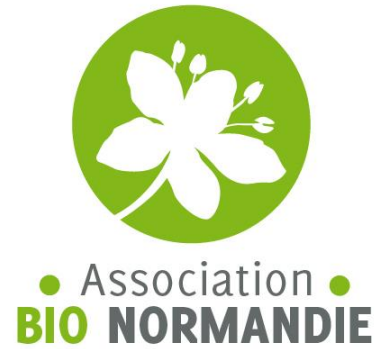




Développement de l'achat local & local AB en Restauration Collective

C'est possible !

Qui sommes-nous ?



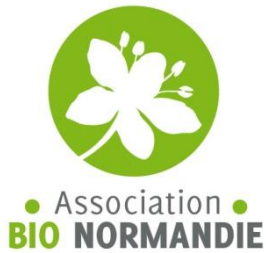
Chambre d'agriculture du Calvados/de Normandie (1/2)

- Etablissements publics – élus, ressortissants
- Organisme consulaire - organe consultatif/de représentation des intérêts agricoles à tous les échelons (départemental, régional, national)
- Contribuer au développement des entreprises agricoles et des territoire
- Actions auprès des agriculteurs et des collectivités
 - Mission consultative
 - Mission d'intervention (service public ou prestation)

Chambre d'agriculture du Calvados/de Normandie (2/2)

- Sensibilisation des publics
- Etude de l'offre disponible
- Etude de la demande d'un territoire
- Diagnostic de faisabilité (*AAP DRAAF Normandie*)
- Appui à la commande publique n'écartant pas la réponse de fournisseurs locaux Organisation technique et logistique des approvisionnements

PAR CD14, Plan JMNL Région Normandie...



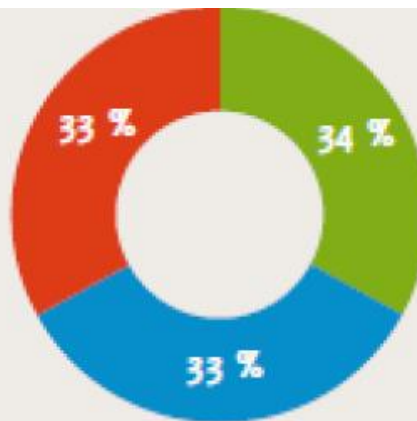
Association Bio Normandie (1/2)

- Née de la fusion d'Agrobio Basse-Normandie, du GRAB de Haute-Normandie et d'Inter Bio Normandie
- Fédère agriculteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs, collectivités et associations
- Objectif : développement cohérent, exigeant et durable de l'agriculture biologique

Association Bio Normandie (2/2)

INTERVENTIONS PÉDAGOGIQUES

Animer et informer élèves et convives
En partenariat avec Agrobio BN
Agrément « Académie de Caen »



ACCOMPAGNEMENT TECHNIQUE

Journées de sensibilisation et ateliers
culinaires Agents de restauration
En partenariat avec trois professionnels
membres du collectif « Les pieds dans
l'plat » : Cuisinier formateur, diététi-
cienne, médecin nutritionniste.

ACCOMPAGNEMENT POLITIQUE

Soutenir et informer les élus et les parents
En partenariat avec trois professionnels membres
du collectif « Les pieds dans l'plat » : Cuisinier
formateur, diététicienne, médecin nutritionniste.

Une réglementation qui tend à impulser les « partenariats »

- **Projet Alimentaire Territorial** inscrit dans « Loi d'Avenir Agricole » (promulguée oct. 2014) - levier pour organiser la souveraineté alimentaire des territoires.
- Lois « Lutte contre le Gaspillage Alimentaire » (promulguée fév. 2016) & « Transition énergétique pour la croissance verte » – **réduire de moitié nos déchets** et mise en place de **plans de lutte contre le GA** dans les services de restauration collective gérés par les collectivités territoriales, l'État ou ses Étab. Publics.
- Proposition de textes dans « Loi Égalité et Citoyenneté » – **dans la RHD** (pas que scolaire), **40% de produits issus de l'alimentation durable, locaux** (dont CC), **de saison, sous SIQO dont la moitié en AB** (adopté le 23 nov. 2016 par l'AN) **pour 2020»**

Des structures qui vous accompagnent individuellement...

