



Compte rendu de la réunion thématique du 13 février 2023 après-midi

Quels axes de travail prioritaires pour développer l'approvisionnement et l'utilisation des produits locaux dans les **restaurants (commerciaux et collectifs)** ?





Le Département de la Lozère
a été labellisé
**Projet
Alimentaire
Territorial**
en juin 2021,
avec le soutien financier de



I. INTRODUCTION : LE CADRE DE LA RÉUNION

• **Contexte et objectifs**

Dans le cadre de l'émergence du Projet alimentaire de Territoire de la Lozère, une série de réunions thématiques est lancée afin de recenser, à dire d'experts les pistes de solutions à mettre en place sur des enjeux identifiés au cours des précédentes concertations (questionnaire en ligne notamment).

Ces réunions regroupent un large panel d'acteurs en lien avec l'alimentation, autour 4 axes et de 8 thèmes :

AXE 1 – DÉVELOPPER L'OFFRE DEMANDÉE

1. Quels axes de travail prioritaires pour développer l'**offre maraîchère** en Lozère ?
2. Quels axes de travail prioritaires pour permettre aux porteurs de projets agricoles d'avoir accès au **foncier** en Lozère ?
3. Quelles attentes et quels besoins vis-à-vis des **outils de transformation agro-alimentaires** ?

AXE 2 – DÉVELOPPER L'ACCESSIBILITÉ FINANCIÈRE DE L'OFFRE

4. Quels axes de travail prioritaires pour permettre aux personnes en situation de **précarité alimentaire** d'avoir accès à une alimentation composée de produits locaux et bonne pour leur santé ?

AXE 3 – DÉVELOPPER L'ACCESSIBILITÉ PHYSIQUE DE L'OFFRE : la disponibilité des produits locaux au sein des différents distributeurs alimentaires

5. Quels axes de travail prioritaires pour développer l'approvisionnement des **commerces alimentaires** en produits locaux ?
6. Quels axes de travail prioritaires pour développer l'approvisionnement et l'utilisation des produits locaux dans les **restaurants (commerciaux et collectifs)** ?
7. Quels axes de travail prioritaires pour développer la **logistique** des produits locaux ?

AXE 4 – DÉVELOPPER LA DEMANDE

8. Quels axes de travail les plus efficaces pour **sensibiliser** le consommateur à l'impact de ses pratiques alimentaires sur sa **santé**, et à la consommation de **produits locaux** ?



Le Département de la Lozère
a été labellisé
**Projet
Alimentaire
Territorial**
en juin 2021,
avec le soutien financier de



• **Méthodologie**

Chaque réunion suit la méthode dite « du double diamant », qui consiste à comprendre un problème et identifier des solutions en mobilisant l'intelligence collective. Elle se compose de 4 phases qui permettent d'explorer le sujet dans toutes ses dimensions avant de proposer des solutions pertinentes. C'est une méthode adaptée aux sujets systémiques, tels que l'alimentation car elle permet :

- Une meilleure compréhension du contexte, des problèmes, et de leur systémie
- La libération de la créativité lors de la divergence, structuration lors de la convergence
- Des solutions plus adaptées, plus systémiques

Les 4 phases sont une alternance d'étapes de divergence et de convergence d'idées :

1. L'exploration du sujet dans toutes ces dimensions (divergence autour de la définition des termes, du contexte, les questions à se poser, les données à collecter, les enjeux, les acteurs concernés, les thèmes sous-jacents, les outils à mobiliser...)
2. La problématisation ou formulation du défi (convergence) : le groupe se met d'accord sur le problème qu'il faut traiter
3. Propositions de pistes de solutions : divergence, profusion d'idées
4. Priorisation et approfondissement des solutions (convergence vers un plan d'action)

Pour chaque réunion, l'intention est d'atteindre le début de la phase 4.

