

CELABIO



Une production locale et solidaire de légumes biologiques pour la restauration collective





PRÉFET DE LA RÉGION RHÔNE-ALPES Retour d'expérience

Octobre 2012

CE QU'ILS EN DISENT...

Le Mot de Monsieur Luc Destombes, président de CELABIO :

66

Cette collaboration avec la DRAAF s'inscrit parfaitement dans les objectifs que CELABIO s'est fixés.

En effet, nous espérons avec ce document promouvoir l'idée d'une « nouvelle forme d'agriculture » ancrée dans son territoire, respectueuse de l'environnement et des hommes mais ouverte sur le monde et dynamique.

L'aventure ne fait que commencer pour notre collectif, souhaitons qu'elle soit longue et riche de succès partagés."

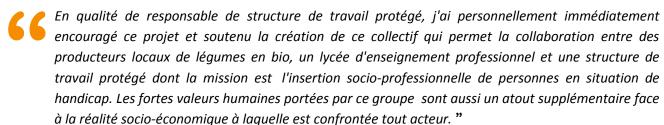
Le Mot de Madame Gilberte Delaille, directrice de L'EPLEFPA Terre d'horizon :



Au travers de ce projet, l'association CELABIO porte un nouveau regard sur le développement durable et solidaire.

Le Lycée Terre d'horizon participe et soutient cette initiative, porteuse d'avenir pour la filière maraîchage biologique. Elle s'intègre dans une démarche de circuits courts et dans une dynamique de territoire."

Le Mot de Monsieur Claude Ducourthial, responsable du département de l'ESAT de Tain:



Le Mot de Monsieur Daniel Bignon, vice-président délégué au développement économique, à l'artisanat, à l'innovation et à l'emploi à la communauté d'agglomération du Pays de Romans :



La Communauté d'Agglomération du Pays de Romans soutient CELABIO car ce projet est en adéquation avec sa politique de développement des circuits-courts agricoles sur son territoire.

Ce projet répond également à la volonté de la CAPR de proposer des repas de qualité aux enfants du Pays de Romans et de permettre à l'agriculture de ce même territoire de trouver des débouchés localement.

Enfin, cet outil qui réunit des agriculteurs Bio répond à un besoin de structuration de la profession face à une demande de la restauration collective grandissante en produits locaux et respectueux de l'environnement. Suite à la phase expérimentale qu'elle est en train de vivre, nous souhaitons que CELABIO prenne une ampleur encore plus importante."





PRÉAMBULE

e Programme National pour l'Alimentation (PNA) a été défini dans la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche, promulguée le 27 juillet 2010. Véritable pacte entre agriculteurs et consommateurs, il vise à garantir une alimentation de qualité, suffisante et accessible à tous et pose le principe « Bien manger, c'est l'affaire de tous ».

Le Programme National pour l'Alimentation comporte quatre axes :

- 1. faciliter l'accès de tous à une alimentation de qualité ;
- 2. améliorer l'offre alimentaire;
- 3. améliorer la connaissance et l'information sur l'alimentation;
- 4. promouvoir le patrimoine alimentaire et culinaire français, matériel et immatériel.

Les spécificités de la région Rhône-Alpes privilégient certaines orientations de la DRAAF (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de Rhône-Alpes) dans la conduite du PNA :

- le rapprochement des producteurs des consommateurs, compte tenu du très fort développement des circuits de proximité, sous toutes formes, de la vente directe à la ferme aux AMAP, des points de vente collectifs à la restauration collective...;
- la sensibilisation à la saisonnalité des produits, à la redécouverte du plaisir de cuisiner des produits bruts, grâce à la richesse et à la diversité des nombreuses productions agricoles sur notre territoire ;
- l'information sur les produits sous signe de qualité, et en particulier ceux issus de l'agriculture biologique;
- la sensibilisation à de nombreuses recettes et savoir-faire, par la richesse des traditions culinaires et gastronomiques, un tissu d'artisans, d'entreprises agroalimentaires et de restaurateurs très dense.

De très nombreuses initiatives de collectivités territoriales et de restaurants collectifs favorisent la mise en place et le développement d'approvisionnements en produits biologiques de proximité.

La DRAAF Rhône-Alpes accompagne ces initiatives, par la publication d'outils réglementaires¹ et aussi de retours d'expériences; les fiches du collectif CELABIO viennent ainsi illustrer une initiative de producteurs vers la restauration collective.

En effet, de nombreux restaurants collectifs sont en recherche de produits biologiques de proximité. L'offre peut s'avérer insuffisante en quantité, mais aussi parfois en qualité: ces productions sont souvent proposées sous forme de produits bruts, alors que la restauration collective est en attente de légumes préparés *a minima*, voire de quatrième ou de cinquième gamme.

¹ Fiches réglementaires : production et commercialisation des produits fermiers d'origine animale - Guide « Favoriser une restauration collective de proximité et de qualité »

Les possibilités de développement des ventes de légumes à la restauration collective passent par un regroupement de l'offre et la fourniture de légumes de quatrième gamme ou préparés un minimum.

Le projet décrit ici s'inscrit donc dans un contexte où de nombreux producteurs, agents de développement voire financeurs souhaitent la mise en place de légumeries collectives.

Ces fiches ont vocation à aider d'autres territoires à construire leur projet d'outil collectif, en mettant en évidence les atouts et les difficultés de celui de la Drôme des Collines et en particulier celui de Romans, et comment CELABIO a finalement pu mettre en place son activité commerciale vers la restauration collective et sa légumerie.

De nouvelles fiches seront publiées au fur et à mesure de l'avancement du projet et des relations commerciales avec le secteur de la restauration collective.

En savoir plus sur les actions du Programme National pour l'Alimentation en Rhône-Alpes : http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Alimentation,157



SOMMAIRE

Ce qu'ils en disent	1
Préambule	3
CELABIO « une production locale et solidaire »,	
un Collectif d'Exploitations Légumières en Agriculture Biologique	9
Fiche 1. Naissance du projet	11
Les facteurs déclencheurs pour le lycée horticole	11
Les facteurs déclencheurs pour l'ESAT de La Teppe	12
La naissance du projet dans un contexte favorable	
Les attentes de Pierre Danelon et Éric Martin pour constituer un groupe	14
Fiche 2. Du projet à 2 au groupe CELABIO	17
Quels atouts du projet présenter à d'autres producteurs ?	17
Comment trouver concrètement des exploitations associées ?	
Déroulé de la réunion de présentation	
Une démarche qui aboutit : les prémices de CELABIO	19
Fiche 3. Chercher de l'aide auprès du réseau professionnel et institutionnel	
Quels besoins, quelles questions se pose le groupe ?	21
Vers qui se tourner et comment ?	23
Appui du GAB (Groupement des Agriculteurs Biologiques) Agribiodrôme dans le cadre du CDPRA Drôme des Collines	24
Appui de la chambre d'agriculture de la Drôme	
Appui de la Communauté d'Agglomération du Pays de Romans	
La Direction Départementale de Protection des Populations (DDPP)	
Implication des enseignants du lycée horticole	
Fiche 4. Visites de projets similaires / Obtenir des réponses à nos questions	
Recherches via Internet et lecture de revues spécialisées	29
Consultation de guides spécifiques à l'approvisionnement de la restauration collective	
ou à la production légumière en agriculture biologique	
Participation à des journées de formation	
Visites sur le terrain	
Fiche 5. Choix du statut juridique de CELABIO	37
Réflexion sur le statut à adopter	37
Les avantages du statut associatif pour démarrer ce projet	37
Rédaction du dossier de création d'une association	
Les limites du statut associatif	
Évolutions possibles de ce statut	38