- Définition des objectifs de l'acheteur
- Sourcing/étude de l'offre du territoire
- Diagnostic de faisabilité de l'approvisionnement
- Accompagnement à la rédaction de marchés publics n'écartant pas la réponse de fournisseurs locaux (*proposition d'allotissement, de CCTP en fonction des objectifs et du sourcing & lien éventuel avec Agrilocal*)
- Diffusion des publications auprès des fournisseurs locaux (agriculteurs/artisans) et accompagnement de ceux qui souhaitent candidater

... et collectivement !

- Intervention de sensibilisation
- Formation à la commande publique n'écartant pas la réponse de fournisseurs locaux
- Mise en place de démarche de mutualisation :
 - Identification de tous les achats, des fournisseurs, des fréquences de livraison, de la « formalisation » ou non du marché public, des objectifs des structures ;
 - *Accompagnement similaire à l'individuel*
 - Mutualisation des jours/horaires de livraison pour les besoins/lots identifiés « CC et CC AB ».

Des outils nationaux, régionaux & départementaux qui « accompagnent » les acheteurs

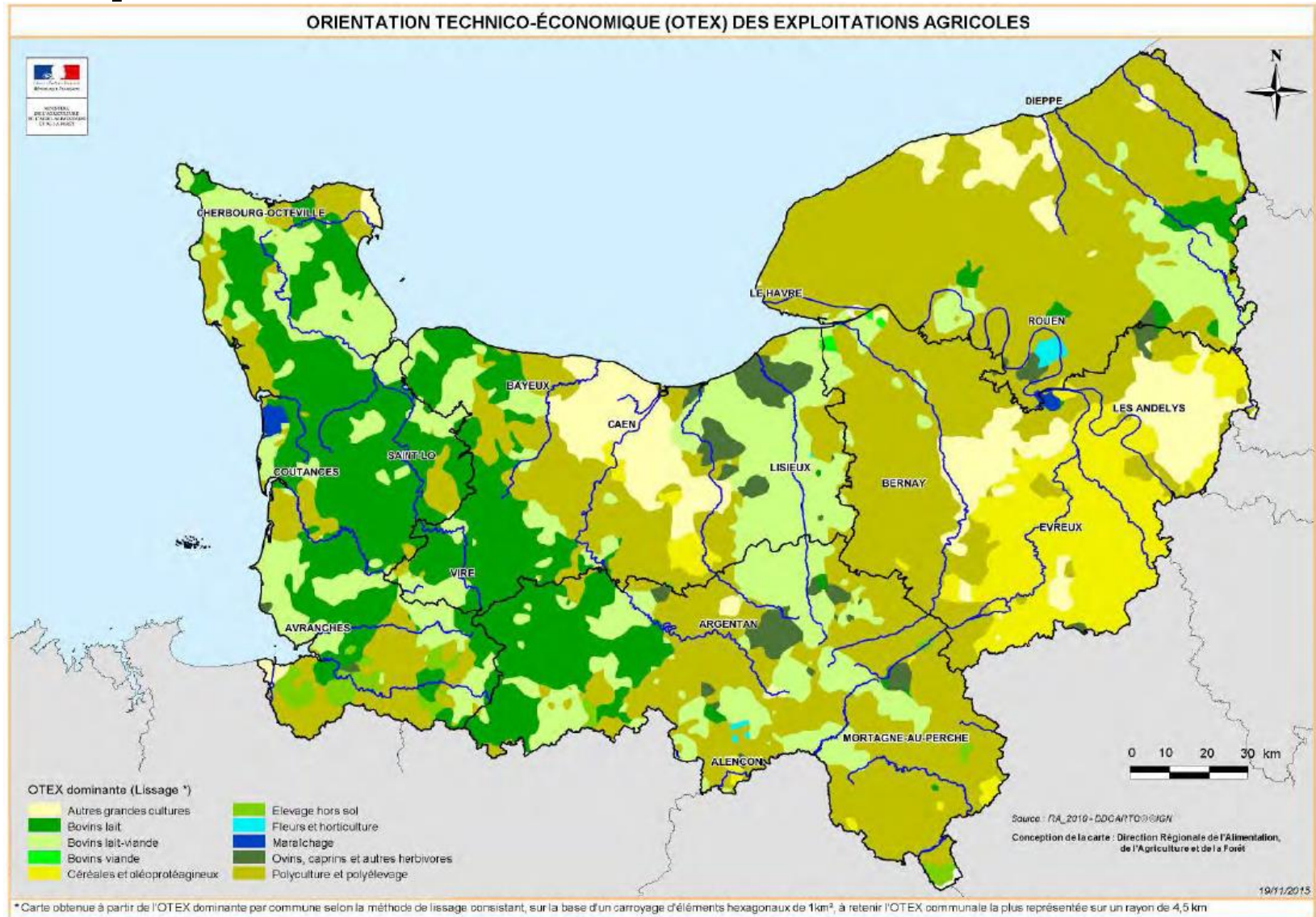


- **LOCALIM** – la boîte à outil générale et par filière pour organiser ses marchés publics (disponible en ligne)
- **PRARD 1 + Plan « Je Mange Normand dans mon Lycée »** – Guide et contacts pour la rédaction de marchés publics qui n'écartent pas la réponse des fournisseurs locaux + pièces du marché types à adapter par établissement et suite à un sourcing (mise à jour des outils en cours)



- **Catalogue départemental « Manger local en Restauration collective »** (94 producteurs +/- actifs + SCIC Inter Bio Normandie Services)
- **Agrilocal** – marchés ponctuels et annualisés avec des BDD départementales « ouvertes »

