

QU'EST CE QUE LA COORDINATION INTERTERRITORIALE ?

Fort de ses réunions d'amélioration continue mises en place depuis 2012 pour l'introduction de produits bio et/ou locaux en restauration collective et le cercle des partenaires co-organisateurs et bénéficiaires s'agrandissant d'année en année, A PRO BIO est fière de vous présenter le fruit des travaux collaboratifs de l'année 2016. Le groupe de travail étant maintenant ouvert à toutes structures souhaitant y participer, **n'hésitez pas à vous manifester pour rejoindre les discussions.**

LES CONTRIBUTEURS DES TRAVAUX 2016



Manon Moreau, Thibaut Convain
Marie Bouchez



Sophie Rosblack



Lisa Sigala



Pierre Naglik, Fanny Faivre-Picon



Sophie Cauwet



Nicolas Carton



Camille Durand



Julie Albar, Didier Escartin



Sophie Wauquier



Pauline Chanel, Perrine Loeuilleux



Adeline Screve, Marion Blondel,
Hervé Valdevit, Julie Reichheld



Odile Brebion, Chloé Bacon,
Adrien Lepee, Nadine Leclercq



Julie Macquet, Xavier Jacquemont,
Valérie Delalleau



Elise Wouts



Simon Hallez



Mélanie Lotte, Antoine Bedochaud



Caroline Rozalen



Marianne Dispa



Marie-Pierre Fauquembergue



Jean-Christophe Frizon



Chloé Martineau

RESTITUTION DES TRAVAUX 2016

APPROLOCAL.FR

APPROLOCAL.fr

Les produits du Nord-Pas de Calais pour les professionnels

Au 09/11/2016, Approlocal.fr c'est :

- 185 fournisseurs inscrits, avec plus de 80% d'agriculteurs
- 264 acheteurs, majoritairement représentés par des collèges et lycées
- 88 171 euros HT de chiffre d'affaires réalisé avec un panier moyen de 179€
- 50 fournisseurs ont reçu au moins une commande sur approlocal
- 57 acheteurs ont passé au moins une commande

La marge de progression est donc encore très importante !

74% des acheteurs sont des collèges du Nord. L'impact de la politique d'une collectivité est donc très important pour inciter les structures à commander. Une connexion de l'outil est en cours avec l'outil Adoria utilisé par les lycées et devrait être fonctionnelle dès janvier 2017. Des kits de communication « Ici on mange Local » et « ici on mange local et bio » sont disponibles pour les établissements qui passent minimum deux commandes sur Approlocal.fr. Du 20 au 24 mars 2017 aura lieu la **nouvelle édition de la Semaine « Invitez les Saveurs des Hauts-de-France à votre table »**, qui mettra en avant la pomme-de-terre. Pour en savoir plus, vous pouvez contacter pauline.chanel@agriculture-npdc.fr

LA LOGISTIQUE

Bon nombre d'études et d'outils fleurissent pour expliquer et proposer des améliorations de l'organisation logistique pour l'approvisionnement de la restauration collective :

INTITULÉ	PORTEUR	ANNÉE	DESCRIPTION
ALLOCIRCO : ALternatives LOGistiques pour les CIRcuits COurts en Nord-Pas de Calais	Chambre d'Agriculture NPdC, l'IFSTTAR et le CEREMA	2016	Présentation d'une typologie d'organisations logistiques, évaluation et solutions d'optimisation
Relocalisation des approvisionnements du secteur demi-gros et durabilité des chaînes d'approvisionnement : Pourquoi et comment impulser des pratiques logistiques collaboratives entre producteurs ?	Gabnor avec l'appui de la FNAB	2014	Etude exploratoire (<i>enquête sociologique + diagnostic</i>)
LOCal : Livraison Optimisée en Circuits alimentaires localisés : Transport de produits alimentaires locaux durables	FRCIVAM Bretagne	2014	Outil de sensibilisation à l'intérêt de la mutualisation
Outil du CEREMA (créé à travers l'étude ALLOCIRCO)	CEREMA	2015	Outil de sensibilisation et d'aide à la décision
Grille de commande	A PRO BIO	2016	Outil d'aide à la décision pour définir la stratégie d'approvisionnement en bio régional des acheteurs selon leur caractéristique (<i>format Excel</i>)

Ces études ne sont pas identiques. Certaines s'adressent aux producteurs, d'autres aux accompagnateurs et enfin une dernière aux acheteurs de la restauration collective. Comment s'y retrouver ? Pour faire le tri parmi tous ces outils et savoir en retirer la matière essentielle, nous vous proposons une **rapide analyse comparative** dans le diaporama de présentation et surtout la synthèse ci-jointe. Pour toutes informations sur les études, vous pouvez contacter directement leurs auteurs dont le contact est inscrit dans la synthèse.