Fiche 6. Comment organiser l'activité ? De la production à la commercialisation	39
Schéma du circuit des légumes	39
À l'échelle de la production (en terme technique)	40
À l'échelle de la logistique	41
Schéma du circuit des commandes	42
À l'échelle de la commercialisation (économique)	43
Quels choix en période de démarrage ?	43
Fiche 7. Comment choisir les produits à commercialiser ?	45
Collecte de données préalables	45
Collecte de données au niveau local : activer son réseau	46
Collecte des données par ses propres moyens	46
Les difficultés rencontrées	47
L'étude de faisabilité d'un atelier de transformation	48
Fiche 8. Identification du groupe CELABIO	49
Un « NOM »	49
Une « fiche de présentation »	50
Une « MARQUE »	51
Une « PLAQUETTE DE COMMUNICATION »	52
Vers un logo ?	52
Fiche 9. Débuter son activité dans de bonnes conditions	
Le choix de la dimension du groupe	53
Le choix d'un rayon géographique	
Le choix d'une phase expérimentale	53
Le choix du client	54
Les choix, orientations et ambitions de CELABIO	54
Fiche 10. Pourquoi et comment communiquer autour du projet ?	57
CELABIO, c'est quoi ?	57
Les valeurs de CELABIO	58
CELABIO : une nouvelle dimension	59
Schéma représentant l'émergence d'un nouveau type d'agriculteur	59
Synthèse des caractéristiques des deux exploitations existantes et particularités de CELABIO.	60
Un nouveau métier	61
Une nouvelle identité	61
Un nouveau client et un nouveau débouché	61
Comment ? Les moyens mis en œuvre pour communiquer	61
Ca qu'il an ressort : les résultats de cette communication	64

Fiche 11. Animation, coordination du collectif et des partenaires	67
Contexte de la mission	67
Objectif de la mission	67
Les étapes	67
L'intérêt d'une telle fonction : un relais entre les partenaires	68
Présentation des exploitations	71
Exploitation du Lycée	71
ESAT La Teppe	72
Exploitation de Luc Destombes	73
Exploitation de Marilyne Brun et Philippe Bouvier	74
Plein Sud Restauration	75
Annexes	76
Le Syndicat Mixte Drôme des Collines	76
Agribiodrôme	76
La Communauté d'Agglomération du Pays de Romans	77
La Chambre d'Agriculture	77
La Direction Départementale de Protection des Populations	78
La Direction Régionale de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt	78
Le lycée horticole de Romans-sur-Isère, TERRE d'HORIZON	78
Bibliographie	79
Quelques définitions	80
Rédaction	81
Les nersonnes avant collaboré au projet	Q1





CELABIO « UNE PRODUCTION LOCALE ET SOLIDAIRE », UN COLLECTIF D'EXPLOITATIONS LÉGUMIÈRES EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

CELABIO est une association créée par 4 agriculteurs souhaitant partager leur expérience.

Cette association a pour but de mutualiser leur production légumière pour la vente directe de leurs produits bruts ou transformés via la mise en place d'une légumerie de type artisanal.

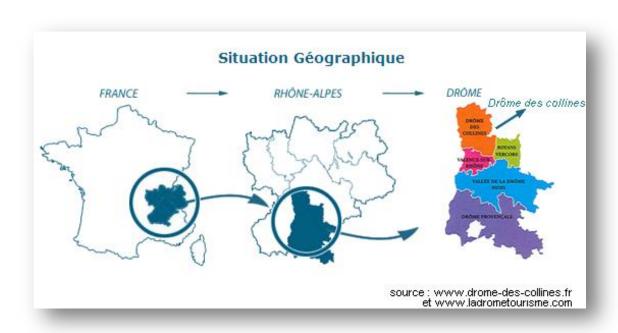
Ces produits sont destinés à la restauration collective ou la vente directe, par les magasins de producteurs et par le réseau de points de vente spécialisés en bio.

Les cultures ont démarré à l'automne 2011 puis au printemps 2012 avec un travail autour des plannings de productions et l'organisation de la commercialisation. L'objectif est de monter progressivement en puissance dans les quantités et dans la diversité proposées.

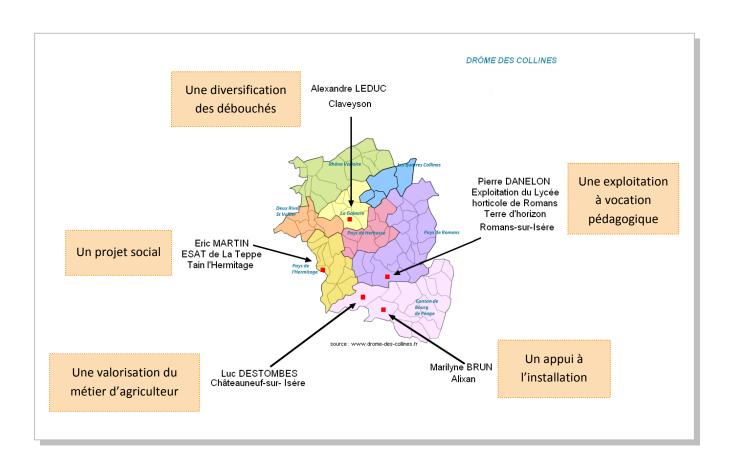
Pour les légumes transformés, l'objectif à court terme est de produire de la soupe. Cette activité correspond complètement au segment de marché sur lequel se place leur association et permettra la meilleure valorisation de leurs cultures.

Leur structure, composée à l'origine de 4 producteurs, a été renforcée par l'arrivée d'une nouvelle recrue et d'autres producteurs, dits « occasionnels », viennent compléter l'offre commerciale.

Tous se trouvent sur le territoire de la Drôme des collines :



Une proximité géographique, idéologique et humaine



Une nouvelle forme de partenariat entre agriculteurs







NAISSANCE DU PROJET

Le projet CELABIO est né de la volonté de deux personnes : Pierre Danelon, directeur de l'exploitation du lycée horticole de Romans-pôle d'enseignement Terre d'horizon, et Éric Martin, éducateur technique spécialisé à l'ESAT (Établissement et service d'aide par le travail) de La Teppe à Tain l'Hermitage, avec le soutien de leurs directeurs respectifs : Nicole Fontanille et Claude Ducourthial.