• **Participants**

1. ADAPEI 48, Madame Muriel BONNET, Econome
2. Association « Le Clos du Nid », siège social, Benoît CASTAREDE, Cuisinier chef
3. Auberge du Moulin , Madame Sophie CORREIA, Gérante
4. Boulangerie Le Fournil Malenais, Monsieur Christophe BRUN, Gérant
5. Chambre d'Agriculture de la Lozère, Madame Pauline FALLOT, Conseillère circuits courts
6. Chambre d'Agriculture de Lozère, Monsieur Clément DUROU, Stagiaire
7. Chambre de Commerce et d'Industrie de la Lozère, Monsieur William AUDEBERT, Conseiller Entreprises - Tourisme
8. Collège Saint Etienne Vallée Française, Madame Aline CHENET, Gestionnaire
9. Collège Saint Etienne Vallée Française, Monsieur Benoît PANASCI, Cuisinier
10. Communauté de communes Aubrac Lot Causse Tarn, Monsieur Didier JURQUET, Maire de Saint Germain du Teil
11. Communauté de communes des Cévennes au Mont Lozère , Monsieur Michel BRAME, Vice Président
12. Communauté de Communes du Haut Allier, Monsieur Laurent ADJIOU, Chef de projet PAT du Haut Allier
13. Commune d'Ispagnac, Madame Alice MEYRIGNAC, Première adjointe



14. Conseil Départemental de la Lozère, Madame Anne TARDIEU, Directrice adjointe de la Direction de l'Ingénierie, de l'Attractivité et du Développement, DIAD
15. Conseil Départemental de la Lozère, Madame Carine BONNET, Chargée de mission circuits courts
16. Direction Départementale de l'Emploi, du Travail, des Solidarités et de la Protection des Populations DDETSPP, Monsieur Emmanuel FOEX, Chef de pôle Protection des populations
17. Direction Départementale des Territoires de la Lozère, Madame Giliane DESCHANELS, Suivi des PAT de Lozère
18. EHPAD de Chanac, Madame Sabrina MACORIGH, Cuisinière
19. FNADEPA Fédération Nationale des Associations de Directeurs d'Établissements et Services pour Personnes Âgées, Madame Gaëlle QUEMARD, Présidente
20. L'Atelier vers l'Est, Monsieur Julien TOS, fabricant de pâtes artisanales
21. Lozère Développement, Madame Delphine OUSTRY, Chargée de Mission Agroalimentaire et marque collective de Lozère
22. Parc Naturel Régional de l'Aubrac, Madame Françoise GIACOMO, Chargée de mission Agriculture et Alimentation
23. SO'FRET PAGES, Madame Sophie SOFRET PAULET, Gérante

• Excusés / absents

1. Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne de Proximité AMAPP du Gévaudan, Monsieur Alexis AMARGER, Président
2. Comité Départemental du Tourisme, Madame Michelle MANOA, Présidente
3. Communauté de communes Gévaudan, Monsieur Stéphane OLE, Manager de commerce
4. Conseil Départemental de la Lozère, Monsieur Robert Aigoïn, Conseiller départemental en charge de l'agriculture et référent PAT
5. Conseil Départemental de la Lozère, Madame Emmanuelle SOLIGNAC, Chargée de mission Tourisme
6. Conseil Départemental de la Lozère, Madame Evelyne BOISSIER, Directrice de la Direction Maison de l'Autonomie du Département de la Lozère
7. GAEC BRUN, Monsieur Marc BRUN, Agriculteur
8. Jardins de Cocagne de Lozère, Madame Laurence NOUVEAU, Directrice
9. L'Ecureuil, Monsieur Alexis TSABALAS, Maraîcher
10. Le Petit château du Villard, Monsieur Wilfried VOGEL, Gérant
11. Les jardins d'Olt, Monsieur Benjamin SIROT, Maraîcher
12. SÈVE'N ZEN, Madame Anne PRAGOUT, Productrice de PPAM et formatrice
13. Transport Galtier, Monsieur David GALTIER, Directeur
14. Transport Galtier, Monsieur Patrice GANTOU,
15. Transport Galtier, Monsieur Pierre TREBOSC, Commercial
16. Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie de Lozère UMIH, Monsieur Denis CARMINATI, Président Départemental

