

RESEAU de PAYS

pour L'APPROVISIONNEMENT DES RESTAURATIONS COLLECTIVES EN PRODUITS BIOS ET LOCAUX



www.assietteauchamp.com

Ce réseau s'inscrit :

- Dans la charte de territoire qui préconise engagement sur la qualité environnementale, sensibilisation et éducation au développement durable, relèvement du défi santé, création de valeur ajoutée sur le territoire, soutien et valorisation d'une agriculture durable.
- Dans le cadre du Programme Régional Santé Environnement (PRSE), et notamment de l'objectif 11 « Encourager et accompagner la prise de conscience écologique, notamment le développement du bio »
- Dans le cadre de l'appel à projets agricoles et

ELEMENTS DE CONTEXTE :

- Crise sanitaire et notamment développement du surpoids, obésité, diabète, maladies cardio-vasculaires et montée des maladies environnementales (cancer, maladies auto immunes, infertilité, stérilité...),
- Crises écologique, économique, financière, sociale : des groupes en recherche de sens,
- Défis du changement climatique qui nécessitent une réorganisation des flux de transports,
- Demande sociétale :
 - ✓ de modes de consommation durables respectueux des personnes, de la biodiversité, des ressources et de la planète,
 - ✓ d'intégration du bio et du local dans les cantines (campagne du WWF 2009),
 - ✓ de plus de traçabilité (prions, ogm, résidus de polluants chimiques),
- Développement d'une autonomie alimentaire locale pour anticiper des vulnérabilités potentielles,
- Peu d'entreprises en agro-alimentaire sur notre territoire qui est pourtant rural et agricole (exemple : production de lait pour 700 000 personnes alors que le territoire ne compte que 88 000 habitants et pas une seule laiterie)
- Les restaurations collectives locales ne s'approvisionnent que

OBJECTIFS STRATEGIQUES DU RESEAU :

- Œuvrer pour la **santé durable** par l'accès de tous (dont l'enfance) à une alimentation de qualité,
- Revaloriser les métiers de « **cuisinier** du quotidien en restauration collective » et de **paysan** jusqu'à les faire reconnaître **acteurs de santé** publique,
- Mettre en réseau sur le territoire les différents acteurs de l'alimentation, du champ à l'assiette,
- Favoriser le développement de circuits courts et la **relocalisation de l'économie alimentaire** : une nouvelle vocation agricole pourvoyeuse d'emplois en phase avec la reconquête de la **qualité de l'eau** et la gestion qualitative de **l'espace naturel** (fertilité des terres, biodiversité...),
- Limiter les transports, améliorer le **bilan carbone** du territoire

OBJECTIFS OPERATIONNELS:

- Mise en œuvre de la plate forme logistique et Web avec le concours d'une entreprise d'insertion.
- Développement de l'expérimentation avec montée en charges en termes de nombre de structures de restaurations collectives engagées, de nombre de repas par jour, de gammes et références produits proposés et de nombre de producteurs locaux contractualisés
- Accompagnement à la sensibilisation et la mutation des cuisiniers et personnels dans une approche globale, dans un objectif de labellisation
- Contribution à pérenniser et installer des producteurs locaux, à créer des emplois durables (transformation, services etc.)
- Développement d'un système de traçabilité des aliments via des labels et certifications capables de rendre compte à la communauté des acteurs.

Produits :

fruits, légumes, économat sec, produits laitiers, viande

Périmètre :

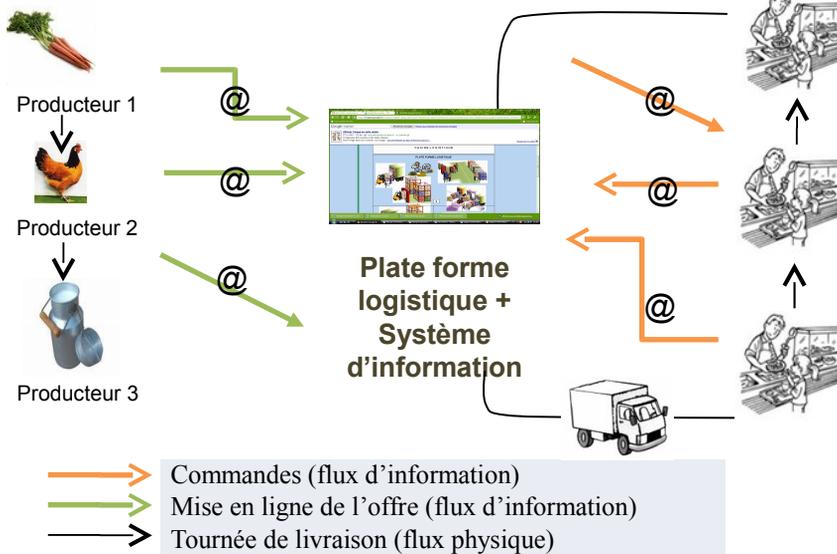
Pays de Redon – Bretagne Sud (55 communes, 88 000 habitants)

Demande :

- Restaurations sociales de 25 à 1500 repas/jour (restaurants scolaires, maisons de retraite, centres de vacances etc.) hors restaurations sociales concédées à une société de restauration.
- Restauration hors domicile (restaurant, traiteur...)

Offre :

- Productions bios locales issues d'une agriculture économiquement viable, socialement équitable et écologiquement saine, sans OGM.
- A terme : produits transformés localement



SCHEMA LOGISTIQUE :

Une plateforme logistique :

- Prévission des ventes
- Gestion du transport amont
- Approvisionnement
- Gestion des stocks
- Reconditionnement
- Commandes clients, facturation
- Gestion du transport aval

Un système d'information web :

- Gestion :
 - la mise en ligne des produits
 - la passation des commandes
 - la facturation des clients
 - le paiement des producteurs
- Traçabilité du produit
- Contractualisation par anticipation

- Commande des Restaurations collectives par l'interface web de 11 jours à l'avance
- Transmission des commandes aux producteurs et optimisation des livraisons
- Circuit de livraison le même jour (lundi ou mardi) à toutes les RC

Jeudi Précommande	V	S	D	L	M	M	Jeudi commande fête	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	Lundi Livraison
----------------------	---	---	---	---	---	---	---------------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	--------------------

Mais aussi :

- Mise en relation totale et conseil global pour une fidélisation des acteurs qui va au-delà de la simple relation clients/fournisseurs ; fidélisation favorable à la pérennité des systèmes et à l'acceptation de certains surcoûts.
- Diagnostic, conseil, formation, maintenance et investissement :
 - Formation des cuisiniers de la restauration collective à des techniques culinaires évolutives inscrites dans une démarche globale,
 - Appui des restaurations collectives :
 - A la rédaction du plan de maîtrise sanitaire,
 - Au diagnostic en matière d'équipements de cuisine de restauration collective pour des investissements cohérents,
 - Dans la négociation de contrats de maintenance groupés.
- Investissement pour la cohésion territoriale et la mise en relation et en cohérence de divers réseaux

Contact: Agnès HEFLING, Chargée de Développement Commercial

Tel : 02 99 71 69 34 - contact@assietteauchamp.fr