LES FACTEURS DÉCLENCHEURS POUR LE LYCÉE HORTICOLE



Le lycée horticole est un Établissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole (EPLEFPA). Avec des missions d'animation et de développement des territoires, d'insertion scolaire, sociale et professionnelle et d'expérimentation.

L'exploitation participe à ces missions, par ses activités de production, de formation et de développement agricole, industriel et local.

Une **nouvelle demande en termes de formation** initiale et continue au sein du lycée a conduit l'exploitation à développer des cultures maraîchères en Agriculture Biologique (en 2008). Elle est d'autant plus envisageable que l'exploitation dispose d'un **savoir-faire** en culture de légumes de plein champ et de parcelles déjà converties à la conduite en agriculture biologique depuis 2001.

Cette demande coïncide avec un regain d'intérêt certain pour le maraîchage en Drôme, au travers notamment **des AMAP** (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) distribuant des paniers de légumes variés.

Par ailleurs, le lycée horticole de Romans est concerné par l'objectif d'introduction de 20 % de denrées biologiques dans les menus des restaurants scolaires publics (circulaire en application du Grenelle).

Afin de diversifier les débouchés des productions maraîchères (vente directe, produits transformés...) et de développer l'activité, optique partagée par La Teppe, l'exploitation décide de lancer le projet.

Ce projet lié au maraîchage est également à mettre en relation avec l'objectif commun au lycée et à la Communauté d'Agglomération du Pays de Romans (CAPR) qui est de faciliter l'installation de nouveaux agriculteurs.

La pépinière d'entreprises « Coup de Pouce » portée par le lycée permet à des élèves en fin de cursus de tester leur projet d'installation avant d'établir leur activité.

 $_{\mathsf{Fiche}} \ \mathbf{1}$

Développer le maraîchage biologique à destination des restaurants scolaires permet donc de **répondre aux diverses missions** des exploitations agricoles des Établissements Publics, et s'avère pertinent en termes de production et de projet sur le lycée horticole dans son territoire.

LES FACTEURS DÉCLENCHEURS POUR L'ESAT DE LA TEPPE



L'atelier agricole de l'ESAT produit des Plantes à Parfum, aromatiques et médicinales (PPAM) en bio depuis 1993.

Cet établissement, qui a par ailleurs dans le passé cultivé des légumes, souhaite diversifier sa production, offrir des activités nouvelles et valorisantes pour les personnes en situation de handicap qu'il accueille.

Ce projet « maraîchage » s'inscrit également dans une démarche avec pour objectif l'insertion socioprofessionnelle de ces personnes et une relation plus proche avec le milieu ordinaire du travail : en effet, dans l'hypothèse d'une production de légumes destinés à la restauration collective et préparés sur place, l'ESAT voit dans les tâches de lavage, d'épluchage ou de conditionnement, des activités adaptées et valorisantes, complémentaires à celles liées à la production.

Dans un premier temps, en raison d'un équipement existant sur le site (locaux, laveuse, chambre froide), l'ESAT offre un service qui permet au groupe CELABIO de débuter à l'automne 2011.

Dans un second temps, l'éventualité d'un site de transformation en dehors des murs de l'ESAT pourrait être envisagée. Une réflexion doit être menée sur ce point, mais l'idée d'une structure *extra-muros* pourrait présenter des atouts supplémentaires : acquisition d'une plus grande autonomie pour les personnes handicapées, insertion dans un atelier adapté et plus proche des conditions de travail en milieu ordinaire, collaboration et échanges avec des producteurs locaux.

LA NAISSANCE DU PROJET DANS UN CONTEXTE FAVORABLE



Le lycée et l'ESAT ont l'habitude de travailler ensemble. Le lycée produit de jeunes plants en aromatique que cultive ensuite l'ESAT. Le lycée accueille des travailleurs en situation de handicap en stage au sein de son exploitation. Tous deux sont membres d'une même SICA en PPAM (Plantes à Parfum Aromatiques et Médicinales).

C'est en 2008 que l'idée de transformer des légumes naît au sein de ces deux établissements. C'est donc un projet qui relie deux établissements mais aussi deux personnes partageant une même conviction. Forts de cette collaboration de longue date, Pierre Danelon et Éric Martin vont initier leur projet ensemble et, ainsi, renouer avec la tradition maraîchère de leurs structures respectives; d'autant que maraîchage et plantes aromatiques sont des cultures aisément associables sur un même site de production et peuvent techniquement être conduites en parallèle

Ce projet prend forme dans un contexte très favorable :

La **volonté des élus** du territoire d'améliorer la qualité des approvisionnements des cantines se fait nettement ressentir avec une forte inclination à renouer avec des produits locaux et de saison.

Le Conseil général de la Drôme a ainsi mis en place un programme « manger mieux, manger bio » dans les collèges du département. Il est proposé aux élèves des menus simples et équilibrés, respectant les grammages adaptés à leurs besoins, prenant en considération la saisonnalité et la dimension locale de l'approvisionnement en bio comme en conventionnel.

Objectifs du programme « manger mieux, manger bio » pour 2012-2014 :

- atteindre 25 % de produits Bio dans les menus de tous les collèges ;
- doubler l'approvisionnement en circuit court.

La Région Rhône-Alpes encourage la structuration des filières d'agriculture régionale biologique, à travers le dispositif « Mon lycée mange bio en Rhône-Alpes ». Les 40 lycées qui ont participé durant l'année 2010-2011 ont bénéficié d'un accompagnement financier pour couvrir une partie du surcoût lié à l'introduction d'aliments biologiques dans les menus, mais aussi d'un soutien logistique et d'un accès à des ateliers pédagogiques et techniques autour du bio.

La Région prévoit d'étendre ce dispositif d'ici 2012, à 80 établissements. Ils sont 64 à compter de septembre 2011.

Dans ce contexte où de nombreux élus soutiennent un approvisionnement en produits de proximité, la participation d'un ESAT au collectif est un atout important. Les achats pour des restaurants gérés de manière autonome par les collectivités relèvent du code des marchés publics, lequel ne permet pas de sélectionner une offre en fonction de l'origine géographique des produits.

Même si la réponse à un appel d'offres n'est pas envisagée pendant la « phase expérimentale », l'accroissement de l'activité pourra passer par ce mode de commande et de vente. Dans cette éventualité, les membres de CELABIO savent qu'ils ont un avantage certain.

En effet, l'article 15 du code permet aux acheteurs publics de réserver certains marchés ou certains lots d'un même marché à des entreprises adaptées ou à des établissements et services d'aide par le travail. Dans ce cas, l'exécution de ces marchés ou de ces lots doit être effectuée majoritairement par des personnes handicapées.