LES GROUPEMENTS D'ACHATS

Nombre de collèges et lycées des territoires déclarent ne pas pouvoir acheter de produits bio et/ou locaux puisqu'étant tenus par leur marché académique. **Qu'est-ce qu'un groupement d'achat ?** Pourquoi parle-t-on de marché académique ? **A quoi servent ces groupements d'achats ?** Comment fonctionnent-ils ? Toutes les réponses se trouvent dans le diaporama et le compte-rendu ci-joints.

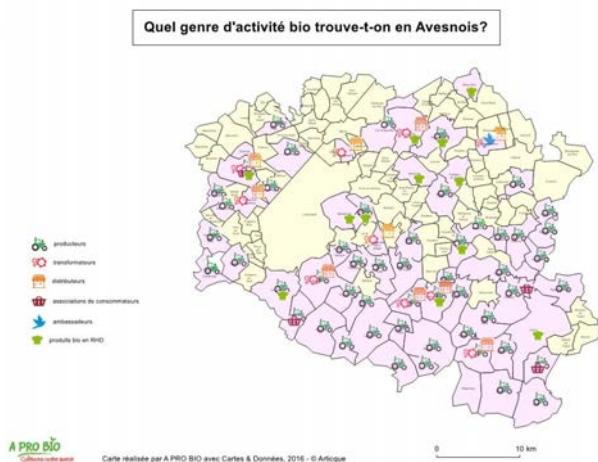
Information transmise en réunion par le Conseil Régional, la stratégie d'achats portée en 2016 est d'avoir 1 groupement régional pour l'épicerie, plusieurs groupements territoriaux sur la viande, des achats d'hyper proximité en gré à gré pour les yaourts fermiers et 1 groupement d'achats régional et spécifique pour les produits biologiques. Complément apporté par le Conseil Départemental du Nord, 80% des collèges du Nord adhérent au moins à 1 groupement d'achats.

Point sur la délibération votée par le Conseil Régional Hauts-de-France (CR HdF) pour les lycées :



Le CR HdF a voté le 13 octobre 2016 un objectif de renforcement de l'approvisionnement local dont le bio local. Les objectifs chiffrés sont les suivants **« atteindre 70% de produits locaux en volume dans les assiettes des lycéens dont 10% de bio à l'horizon 2021 »**. Le périmètre de définition du local s'étend sur l'échelle de la région HdF en considérant à la fois la production/l'élevage et la transformation du produit. Le but est que la majorité des ventes soit effectuée au profit des opérateurs locaux (producteurs fournisseurs, transformateurs). Un plan d'actions sur les 5 années à venir sera construit et présenté.

LA CARTOGRAPHIE COMME OUTIL POUR FAVORISER LA CONNAISSANCE DU TERRITOIRE



Véritable **outil d'aide à la décision** pour organiser les filières et valoriser les dynamiques à l'échelle territoriale, A PRO BIO a proposé de vulgariser sa base de données des opérateurs et initiatives bio sous forme de carte. Transmise à ses territoires partenaires, les cartes en format pdf permettent par un système simple de filtres à cocher d'avoir accès à l'information souhaitée :

- **Recherche par type d'acteurs bio** (producteurs, boulangers, magasins, associations de consommateurs, restauration collective...)
- **Recherche par production/filière** (fruits et légumes, produits laitiers, pain, viande...)
- **Localiser les porteurs de projet**