Des produits variés et des volumes « disponibles »



Des typologies de produits variées

PRODUIT FERMIER :

- produit brut ou transformé dont l'agriculteur participe à toutes les étapes qui confèrent une caractéristique au produit.
- Étapes : production, découpe, cuisson, mélange, conditionnement.

PRODUIT LOCAL :

- produit consommé dans le cadre d'un circuit de proximité - c'est-à-dire lorsque la production de la matière première, la transformation, la distribution et la consommation du produit sont effectuées sur le même territoire.

PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE :

- produit brut exempt de polluants chimiques, d'OGM et cultivé dans le respect de l'environnement, certifié par un organisme certificateur.
- produit transformé à base d'ingrédients agricoles produits biologiquement et d'ingrédients non agricoles (additifs, arômes) contrôlés et autorisés.



**Pour les produits bruts
– sans possibilité de conservation –
produit de saison !**

Des produits variés proposés par divers acteurs

« Des agricultures » : conventionnelle [durable, raisonnée – avec des cahiers des charges divers] biologique (certifiée)

	Production	Transformation	Commercialisation	Local	Bio
Agriculteur	X			X	?
Agriculteur - « circuits courts »	X	?	X	X	?
Artisan		X	X	?	?
Industrie agro-alimentaire		X	X	?	?
Commerçant, grossiste			X	?	?

Des circuits variés (définitions)

VENTE DIRECTE :

- remise directe d'un produit du producteur au consommateur final, sans intermédiaire, peu importe le lieu.

CIRCUITS COURTS :

- un intermédiaire maximum/proximité « relationnelle » entre le producteur et le consommateur
- pas de notion de distance géographique

CIRCUITS PROXIMITE (ou « locaux », « territorialisés ») :