- Le projet CELABIO se construit dans une dynamique territoriale favorable au développement de l'approvisionnement en produits locaux et ou bio.
 - À proximité des 2 structures, la Communauté d'Agglomération du Pays de Romans, la CAPR, est inscrite dans le dispositif « Relations Ville Campagne » , piloté par le syndicat Mixte Drôme des Collines (SMDC) porteur du Contrat de Développement Durable Rhône-Alpes (CDDRA) Drôme des Collines et le Syndicat Mixte Eyrieux Ouvèze Vernoux (SMEOV), porteur du Contrat de Développement Rhône-Alpes (CDRA) Valence Drôme Ardèche Centre (VALDAC), qui vise justement à « faire émerger et soutenir des stratégies locales de développement reposant sur une coopération équitable entre les territoires urbains et ruraux. ». Ce dispositif favorise notamment les circuits courts et donc les initiatives de production et commercialisation locales. Il vise à rapprocher les producteurs et les consommateurs.

- La CAPR dans le cadre de l'appel à projet de l'Agence de l'Eau « Développement de l'agriculture biologique et réduction des produits phytosanitaires », dispose d'une animatrice et de fonds pour travailler sur un projet centré sur le développement des circuits courts et la promotion des produits de qualité. L'objectif à atteindre étant la diminution des quantités de pesticides retrouvées dans les eaux des rivières et des nappes alimentant les captages de Romans. La CAPR soutient dans ce cadre les projets visant à favoriser l'installation d'agriculteurs adoptant des pratiques respectueuses de l'environnement et idéalement installés sur des parcelles se situant en amont des zones de captage.
- Par ailleurs, la Communauté d'Agglomération du Pays de Romans (CAPR), en partenariat avec Romans Bourg de Péage Expansion (RBE), souhaite ouvrir un espace de 6 hectares dédié au maraîchage bio. En effet, dans le but de poursuivre ses engagements vis-à-vis de l'agriculture mais aussi du mieux vivre et de la préservation de l'environnement, la Communauté d'Agglomération du Pays de Romans lance une pépinière d'exploitations maraîchères bio sur la zone horticole des Teppes située derrière le lycée Horticole de Romans. Le principe est simple : permettre aux maraîchers, qui ont un projet économique abouti, de tester leurs productions et de mettre à l'épreuve leurs techniques agricoles et leurs circuits de commercialisation sur des lots de 1,5 à 2 hectares mis à la location pour une durée minimum de 3 ans.
- La demande est émise directement par les cantines recensées sur le territoire. Nombreux sont les élus, gestionnaires, cuisiniers et parents d'élèves qui souhaitent un approvisionnement plus local, en produits biologiques ou en conventionnels. Une enquête menée par la CAPR établit que les cantines de son territoire sont de moins en moins équipées : en 2010, 1/3 seulement possède une légumerie ; la fourniture de légumes biologiques prêts à l'emploi (quatrième gamme) répond donc à un besoin.
- Il existe un programme « Développement de la Bio en Drôme des Collines » mis en place sur le territoire par la structure de coopération intercommunale incluant les communautés de communes du lycée et de l'ESAT, le Syndicat Mixte Drôme des Collines (SMDC). Il permet entre autres d'accompagner la structuration des filières et de soutenir la valorisation et la qualité des produits locaux.

Dans ce contexte, on note que le collectif CELABIO, la CAPR et le SMDC ont donc des projets similaires qui pourraient se rejoindre. Ils seront menés en parallèle, avec un échange d'informations constant.

LES ATTENTES DE PIERRE DANELON ET ÉRIC MARTIN POUR CONSTITUER UN GROUPE



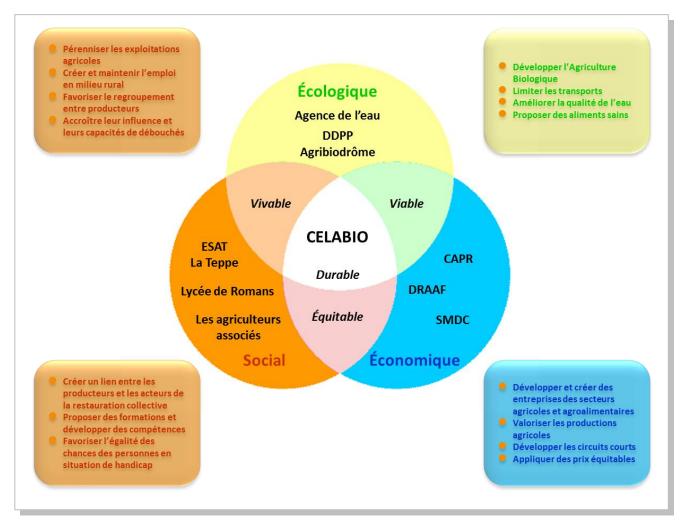
Les deux porteurs de projet souhaitent mettre en place une organisation entre agriculteurs, ils envisagent de travailler à plusieurs.

Leurs attentes sont assez bien définies au lancement du projet, elles peuvent s'énumérer ainsi :

• regrouper des agriculteurs installés à proximité de Romans-sur-lsère et Tain l'Hermitage et partageant les mêmes valeurs ;

- axer le travail sur la production de légumes uniquement, il ne sera question pour l'instant, ni de fruits, ni de produits comme la viande, les produits laitiers... qui sont aussi des produits locaux pouvant intéresser la restauration collective;
- produire des légumes bio exclusivement ;
- les agriculteurs devront fournir une large gamme de légumes. Chacun pourra se spécialiser un peu selon ses atouts, le but étant quand même de **partager** à la fois les difficultés techniques, les risques liés à chaque légume, et la plus-value ;
- travailler à taille humaine « ni trop petit, ni trop grand ».

Ils envisagent de transformer eux-mêmes leurs légumes au sein d'un atelier et de proposer des produits finis. Ils visent d'ores et déjà des circuits de vente complémentaires tels les magasins de producteurs, les épiceries fines, les restaurants d'entreprise...



Ce schéma reprend le modèle de représentation classique du concept d'Agriculture Durable. Il permet de visualiser comment le projet CELABIO, avec l'appui de ses partenaires, s'inscrit dans une démarche durable.









DU PROJET À 2 AU GROUPE CELABIO

À l'automne 2010, les porteurs de projet s'appuient naturellement sur leurs structures respectives.

Le lycée horticole de Romans bénéficie d'une certaine renommée et d'une crédibilité vis-à-vis des producteurs locaux. En tant que responsable de l'exploitation, Pierre Danelon est en contact régulier avec les différentes organisations institutionnelles et professionnelles liées au développement du secteur agricole. Il participe aussi à certains comités de pilotage et réunions du Conseil Régional. Par ailleurs, l'exploitation travaille avec certains agriculteurs. Cette position va favoriser le dialogue, les démarches et la mise en confiance vis-à-vis de ce projet.

La première étape pour les porteurs de projet sera donc de rallier un groupe de producteurs en mettant en avant ses atouts économiques, mais aussi ses valeurs sous-jacentes.

QUELS ATOUTS DU PROJET PRÉSENTER À D'AUTRES PRODUCTEURS?