Pour en savoir plus, vous pouvez contacter marie.bouchez@aprobio.fr

2 MÉTHODOLOGIES CLÉ EN MAIN POUR L'ACCOMPAGNEMENT DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

L'accompagnement de la restauration collective a nécessité de créer des outils spécifiques adaptés à tous les publics concernés (chefs de cuisine, gestionnaires, rédacteurs de marché, encadrants, convives, parents...). Construits grâce aux partenariats avec les territoires (Artois Comm., CAD, CCCO, MEL, PNR Avesnois...), ces outils viennent compléter la méthodologie générale développée par A PRO BIO pour les acheteurs et la Chambre d'Agriculture pour les producteurs. Pour permettre aussi bien à un établissement individuel mais également à un territoire d'avoir une **vision globale des actions existantes** et mieux connaître la **chronologie des actions à mettre en place**, nous proposons de rédiger 2 classeurs d'accompagnement remplis de fiches actions avec leurs détails pratiques (cible de l'action, objectif, temps à consacrer, partenaire à mobiliser, coût engendré...).

Une maquette de fiche action (fiche «Adapter ses pratiques en cuisine» ci-jointe) a été proposée au groupe et validée. Ces classeurs seront construits en 2017 par A PRO BIO et la Chambre pour les actions qui les concernent. Pour toutes questions ou remarques sur le contenu de ces fiches, vous pouvez contacter marie.bouchez@aprobio.fr



ACTIONS À DÉVELOPPER EN 2017

De nouveaux sujets de travail pour 2017 ont été proposés et validés collectivement par le groupe animé par A PRO BIO et la Chambre d'Agriculture du Nord-Pas de Calais :

1 la légumerie

Une réunion de travail permettra de :

- définir ce qu'est une légumerie,
- connaître les outils et projets existants en région actuellement
- analyser les avantages et points de vigilance sur la construction de nouvelles légumeries

Il est proposé d'aller visiter la légumerie en construction à l'ESAT du Ternois. Le Pays du ternois accepte d'accueillir la réunion.

2 la poursuite des réflexions sur les groupements d'achats/centrales d'achats et orientations prises par le Conseil Régional des Hauts-de-France et des Conseils Départementaux

Il est apparu nécessaire dans la 1^{ère} réunion d'approfondir les réflexions sur les thématiques notamment en :

- continuant à mutualiser les informations entre le Conseil Régional et les territoires
- définissant les termes connexes tel que les centrales d'achats
- analysant les résultats produits par ces groupements d'achats en termes d'introduction de produits bio et/ou locaux

3 le lien entre restauration collective et artisans

Suite au développement du Ptinor et plus largement du pain bio local issu des boulangeries grâce au levier de la restauration collective et à l'intérêt porté aux restaurateurs, il est apparu intéressant de se rassembler autour de cette thématique pour :

- discuter collectivement de la manière d'appréhender ce public
- bénéficier de retours d'expériences de territoires ayant déjà partiellement diagnostiqué des passerelles entre restauration collective et artisans

4 la filière halieutique

Les structures de restauration souhaitent introduire des poissons issus d'une pêche locale. Un groupe de travail permettrait de :

- définir ce qu'est un poisson local (zone de pêche, type de poisson...)
- mettre en commun les connaissances d'acteurs existants sur les produits de la mer
- échanger sur les pistes de développement du poisson local en restauration collective

La communauté d'agglomération du Boulonnais serait intéressée pour accueillir ce groupe de travail et appuyer à l'organisation.

Chaque acteur risquant de ne pas être intéressé par la totalité des thématiques sélectionnées, nous proposons à chacun de **se positionner sur les ateliers** par le biais d'un sondage en ligne via le lien suivant :

<http://doodle.com/poll/eb74xvb3mndvpsu9>

Suite au positionnement de chacun, des dates et lieux de réunions seront proposés. Même si l'animation globale de la coordination interterritoriale pour la restauration collective en produits bio et/ou locaux est animée par A PRO BIO et la Chambre d'Agriculture, il serait intéressant qu'une partie des groupes thématiques de travail soit portée par les territoires les plus concernés. Nous vous contacterons en ce sens.

Dans le cadre de la nouvelle région et étant opérateur partenaire du projet Interreg AD-T pour le développement d'une filière (agro)alimentaire durable transfrontalière, des passerelles seront recherchées avec l'ex Picardie et la Belgique afin de mutualiser les réflexions et échanger les bonnes pratiques.