

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

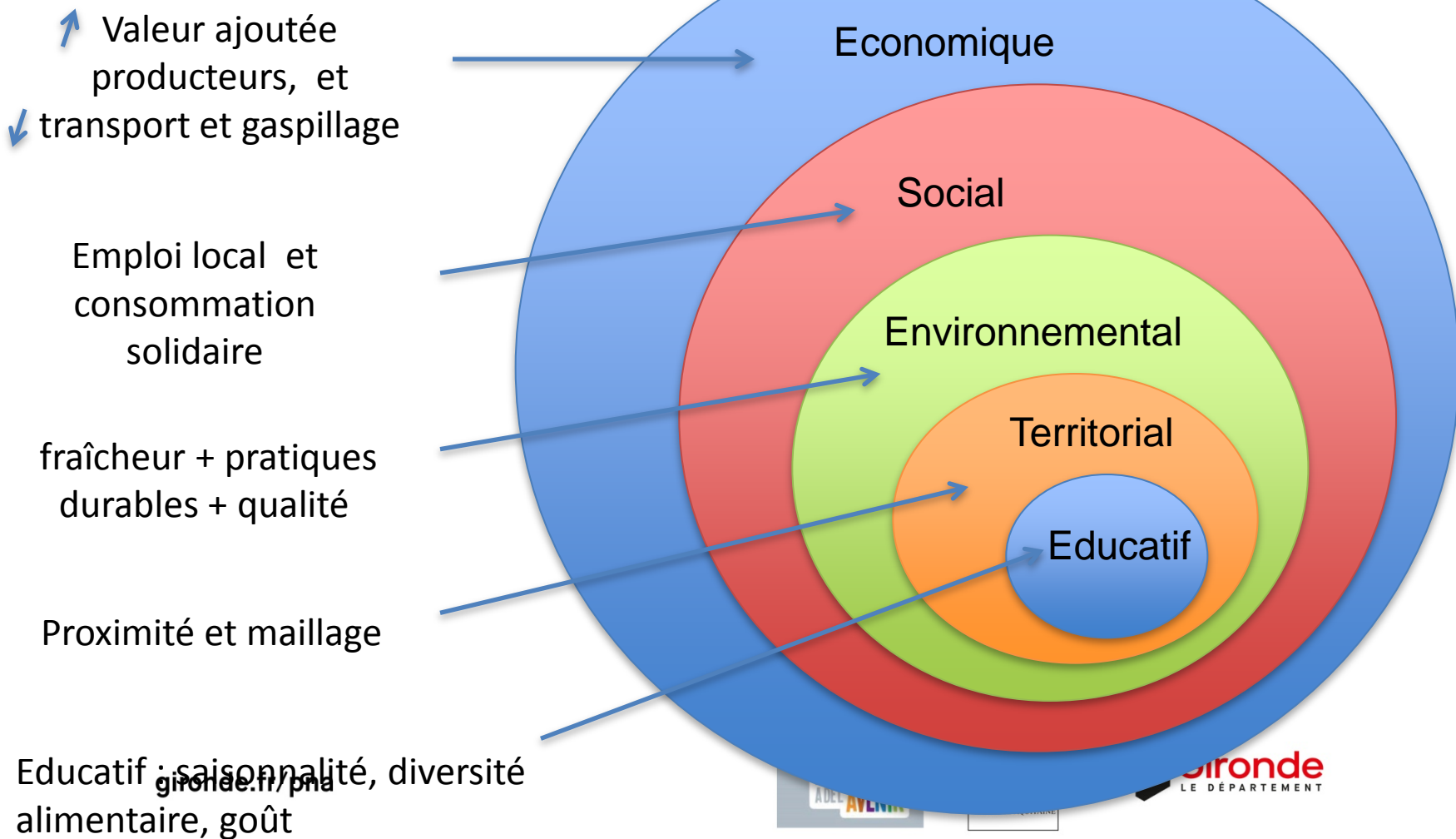
La vente indirecte (avec un seul intermédiaire)

- **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



Enjeux des circuits courts



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^{ème} étape** : analyser en amont l'impact sur le coût moyen du menu
- **3^{ème} 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^{ème} 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 OBF	Frites	Suprême de colin grillé	Filet de pintade
Poêlée gourmande		sauce sauge	
Pointe d'asperges	Fromage	Ratatouille	Pâtes
Crème chocolat	Compote	Galette des rois	Fromage
Pain/fromage	Laitage/fruit	Laitage/fruit	Pain/chocolat

Semaine du 15 au 19 janvier 2018

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

Semaine du 22 au 26 janvier 2018

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 recalibrer 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 F CC Farfalles Galette des rois	Salade composée Cordon bleu Petits pois à la Française Yaourt mixé bio CC	Crème de potiron Boeuf VBF 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 / fêta 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 VBF Crème dessert	Salade Strasbourgeoise Sauté de veau F CC Champignons / P de Terre Clémentine	Betteraves / mimolette Saucisse F Lentilles Yaourt aromatisé bio CC	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 F BBC Haricots verts Compote BIO	Concombre / emmental Hachis parmentier VBF Pomme	Saucisson à l'aïl Filet de colin Salsifis à la crème Crêpes
Goûter Garderie	Fruit	Pate 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, Cœur) : 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
- site des producteurs girondins :
www.producteurs-girondins.fr/
- site des marchés de producteurs :
www.marches-producteurs.com/gironde
- Lien carte google des producteurs