- Répondre à une demande avérée de la restauration collective en produits bio et locaux, et si possible, de quatrième gamme. Même si une étude plus fine est envisagée, le premier argument pour les producteurs pourrait donc être d'adapter leur offre à la demande du marché actuel;
- Diversifier les cultures présentes sur les exploitations et viser un débouché supplémentaire;
- Travailler en complémentarité, en partageant à la fois les difficultés techniques, les risques liés à chaque légume;
- Se grouper en petit nombre au départ, pour faciliter les prises de décision, l'organisation, dans un premier temps;
- Proposer des produits prêts à l'emploi, pour une meilleure valeur ajoutée mais aussi une réponse pertinente aux attentes de la restauration collective, qui manque souvent tout autant de légumeries que de personnel pour préparer des légumes bruts;
- Valoriser les productions maraîchères des exploitations par la transformation; par exemple, les surplus en pleine saison, des produits hors calibre...;
- Rester autonome depuis la production jusqu'à la vente, grâce à une commercialisation en circuits courts;
- Retrouver des contacts directs avec les clients grâce à ces circuits courts ;
- Participer à une **démarche sociale et solidaire**, en travaillant en collaboration avec des personnes en situation de handicap : mettre en avant qu'il s'agit d'un des piliers majeurs du projet.

COMMENT TROUVER CONCRÈTEMENT DES EXPLOITATIONS ASSOCIÉES ?



Dans le but de constituer un groupe d'agriculteurs adhérant à leur projet, Pierre Danelon et Éric Martin vont organiser une réunion d'information au début du mois d'octobre 2010. La mise en place est relativement aisée. Ils sont coutumiers, de par leur fonction, de ce genre « d'évènements ». Pour ce qui est du lieu, il est tout trouvé, l'exploitation du lycée horticole dispose d'une petite salle de réunion. Ce choix s'avèrera être un atout car la plupart des personnes conviées s'y sont déjà rendues et cela facilitera leur venue. Pour ce qui est des personnes invitées, le réseau de connaissances est activé. En effet, l'envie de travailler avec des personnes qu'ils connaissent déjà est partagée, elle est pour eux gage de facilité et certainement aussi de réussite.

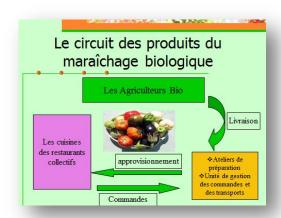
Le contact est donc pris simplement par téléphone. Une lettre envoyée par courrier viendra confirmer l'invitation, la date, le lieu et l'objet de la réunion.

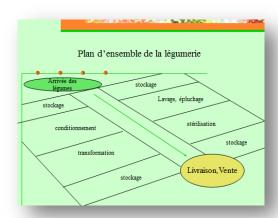
Par choix également, le nombre d'invitations lancées est restreint.

DÉROULÉ DE LA RÉUNION DE PRÉSENTATION



Ces schémas relativement simples ont permis d'illustrer le circuit des légumes envisagé lors de la présentation du projet à des futurs associés et partenaires institutionnels ou professionnels.





Un support de communication est prévu pour illustrer le projet tel qu'il est défini à ce jour. Il s'agit de présenter de manière schématique et percutante une idée commune. Il liste les idées fortes à communiquer pour rassembler des personnes autour des mêmes objectifs. Il ressortira par la suite que ce document était encore un peu flou et ne mettait pas assez en avant la place des nouveaux agriculteurs face aux deux structures initiales.

Les échanges sont riches et la discussion est lancée. Rapidement les questions techniques seront abordées (mécanisation par exemple...). Les deux porteurs de projet étant également très à l'aise et au fait de ces questions de terrain.

Des questions sont également soulevées face aux volumes à produire qui correspondent davantage à de la culture légumière qu'à du maraîchage.

UNE DÉMARCHE QUI ABOUTIT : LES PRÉMICES DE CELABIO



À l'issue de cette première réunion, 2 producteurs, Marilyne Brun et Luc Destombes, adhèrent au projet. Le petit groupe se retrouve face à de nombreuses interrogations mais est prêt à se mettre en action.

Le lancement du projet a demandé une grande adaptabilité de la part du groupe. Une chose est sûre, mener ce projet demandera un investissement en temps important, de travail et personnel, de la part de chacun.

Le groupe restreint ainsi constitué permettra des prises de décisions rapides.

Voilà donc réuni un petit groupe d'agriculteurs de la région nord Drôme, avec des attentes variées mais une idéologie commune : l'adhésion au mode de culture biologique, au travail à échelle locale et solidaire.

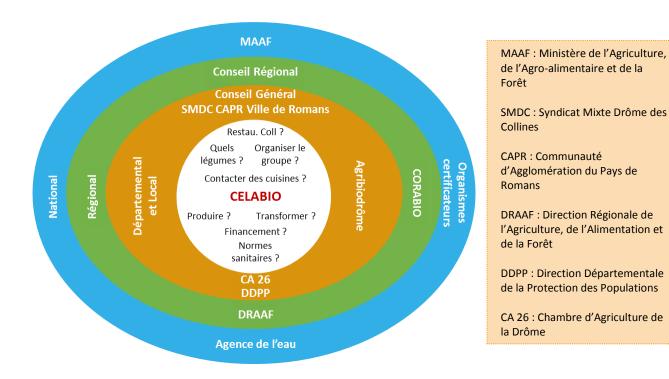








CHERCHER DE L'AIDE AUPRÈS DU RÉSEAU PROFESSIONNEL ET INSTITUTIONNEL



QUELS BESOINS, QUELLES QUESTIONS SE POSE LE GROUPE ?



Les 4 agriculteurs veulent démarrer une nouvelle activité et leurs questionnements sont multiples :

- ils sont d'ordre juridique : les 4 agriculteurs doivent s'organiser sous la forme d'un groupe mais comment ?
- ils sont liés à la restauration collective : quels établissements viser ? quels légumes recherchent-ils ? comment fonctionne ce type de restaurant ? comment passe-t-il ses commandes, se fait-il livrer ? la contractualisation est-elle possible ? quelles personnes contacter ?

Fiche 3

- ils sont d'ordre **réglementaire** : quelles sont les exigences sanitaires pour la préparation, la livraison des légumes à des cantines scolaires et autres restaurants collectifs ? Qu'en est-il au sein d'un atelier de transformation ?
- ils sont liés à la production : quels légumes ? (en vue d'adapter sa production, en tenant compte de la nature du terrain sur chaque exploitation...), quelles surfaces de culture allouer ? en plein champ ou sous abri ? des investissements en matériel seront-ils nécessaires ? pourra-t-on faire des prévisions de culture ?
- ils sont aussi d'ordre **logistique** : quelles sont les exigences et les règles ? avec quel véhicule ? combien de fois par semaine ?
- également d'ordre financier. il est évident qu'un besoin de financement va se faire ressentir. Même si chaque structure prévoit de débuter l'activité avec le minimum d'investissement, des pistes pour des subventions seront à rechercher.

Dans un premier temps, chacun est en mesure d'apporter sa contribution : Pierre Danelon peut aller à la rencontre de la gestionnaire et du cuisinier du lycée, Éric Martin peut faire de même à La Teppe... mais il n'en reste pas moins que les membres du groupe ne connaissent pas encore le domaine dans lequel ils se lancent. Ils doivent cibler leurs besoins et chercher de l'aide auprès de personnes compétentes.