• Compte rendu

Ce compte rendu propose 2 niveaux de lecture :

1. Une synthèse de la réunion
2. Un compte rendu retranscrivant les productions de la réunion

La Lozère a du goût !



lozère
LE DÉPARTEMENT



Le Département de la Lozère
a été labellisé
Projet
Alimentaire
Territorial
en juin 2021,
avec le soutien financier de





II. LA REUNION EN SYNTHÈSE

- **Le constat :**

L'approvisionnement des restaurants en produits locaux est complexe car les différents types de restaurants (commerciaux, EHPAD, collèges, ...) n'ont pas toujours les mêmes problématiques ni les mêmes injonctions en termes d'objectifs (EGALIM). Le coût de production de produits locaux et les aspects logistiques sont intrinsèquement liés à la thématique.

- **Le défi :**

« Comment augmenter la part de produits locaux dans les restaurants et favoriser le lien entre producteurs et restaurants sachant que les freins sont nombreux pour les différents acteurs (producteurs, consommateurs, restaurateurs, fournisseurs) :

- Culturels (sensibilisation, éducation)
- Budget
- Volume
- Logistique
- Moyens humains
- Règlementation
- Volonté, envie »

- **Les pistes de solutions prioritaires proposées :**

- ⇒ Créer un pôle de massification des flux
- ⇒ Développer la contractualisation pour pérenniser l'engagement producteurs / restaurateurs
- ⇒ Sensibiliser les cuisiniers afin de donner envie de cuisiner des produits bruts locaux



III. LA REUNION EN DETAILS

1. BRISE-GLACE

Les participants sont invités à se positionner sur un baromètre imaginaire allant de 0 à 10 afin d'évaluer :

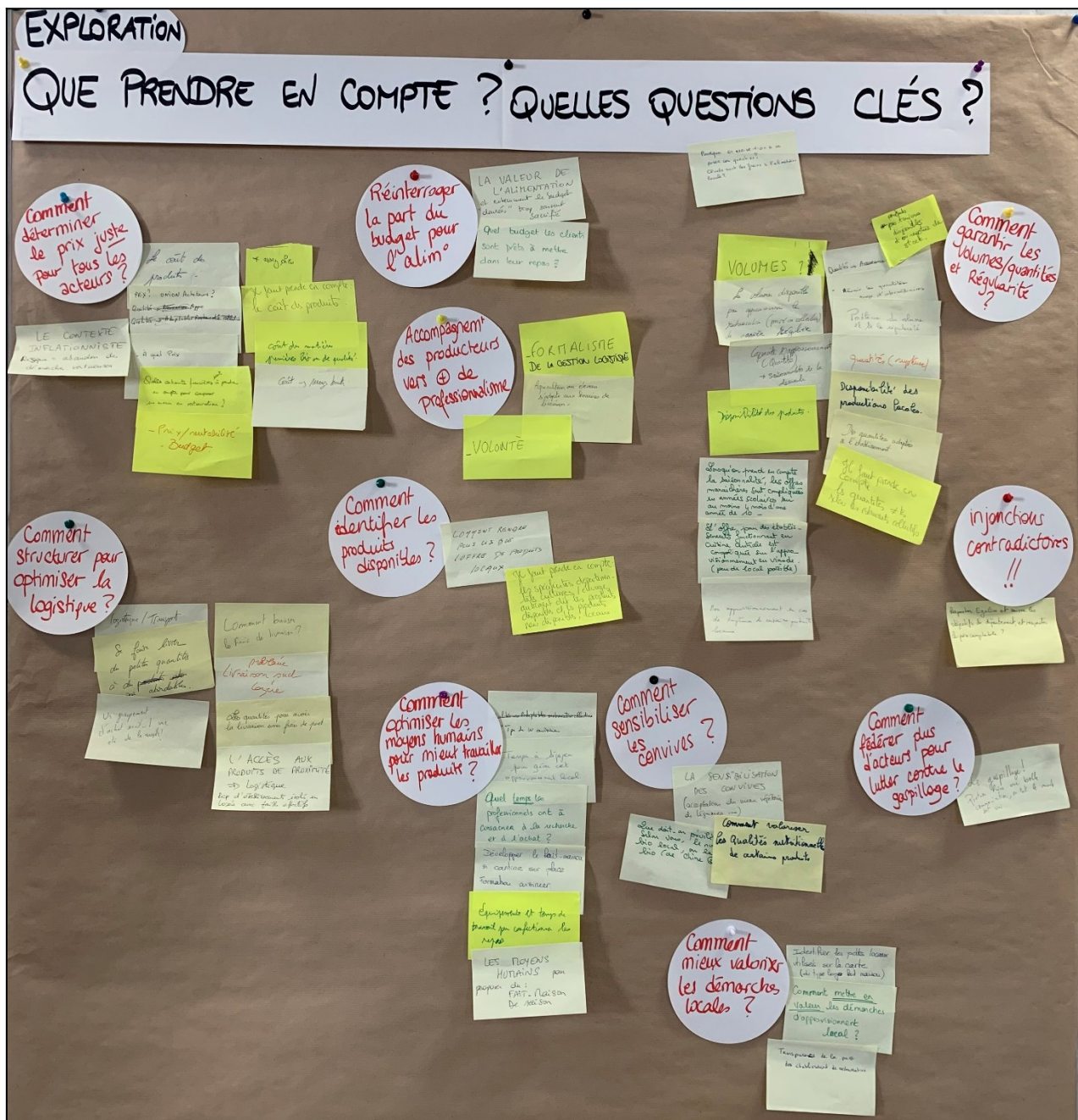
- Leur connaissance individuelle sur la thématique de la réunion
 - Résultat : moyenne autour de 4-5, quelques-uns plus haut
- La maturité du territoire sur cette thématique selon eux
 - Résultat : moyenne très basse, notes les plus élevées autour de 5-6. Une dame précise que selon elle la Lozère est un peu plus avancée que le reste du pays (où il se passe des choses sur des lieux phares mais pas autour, alors qu'en Lozère c'est plus homogène)