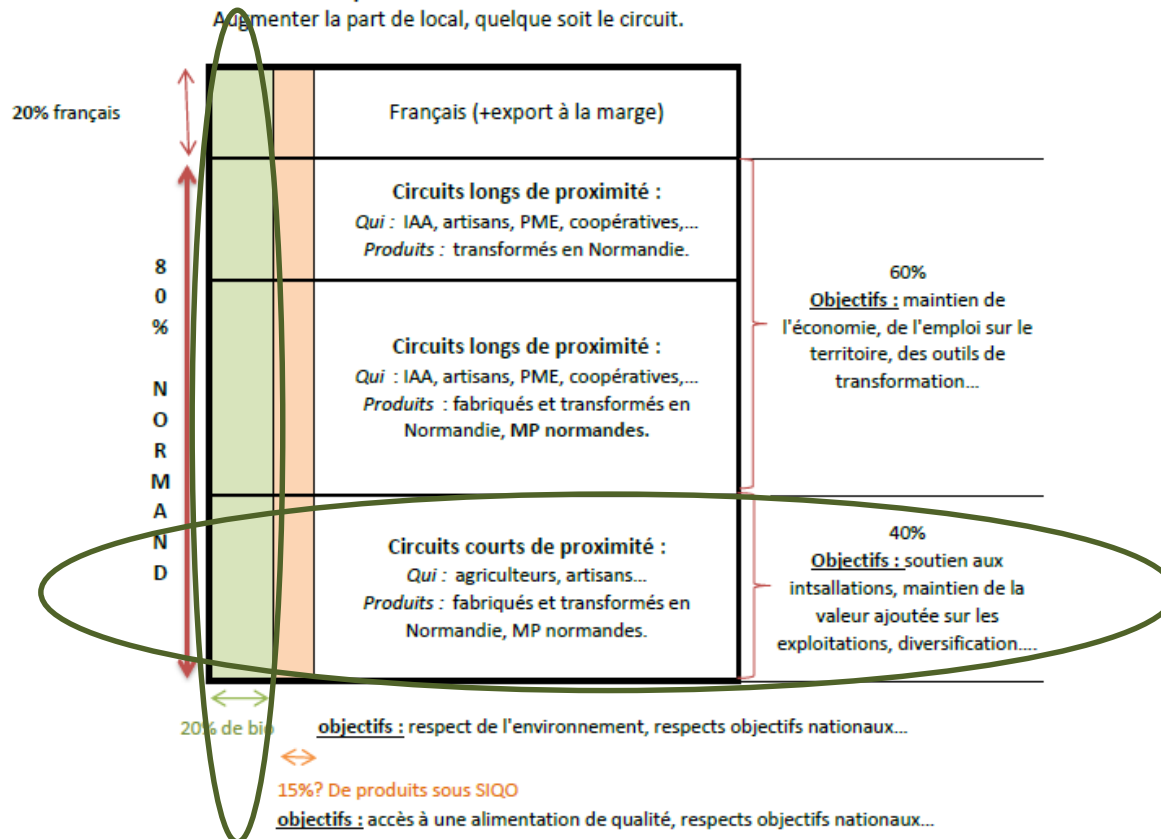
- proximité géographique et territoriale entre tous les acteurs - producteur, transformateur, commerçant et consommateur.
- lieux de production, de transformation, de commercialisation et de consommation d'un produit sont sur le même territoire (ou distance « acceptable »).

Des références pour identifier l'intérêt/les enjeux et évaluer ses approvisionnements...

Objectifs pour demain : soutien à l'agriculture normande, qualité et traçabilité au sein des établissements...

Notion de complémentarité entre les circuits.

Augmenter la part de local, quel que soit le circuit.



Des réseaux de fournisseurs



Des produits de qualité « disponibles »



FRANCE



Qualité supérieure d'un produit – goût & cahier des charges



Mode de production – interdiction chimie de synthèse



Typicité produit – produit, terroir & savoir-faire (cidre du Pays d'Auge...)