C'est pour que leur idée se concrétise qu'ils vont faire appel à des organismes institutionnels et professionnels que l'on peut appeler des **partenaires**. L'**expérience** de projets menés ultérieurement par le lycée rend ce constat évident.

Chacun va se tourner vers son **réseau de connaissances**, que ce soit au niveau local, départemental ou régional.

VERS QUI SE TOURNER ET COMMENT?



QUELLES QUESTIONS?	SUR QUELS POINTS ?	VERS QUI SE TOURNER ?	
	en atelier de lavage	DDPP	
Quelles sont les normes sanitaires ?	en atelier de transformation	DDFF	
	lors du transport	Agribiodrôme	
	en cuisine		
Comment entrer en contact	des écoles primaires	- CAPR	
	des cuisines centrales		
avec les restaurants collectifs ?	des lycées	Chambre d'agriculture 26	
	des collèges	& Agribiodrôme	
Comment obtenir des financements ?	accompagner le projet	SMDC DRAAF	
	formation	Agribiodrôme	
	investissement	Agence de l'eau	
	présentation		
	guide méthodologique	Agribiodrôme	
Comment organiser le petit groupe ?	accompagnement		
	statut	Enseignants du lycée	
	appui technique		
	techniques culturales en A.B	Agribiodrôme	
Comment organiser la production ?	essais de cultures	Chambre d'agriculture 26	
production .	suivi collectif	Enseignants du lycée	
	son fonctionnement		
Qu'est-ce que la restauration	ses acteurs	Agribiodrôme	
collective ?	ses besoins (volume, diversité, prix)	& DRAAF	
	ses attentes (contractualisation, logistique)		
Quels légumes produire ?	le plus demandé	CAPR	
	bruts ou transformés	Agribiodrôme	
Comment transformer ?	étude de faisabilité	CAPR	
Comment transformer :	visite d'atelier	Agribiodrôme	

Fiche 3

APPUI DU GAB (GROUPEMENT DES AGRICULTEURS BIOLOGIQUES) AGRIBIODRÔME DANS LE CADRE DU CDPRA DRÔME DES COLLINES



C'est par le biais de la participation de Pierre Danelon, comme représentant du lycée horticole au comité de pilotage bio, créé dans le cadre du programme de développement de l'agriculture biologique en Drôme des Collines, porté par le Syndicat Mixte de la Drôme des Collines, qu'une demande d'accompagnement du projet a été formulée et a reçu une réponse favorable. En effet, l'idée d'un atelier de transformation collectif est en adéquation avec les axes de travail du programme, ce qui permet de bénéficier d'un nombre de jours d'accompagnement, financé par la Région Rhône-Alpes (dans le cadre du volet agricole du CDPRA) et le Syndicat Mixte Drôme des Collines.

Le GAB (Groupement des Agriculteurs Biologiques) présent en Drôme, partenaire du SMDC et nommé **Agribiodrôme,** sera l'interlocuteur du groupe dans cet accompagnement.

Ce suivi va constituer la base solide de l'avancement du projet grâce à un accompagnement régulier, professionnel et personnalisé.

La personne du GAB, Julia Wright, chargée de mission, a apporté une chose essentielle : la méthode, ce qui manquait au petit groupe de départ face à cette expérience toute nouvelle. Cela passe par une organisation de réunions régulières : une fois par mois en moyenne. Organisation que conserve le groupe qui se réunit très régulièrement de manière autonome. Avec aussi l'importance d'un ordre du jour, d'une répartition des tâches à entreprendre et de la rédaction de comptes rendus.

Différentes actions seront menées :

- définir clairement le projet en répondant aux questions « Qui, Quoi, Où, Pourquoi et Quand ? » ;
- être en mesure de l'**exposer** et de le **présenter** clairement. Pour cela, il a fallu trouver une terminologie commune entre les producteurs et la personne chargée de mission ;
- rédiger un guide méthodologique comprenant les étapes à réaliser selon une chronologie;
- rédiger les statuts et le règlement intérieur qui sont des documents administratifs dont la rédaction est difficile pour des personnes non averties ;
- apporter une veille sur la réglementation. Cela fait partie des missions des GAB de relayer l'information sur les règlements en vigueur et leur évolution. C'est donc vers Julia Wright que les agriculteurs du groupe se sont tournés : besoin de certifier en bio le groupe sous sa forme associative et en tant que distributeur.

Agribiodrôme s'est montré en mesure d'apporter une aide précieuse pendant l'accompagnement, sur une durée limitée dans le temps mais aussi d'une aide à plus long terme en proposant des journées de formations technico-économiques auxquelles les producteurs du collectif ont facilement participé.

Les thèmes abordés étaient les suivants :

- « Comment optimiser la planification de ma production maraîchère ? » ;
- « Comment améliorer le stockage de mes légumes bio ? » ;
- « Quelles maîtrises des adventices en maraîchage bio ? » ;
- « Comment mettre en place des cultures d'automne/hiver sous serre ? ».

http://www.corabio.org/agri-bio-drome contact@agribiodrome.fr

Cet accompagnement est la source d'une réelle dynamique au sein du petit groupe.

Appui de la chambre d'agriculture de la Drôme



Pour ce qui est des questions plus techniques liées à la production de légumes biologiques, Pierre Danelon pense aux techniciens de la chambre d'agriculture. Par le passé, l'exploitation agricole du lycée a réalisé ses premières expérimentations de légumes de plein champ avec la mise en place d'un observatoire en partenariat avec la chambre départementale d'agriculture. Ce travail avait permis la rédaction de fiches technico-économiques adaptées au contexte pédo-climatique local.

Aujourd'hui, pour mettre en place ces nouvelles cultures, le groupe a besoin de telles données spécifiques à l'agriculture biologique drômoise. En contactant le conseiller spécialisé en maraîchage et légumes de plein champ, Bernard Devenat, il recherche donc à s'entourer et profiter de conseils de terrain mais aussi à répondre à une notion essentielle déjà souvent évoquée en réunion : ce projet et donc ces futures cultures doivent être rentables.

Agribiodrôme et la Chambre d'Agriculture travaillent en collaboration sur ces formations apportées aux agriculteurs.

Le conseiller spécialisé propose une aide à la planification, à la construction d'un cahier des charges de production et un suivi des cultures. Par contre, ces actions sont envisagées pour un collectif et non pour les agriculteurs pris individuellement.

Il conseille également de se rapprocher de la SERAIL (Station d'Expérimentation Rhône Alpes et d'Information Légumes) pour un travail en synergie.

Fiche 3

Jean-Michel Costechareyre, chargé de mission à la chambre départementale d'agriculture sur le projet d'approvisionnement des établissements scolaires en produits locaux biologiques et conventionnels, va apporter son retour d'expérience. Il apprend énormément au groupe sur ce qui a déjà été fait et ce qui est en cours. C'est une vision à la fois très globale et précise de la situation actuelle. Il a une bonne connaissance des producteurs, une vision « de terrain » et aussi plus « administrative » quant au fonctionnement des achats en restauration collective, notamment des appels d'offres, notion nouvelle pour les producteurs.