2. EXPLORATION DU SUJET

Les participants ont fait émerger 11 thèmes à prendre en compte en lien avec l'approvisionnement et l'utilisation de produits locaux dans les restaurants.



Les sujets à prendre en compte lorsqu'on parle de logistique au service des produits locaux

Retranscription et explication des idées proposées :

- **« Comment déterminer le prix juste pour tous les acteurs ? »**
 - Il faut prendre en compte le coût et le prix des produits, le contexte inflationniste qui risque d'engendrer l'abandon de démarches vertueuses
 - Il faut aussi prendre en compte les contraintes financières des restaurateurs pour composer un menu en restauration
- **« Comment structurer pour optimiser la logistique ? » :**
 - Logistique / transport,
 - Se faire livrer des petites quantités à des prix abordables,
 - Un groupement d'achat serait-il la clé de la réussite ?
 - Comment baisser les frais de livraison ?
 - Problème de livraison dans le sud Lozère,
 - Les quantités pour avoir la livraison sans frais de port,
 - L'accès aux produits de proximité > logistique > beaucoup d'établissements isolés en Lozère avec de faibles effectifs.
- **« Valoriser les démarches »**
 - Identifier les produits locaux utilisés dans la carte des restaurants (du type logo *fait maison*)
 - Comment mettre en valeur les démarches d'approvisionnement local ?
 - Transparence de la part des établissements de restauration
- **« Réinterroger la part du budget pour l'alimentation ? »**
 - La valeur de l'alimentation : le budget « denrées » trop souvent sacrifié,
 - Quel budget les clients sont prêts à mettre dans leur repas ?
- **« Accompagnement des producteurs à répondre aux besoins des restaurateurs »**
 - Formalisme de la gestion logistique (les bons de commande par ex),
 - Nécessité d'une réelle envie et volonté de la part des producteurs et des restaurants de changer d'échelle,
 - Agriculteurs/éleveurs s'adaptent aux horaires de livraisons.
- **« Comment identifier les produits disponibles »**
 - Comment rendre plus lisible l'offre de produits locaux ?
 - Il faut prendre en compte les spécificités départementales, cultures/élevages, autrement dit les produits locaux disponibles et non disponibles.
- **« Comment optimiser les moyens humains pour mieux travailler les produits ? »**
 - Prendre en compte que le temps de travail en cuisine augmente pour gérer cet approvisionnement (recherche + achat) local,
 - Développer le fait maison si cantine sur place > formation des cuisiniers,
 - Équipements et temps de travail pour confectionner les repas ,
 - Les moyens humains pour confectionner des faits maison et du local.
- **« Comment valoriser les démarches locales des restaurateurs ? »**
 - Identifier les produits locaux utilisés dans la carte (du type logo fait maison),



