en œuvre expérimentale est rapidement possible

# À partir de vos menus

Semaine du 8 au 12 janvier 2018

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Betterave/soja	Filet mignon de porc	Carottes râpées	Soupe de légumes
Steak haché VBF	Frites	Suprême de colin grillé sauce sauge	Filet de pintade
Poêlée gourmande	Fromage	Ratatouille	Pâtes
Pointe d'asperges	Compote	Galette des rois	Fromage
Crème chocolat	Laitage/fruit	Laitage/fruit	Pain/ chocolat
Pain/ fromage			

Semaine du 15 au 19 janvier 2018

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Kachis Parmentier	Taboulé oriental	Coleslaw	Salade endives
Salade verte	Escalope de poulet à la crème curry	Blanquette de veau	Poisson à la bordelaise
Kiris	Brocolis	Riz indica	Maricook beurre
Fromage blanc	Fruit	Fruit	Velouté fruit
Pain/ chocolat	Laitage/ madeleine	Fruit/ biscuit	Laitage/ biscuit

S... 2018 01 08 09 10 11 12

[gironde.fr/pna](http://gironde.fr/pna)



# À partir des menus définir son plan d'action

- Lister les produits que l'on peut progressivement introduire dans son menu
- Évaluer les quantité pour un repas
- Définir un rythme ou calendrier de besoin
- Rencontrer le producteur pour analyser l'adéquation entre son offre et l'attente de la commune
- Faire une période test et ensuite recaler le fonctionnement en tenant compte de l'évaluation suite au test

# Exemple de menu

## MENUS

SEMAINES	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 08 au 12 janvier	Crudités Poulet <b>F CC</b> Farfallas Galette des rois	Salade composée Cordon bleu Petits pois à la Française Yaourt mixé bio <b>CC</b>	Crème de potiron Boeuf <b>VBF</b> Carottes Fromage	Salade Marco Polo Pané de hoki / citron Epinards à la crème Liégeois
Goûter Garderie	Laitage	Fruit	Tartine confiture	Pâte de fruits / pain
Du 15 au 19 janvier	Potage Escalope Milanaise Ratatouille Banane	Taboulé Jambon grill Haricots beurre Fromage blanc	Tomates / féta Normandin de veau Blé Flan nappé caramel	Carottes râpées Omelette Salade verte Compote bio
Goûter Garderie	Pain d'épice	Chocolat au lait	Biscuits	Tartine de confiture
Du 22 au 26 janvier	Concombre ciboulette Raviolis gratinés <b>VBF</b> Crème dessert	Salade Strasbourgeoise Sauté de veau <b>F CC</b> Champignons / P de Terre Clémentine	Betteraves / mimolette Saucisse <b>F</b> Lentilles Yaourt aromatisé bio <b>CC</b>	Pâté de campagne Brandade de morue gratinée Salade Mousse au chocolat
Goûter Garderie	Fruit	Fromage	Chocolat aux noisettes	Pain confiture
Du 29 janvier au 2 février	Salade de tomates Paupiette de veau Riz aux légumes Crème au praliné	Salade piémontaise Rôti de porc <b>F BBC</b> Haricots verts Compote BIO	Concombre / emmental Hachis parmentier <b>VBF</b> Pomme	Saucisson à l'ail Filet de colin Salsifis à la crème Crêpes
Goûter Garderie	Fruit	Pâte de fruits	Tartine chocolat	Compote de fruits

LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIES SUIVANT LES PROMOTIONS OU LES LIVRAISONS.

ORIGINES / F. France/ V. B. F. Viande Bovine Française.

C.C Circuit court

BIO  
FRAIS

FRANCE (F)

BBC ( Bleu,Blanc,Coeur ) : origine Sud-Ouest



# ***Les notions que vous pouvez indiquer sur les menus***

- Bio
- Local : nom du producteur
- Produits de saison
- Fait maison
- Produits frais
- Poisson issue de la pêche responsable
- Repas végétarien, plat végan

# ***Sites de producteurs locaux***

- site bienvenue à la ferme :  
[www.bienvenue-a-la-ferme.com/gironde](http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/gironde)
- site des producteurs girondins :  
[www.producteurs-girondins.fr/](http://www.producteurs-girondins.fr/)
- site des marchés de producteurs :  
[www.marches-producteurs.com/gironde](http://www.marches-producteurs.com/gironde)
- Lien carte google des producteurs