APPUI DE LA COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION DU PAYS DE ROMANS



Autre partenaire présent sur le territoire : la Communauté d'Agglomération du Pays de Romans. La CAPR a été retenue en 2010 pour l'appel à projets lancé par l'Agence de l'Eau via son programme intitulé « de nouvelles idées pour développer l'Agriculture Biologique et réduire les pollutions de l'eau par les pesticides ». C'est là une opportunité de « collaboration » car le projet du groupe est en parfaite adéquation avec ce programme.

Ainsi, la CAPR souhaite poursuivre son action en faveur des circuits courts illustrée entre autres par :

- la publication d'un guide de vente directe à destination des consommateurs « De la ferme à l'assiette » répertoriant les agriculteurs des territoires du Pays de Romans, du Canton de Bourg de Péage et du Pays de l'Herbasse (communauté de Communes voisines) ;
- en accompagnant le projet de création d'un atelier de transformation collectif, de type légumerie, à destination des restaurants scolaires. Il permettrait à la fois de valoriser les produits des producteurs de son territoire, de protéger la ressource en eau et d'apporter des garanties environnementales.

Les échanges d'informations sont constants, les deux expériences s'enrichissant mutuellement. Ci-dessous, les principales actions menées conjointement :

- mise en relation du collectif CELABIO avec la cuisine centrale de la Ville de Romans ainsi qu'avec une société de restauration collective ;
- des visites d'expériences similaires ont été organisées entre autre chez des maraîchers bio expérimentés et à la plate-forme virtuelle « Manger Bio Isère Alpes Bugey ».

Suite à cela, une réunion publique a été organisée où l'ensemble des agriculteurs (toutes filières confondues) ont été conviés. La réunion a été ouverte à trois autres territoires de la Drôme des Collines : le Canton de Bourg de Péage, le Pays de l'Herbasse et le Pays de l'Hermitage. Il s'agissait pour la CAPR de présenter le projet et la démarche environnementale liée aux pollutions des eaux, et pour CELABIO de parler de leurs parcours et de leurs ambitions quant au projet de légumerie, le but étant d'identifier des producteurs intéressés.

La CAPR a lancé une étude de faisabilité qui a pris en considération le projet de l'association CELABIO. Cette étude a été conduite par un prestataire, elle a débuté en septembre et s'est achevée en décembre 2011.

LA DIRECTION DÉPARTEMENTALE DE PROTECTION DES POPULATIONS (DDPP)



La DDPP a été régulièrement conviée aux réunions du groupe et va devenir, elle aussi, partenaire du projet. Françoise Follea et Christophe Nublat ont apporté leur aide dans la recherche de financement (en lien avec la DRAAF – Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt) et proposent un suivi et des conseils sur les aspects sanitaires liés au projet d'atelier de transformation.

En effet, la réglementation sur les produits transformés et commercialisés en circuits courts évolue. Ils devront être accompagnés d'une « fiche technique » détaillant leur composition nutritionnelle pour permettre aux restaurants collectifs de répondre aux obligations relatives à la nutrition.

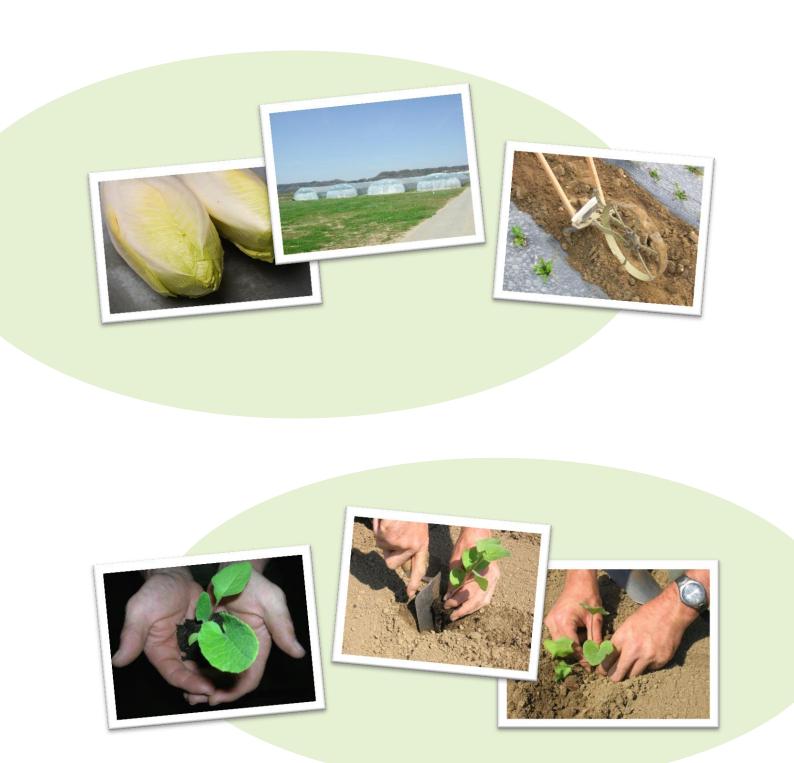
IMPLICATION DES ENSEIGNANTS DU LYCÉE HORTICOLE



L'implication des professeurs du lycée horticole s'est faite de manière naturelle, le projet plaît. Ainsi, deux enseignants, l'un en économie, Francisco Perez et l'autre en horticulture, Catherine Rouveure, se sont plus particulièrement intéressés à l'émergence de ce projet. Tous deux vont aider les producteurs dans leur réflexion sur le statut, le choix d'un nom, et les problématiques techniques. Ils seront présents au premier comité de pilotage.

Les réponses à tous ces questionnements seront complétées par d'autres actions du groupe : des recherches et des visites autonomes (thème de la fiche 4 « Obtenir des réponses ») ainsi que des sondages (thème de la fiche11 « Comment choisir les produits à commercialiser ? »)

+ La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Drôme propose des conseils en hygiène et développement de projets alimentaires et des accompagnements collectifs de promotion du métier d'artisan et donc de « transformateur ». Ce peut être une piste à étudier mais pas encore contactée à ce jour.







VISITES DE PROJETS SIMILAIRES OBTENIR DES RÉPONSES À NOS QUESTIONS

Les échanges avec les différents partenaires sont très riches mais doivent être complétés par une collecte d'informations très autonome, pour que les producteurs s'approprient complètement leur projet.

La recherche d'informations répondra, par exemple, à des questions précises relatives à la culture légumière en agriculture biologique ou à l'élaboration de produits transformés. Cette collecte d'informations a débuté en amont du lancement du projet, c'est-à-dire avant la première réunion avec des producteurs et l'accompagnement par Agribiodrôme. Elle se poursuit tout au long de l'avancée du projet CELABIO. Elle revêt plusieurs formes :

- recherches via Internet et lecture de revues spécialisées ;
- participation à des journées de formation ;
- visites sur le terrain.