- Comment mettre en valeur les démarches d'approvisionnement local,
- Transparence de la part des établissements de restauration.
- **« Comment fédérer plus d'acteurs pour lutter contre le gaspillage ? »**
 - Le gaspillage : peut-on faire une belle harmonisation où tout le monde soit uni ?
- **« Injonctions contradictoires ! »**
 - Comment respecter Egalim et suivre les objectifs du département et respecter le prix comptable ?
- **« Comment garantir les volumes/quantités et la régularité ? »**
 - Les volumes disponibles pour approvisionner les restaurants de manière régulière,
 - Capacités d'approvisionnement selon saisonnalité de la demande et de l'offre,
 - Problème de volumes et de régularité, parfois il y a des ruptures,
 - Réunir les quantités sans trop d'intermédiaires,
 - Des quantités adaptées aux établissements,
 - Il faut prendre en compte les quantités selon les restaurants collectifs,
 - Lorsqu'on prend en compte la saisonnalité des produits, les offres maraîchères sont compliquées en années scolaires sur au moins 4 mois d'une année de 10,
 - L'offre pour les établissements fonctionnant en cuisine centrale est compliquée sur l'approvisionnement en viande (peu de local possible).
- **« Problématiques liées à la vente de viande directe par les producteurs »**

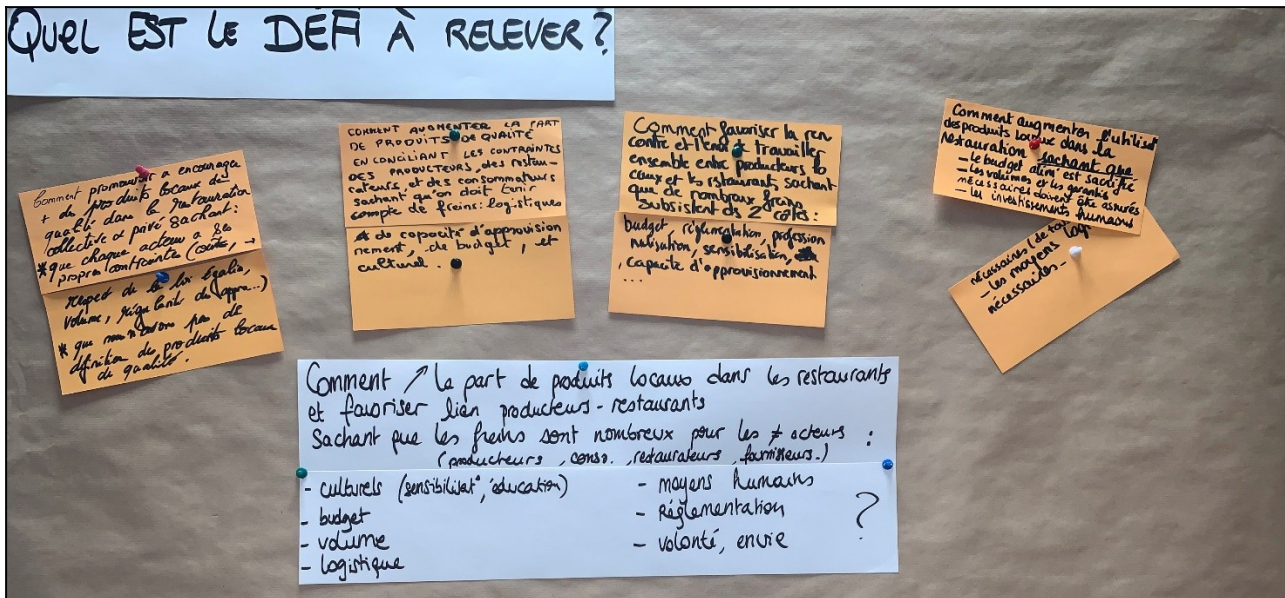
Cette idée est un apport hors réunion d'une personne n'ayant pas pu se rendre disponible