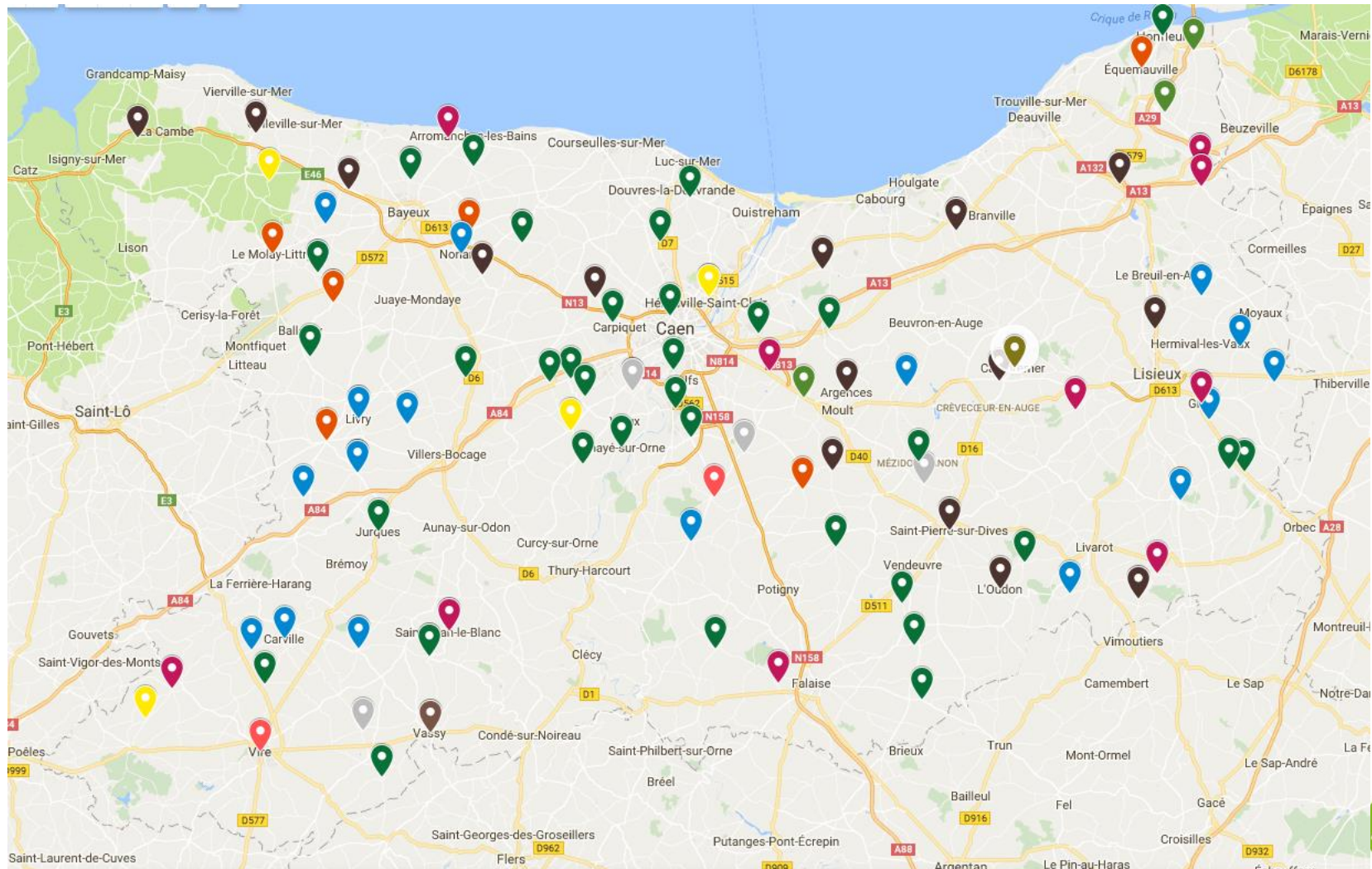
Lien géographique – produit & région (cidre de Normandie...)



Recette – composition ou mode de production (moule de boucrot...)

Des produits variés, de qualité et en volume « disponibles »

Exemple : Localisation des 116 agriculteurs inscrits sur la plateforme Agrilocal14



Des produits variés, de qualité et en volume « disponibles »

Exemple : ESAT du Calvados

(http://www.mefac.fr/upload/publication/BAT_Guide_EA_ESAT.pdf)



Structure collective de commercialisation de produits locaux Bio – Inter Bio Normandie Services (Normandie)

- Produits locaux AB & complément

Sabine PEPIN
02 31 69 89 56
Mangerbioennormandie.services@gmail.com



MANGER BIO
EN NORMANDIE
Coopérative de producteurs biologiques normands
au service de la restauration collective

ACTUS LE CATALOGUE NOUS CONNAITRE MANGER BIO LE COÛT NOTRE PROPOSITION ILS L'ONT

Accès direct
Nous contacter

BIENVENUE !