Aujourd'hui, il n'est pas possible à un seul producteur de fournir :

- Des restaurants qui ne proposent qu'un seul morceau à leur carte (exemple que du rond de tranche grasse. Ce qui exploite environ 4 kg de toute une bête. Que fait-on du reste ?)
- Des collectivités qui établissent leurs menus sur 6 mois avant de se fournir sur le marché local. C'est exactement le contraire qu'il faut faire. Commencer par connaître la production locale du moment pour ensuite élaborer ses menus.



3. FORMULATION DU DÉFI



Les défis proposés par les 4 sous-groupes constitués (cartons orange) et le défi final (carton blanc)

Le groupe a abouti à la formulation suivante :

« Comment augmenter la part de produits locaux dans les restaurants et favoriser le lien entre producteurs et restaurants sachant que les freins sont nombreux pour les différents acteurs (producteurs, consommateurs, restaurateurs, fournisseurs) :

- Culturels (sensibilisation, éducation)
- Budget
- Volume
- Logistique
- Moyens humains
- Réglementation
- Volonté, envie »



4. PISTES DE SOLUTIONS PROPOSÉES

QUELLES PISTES DE SOLUTIONS ?

RESTO COLLECTIVE

- sensibiliser les élus, les décideurs
- Voyage d'études en Dordogne
- sensibiliser les cuisiniers
- formations des équipes de cuisine
- connaître les acteurs locaux (cuits from. Agricole + visites ferme)
- logistique → mettre les flux/commandes par un grossiste
- classifier les flux/commandes par un collectif de fournisseurs
- étudier les modèles économiques les avantages... (quantifier ce qu'on gagne)
- LOGISTIQUE
- créer un pôle de mutualisation
- groupement de producteurs
- groupement de commandes d'acheteurs
- intermédiaire logistique + vente (ex: Agricole?)
- Sensibilisation convins : → communiquer et créer du lien avec les producteurs
- Diagnostic des capacités de stockage dans les établissements (photo) 3 mois
- prix solidaire à la cantine tarification sociale Examiner l'exp actuelle
- Demander des subventions
- subil des cuisiniers des ESTABIM

QUELLES PISTES DE SOLUTIONS ?

RESTO PRIVÉE

- Quir la solution « PASSE » à d'autres types de clients (restaurants)
- Chaque métier a sa solution ⇒ mutualiser les solutions
- Créer une base de données des fournisseurs locaux EN COURS (département)
- Créer une base de données des restaurants s'approvisionnant en local
- Accompagner (formation) les agri à rentrer dans les cadres de la restauration → dont accompagnement sur définition de leurs prix
- Accompagnement des acteurs à la valorisation de leur partenariat
- Créer des moments de rencontre entre professionnels
- Augmenter « aider l'instab » la diversification pour augmenter l'offre
- VERT des produits pour lesquels il y a des manques
- ↳ développer la contractualisation contrat / engagements producteurs / restaurateurs avec des capacités de suivi à l'année

Les pistes de solutions proposées (priorisées par un vote par gommettes)



Le Département de la Lozère
a été labellisé
Projet
Alimentaire
Territorial
en juin 2021,
avec le soutien financier de



Sur la logistique :

Ouvrir la solution « MAGNE » à d'autres types de clients (restaurateurs)

- optimiser/ mutualiser les flux logistiques existants,
- Chaque métier à sa solution > mutualiser les solutions.

Espaces de stockages des établissements

- Faire un diagnostic des espaces de stockage disponibles dans chaque établissement afin de stocker environ 3 mois.

Massifier les flux

- Créer un pôle de massification,
- Massifier les flux par un groupe de fournisseurs > étudier les modèles économiques, les avantages, quantifier ce qu'on gagne.

Sur l'accompagnement des producteurs et des restaurateurs

Accompagner les agriculteurs, aider à l'installation et à la diversification pour augmenter l'offre

- Vers des produits pour lesquels il y a des manques,
- Développer la contractualisation (contrat / engagement à l'année entre producteurs / restaurants avec les capacités des producteurs).

Accompagner les agriculteurs/producteurs

- Former les agriculteurs/producteurs à rentrer dans les exigences de la restauration,
- Accompagnement sur définition de leurs prix,
- Accompagnement des acteurs à la valorisation de leur positionnement.

Outiller les restaurateurs

- Donner des outils aux restaurateurs pour leur permettre de suivre les objectifs EGA-LIM.

Tarification sociale

- Élargir l'expérimentation de la tarification sociale actuelle en cours à la Mairie et aux collèges.

Demander des subventions

Sur la sensibilisation

Sensibiliser

- Sensibiliser les élus et les décideurs en organisant des voyages d'études en



Le Département de la Lozère
a été labellisé
Projet
Alimentaire
Territorial
en juin 2021,
avec le soutien financier de



- Dordogne (par exemple) pour s'inspirer de pratiques vertueuses,
- Sensibiliser les chefs - acheteurs,
 - Sensibiliser les convives > communiquer et créer du lien avec les producteurs,

Former

- Former les équipes en cuisine pour cuisiner un produit brut
- Former les équipes en cuisine pour s'adapter aux produits disponibles

Favoriser l'interconnaissance entre professionnels

Créer des moments de rencontre entre professions,
Créer une base de données des fournisseurs locaux (en cours par le département),
Créer une base de données des restaurants s'approvisionnant en local.
Connaître les acteurs locaux : cartographie des fournisseurs + visites à la ferme

5. PRIORISATION DES PISTES DE SOLUTION

Les participants ont voté pour prioriser les actions citées.

Les actions classées par ordre de priorisation figurent dans le tableau-ci-dessous :

Nombre de votes	Actions	Rappel du thème
11	Créer un pôle de massification	Massifier les flux
9	Développer la contractualisation	Accompagner, aider à l'installation, la diversification et augmenter l'offre
8	Sensibiliser les cuisiniers	Sensibiliser
6	Sensibiliser les convives	Sensibiliser
5	Créer une base de données des fournisseurs locaux (en cours par le département)	Favoriser l'interconnaissance entre professionnels
4	Créer des moments de rencontre entre professions	Favoriser l'interconnaissance entre professionnels
3	Ouvrir la solution « MAGNE » à d'autres types de clients (restaurateurs)	Solution « MAGNE »
3	Faire un diagnostic des espaces de stockage disponibles dans chaque établissement afin de stocker environ 3 mois	Espaces de stockages des établissements
2	Accompagnement des acteurs à la valorisation de leur positionnement	Accompagner les agriculteurs/producteurs
2	Former les agriculteurs/producteurs à rentrer dans les exigences de la restauration	Accompagner les agriculteurs/producteurs
2	Accompagnement sur définition de leurs prix	Accompagner les agriculteurs/producteurs
2	Demander des subventions	Demander des subventions
1	Créer une base de données des restaurants s'approvisionnant en local	Favoriser l'interconnaissance entre professionnels

La Lozère a du goût !



lozère
LE DÉPARTEMENT



Le Département de la Lozère
a été labellisé
Projet
Alimentaire
Territorial
en juin 2021,
avec le soutien financier de