Comment faire ?
Dans la pratique
Le odeo des marchés publics et le bio local
anisés pour approvisionner tous les types de restaurants collectifs de la région : en gestion directe ou concodée, scolaires, d'entreprise ou administratifs.

Nous souhaitons au travers de ce site vous transmettre quelques clés pour introduire durablement nos produits dans vos menus. Ces réponses sont le fruit d'expériences menées sur la région et en France.

Le lien du sol à l'assietteQuoi de mieux ? Le producteur bio est là, à coté de chez vous ...
Contactez-nous !

Venez consulter nos [actualités](#) !

Imprimer Haut de page Dynamisé par Panier Local

bio
Combien faudrait-il de producteurs en France pour manger bio et local ?
Salon Pro Expo 12 et 13 Octobre 2015

Structure collective de commercialisation de produits locaux – Local & Facile (76)

- Produits locaux



Frédérique MERCIER
02 35 59 47 32
localetfacile@seine-
maritime.chambagri.fr

Structure collective de commercialisation de produits locaux – Nos Paysans Normands (76)

- Produits locaux durables



Manger DURABLE ET LOCAL
en Haute-Normandie

Connexion

ACCUEIL LES PRODUCTEURS LES PRODUITS

Accès direct

Nous contacter



Bienvenue,

Ce site est un outil de **mise en relation des producteurs locaux haut-normands** engagés en agriculture durable et/ou en agriculture biologique avec **les responsables de restaurants collectifs.**

L'association **Nos Paysans Normands** est le gestionnaire de cet outil. Elle regroupe des producteurs haut-normands qui ont souhaité mutualiser des moyens et vous apporter un service professionnel d'approvisionnement en produits locaux et de qualité, respectueux de l'environnement.

L'accès « tout public » vous permet de consulter la liste des producteurs engagés dans cette démarche. Si vous souhaitez commander des produits, merci de contacter :

Nos Paysans Normands (1)

Notre exigence de qualité

Soizic WATRIN
07 83 69 90 90
nospaysansnormands@gmail.com

Bonnes pratiques rencontrées...

- **Démarche de sourcing** - mieux connaître les « produits » (lait cru ou pasteurisé mais pas UHT...), les innovations des opérateurs (crème liquide...), les logiques de fixation des prix (prix fermes ou prix révisables) & les innovations conditionnements.
- **Organisation des besoins** – créer une classification qui est propre à l'acheteur (plusieurs marchés)
- **Organisation des lots** - logique de production et non de distribution (œufs séparés des produits laitiers, produits laitiers divisés en fonction des opérateurs de production)
- **Utilisation des critères** - « performance en matière de développement des approvisionnements directs de l'agriculture » & du critère « AB ou équivalent »
- **RC** - cadre de mémoire technique proposé, adapté aux critères définis par l'acheteur
- **CCTP** - souplesse dans les fréquences/jours de livraison, intégration d'un
- **Diffusion du marché** - sur les plateformes... et auprès des têtes de réseaux
- **Candidature** - possibilité de dépôt en ligne sans signature électronique/certificat du Greffe

Des événements à venir

- Atelier Alimentation Durable (6 décembre, de 09h à 16h30 à Mondeville) – Caen La Mer
- Rencontres BtoB en Normandie (*dates fixées en janvier 2018*) – Conseil Régional Normandie, Conseil Départemental de la Manche...
- « Visites des Chefs » au printemps 2017 (*dates fixées en janvier 2018*) – Conseil Départemental 14
- Visites des sites de production des agriculteurs, artisans et IAA (*dates fixées en janvier 2018*) – Conseil Régional Normandie

Contacts



Frédérique SALMON

02 31 70 25 41

f.salmon@calvados.chambagri.fr



● Association ●
BIO NORMANDIE

Sarah LESNARD

02 31 47 22 78

slesnard@bio-normandie.org