Chaque personne impliquée y participe, elle permet d'affiner les objectifs et la faisabilité du projet.

RECHERCHES VIA INTERNET ET LECTURE DE REVUES SPÉCIALISÉES



C'est par le biais d'un dossier rédigé dans la revue nationale La France agricole (du 22/10/10 : « Restauration collective, des places à prendre ») qui circule entre les mains des producteurs à l'occasion de la première réunion de groupe, que le projet devient plus concret et accessible. Cet article prouve que la restauration collective est bien un débouché en devenir et que d'autres se sont déjà lancés dans l'aventure.

Julia Wright, animatrice du GAB Agribiodrôme, a également orienté le groupe en lui faisant découvrir les lettres d'information mensuelles sur les repas bio éditées au niveau régional (« Bon appétit » édité par Corabio) ou encore au niveau du territoire concerné de la Drôme des Collines (« L'info bio de la Drôme des Collines » édité par le **Syndicat Mixte Drôme des Collines** (SMDC) en collaboration avec Agribiodrôme); ceci dans le but de faire découvrir ces revues et de donner envie de suivre l'actualité de manière autonome. Celui de mai 2009 par exemple relatait les démarches de certaines cantines du territoire « pour introduire des produits bio dans les assiettes de nos enfants ».

Nombreuses et variées sont les initiatives antérieures visant à développer les produits issus de l'agriculture biologique dans les restaurants collectifs qui peuvent intéresser les membres du collectif. Les choses bougent dans ce nouveau domaine et il est nécessaire de se tenir informé de l'actualité du bio en restauration collective en général.

Fiche 4

CONSULTATION DE GUIDES SPÉCIFIQUES À L'APPROVISIONNEMENT DE LA RESTAURATION COLLECTIVE OU À LA PRODUCTION LÉGUMIÈRE EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

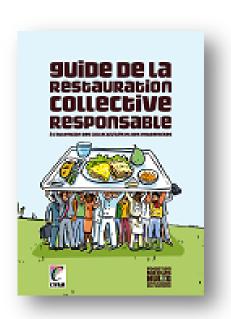


D'une manière générale, il existe des documents, le plus souvent appelés « guides » donnant des informations pratiques. En Rhône-Alpes, on peut citer le « Guide pratique de la restauration collective bio » de CORABIO ou encore le « pense-bête sur les aspects sanitaires à l'attention des agriculteurs bio » de l'Ardab.

Restauration collective en circuits courts : des guides

De nombreux guides sont sortis pour aider les collectivités et les entreprises à approvisionner leurs restaurants collectifs en produits locaux et/ou biologiques...

Guide pour une restauration collective responsable



Une nouvelle édition du « *Guide de la restauration* collective responsable », paru une première fois en 2009, est disponible.

Ce guide, réalisé par la Fondation Nicolas Hulot et la Fédération Nationale des Civam, est destiné à la fois aux collectivités et aux entreprises.

Il n'y est **pas seulement question de circuits courts** d'approvisionnement, mais aussi de la gestion des déchets, des menus et des budgets pour respecter « trois règles d'or : qualité, proximité et saisonnalité ».

« Guide de la restauration collective responsable » à l'attention des collectivités et des entreprises. FNH et FNCivam, mars 2012, 77 pages

Guide pratique pour une restauration collective de proximité



La Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) Rhône-Alpes, en collaboration avec le lycée agricole des Sardières (01), a réalisé un **guide pratique** pour « Favoriser une restauration collective de proximité et de qualité ».

Pour réaliser ce document, différents acteurs ont été interrogés : élus, gestionnaires, cuisiniers, fournisseurs locaux, organismes professionnels et interprofessionnels...

Le guide s'adresse aux acteurs de la restauration collective publique et aux entreprises souhaitant diversifier leurs marchés vers la restauration hors foyer, en les éclairant sur les contraintes spécifiques de ce secteur.

Il présente :

- les conditions de réussite d'un projet de restauration de qualité et de proximité :
 - connaître l'offre locale;
 - adapter l'organisation de la restauration ;
 - s'assurer de la qualité des produits ;
 - passer d'un approvisionnement marginal à un apport significatif.
- les procédures de passation de marché les plus adaptées :
 - le cadre général de l'achat public ;
 - l'organisation et la rédaction d'un marché public pour favoriser une restauration de proximité et de qualité.
- des témoignages et exemples concrets :
 - 15 expériences sont présentées de manière très synthétique, avec des contacts ;
 - 3 expériences font l'objet d'une étude détaillée.

« Favoriser une restauration collective de proximité et de qualité ». Guide pratique. Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche, octobre 2010, 197 pages



Guide pratique de la restauration collective biologique



La coordination Rhône-Alpes de l'agriculture biologique (Corabio) destine son propre guide aux acteurs de la restauration collective.

À partir des expériences menées jusqu'à ce jour en Rhône-Alpes, on y trouve des éléments de réponse pour 5 grandes catégories de questions :

- le « pourquoi du comment » : qu'est-ce que la bio ? pourquoi manger bio en restauration collective ? comment s'y prendre ?
- l'approvisionnement en Rhône-Alpes : comment reconnaître un produit biologique ? comment réduire le surcoût ? où s'approvisionner ?
- la cuisine des produits bio : quels sont les avantages des produits bio ? qu'est-ce que ça change en pratique ?
- la sensibilisation des convives : sur quels thèmes ? avec quels outils ?
- la législation à respecter : faut-il se certifier ? comment communiquer ? comment respecter le code des marchés publics ?
- « Guide pratique de la restauration collective bio en Rhône-Alpes ». Corabio, février 2010, 28 pages
- voir Bibliographie

PARTICIPATION À DES JOURNÉES DE FORMATION



Dès 2008, la participation à une journée technico-économique « *Approvisionner la restauration collective en produits bio* » organisée par CORABIO aura sans doute permis aux porteurs de projet de confronter leur idée à la réalité. Forts d'être en phase avec les préoccupations actuelles, ils en ressortent confortés dans leur envie.

Les différents partenaires de CELABIO (fiche n°3) et ceux des agriculteurs bio en général organisent régulièrement des journées de formation de ce type, les membres de CELABIO ont participé à plusieurs d'entre elles, les thèmes abordés étaient les suivants :

- « Les légumes biologiques : aspects technico-économique »
- « Les formules juridiques possibles pour un point de vente collectif ou un atelier de transformation créé et géré par des agriculteurs »
- « Comment optimiser la planification de ma production maraîchère ? »
- « Comment améliorer le stockage de mes légumes bio ? »
- « Quelles maîtrises des adventices en maraîchage biologique ? »
- « Comment mettre en place des cultures d'automne/hiver sous serre ? »

Elles peuvent également être organisées par le Groupe de Recherche en Agriculture Biologique, le CFA (Centre de Formation des Apprentis) et le CFPPA (Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole) de Romans.

Avec du recul, on se rend compte que les producteurs du groupe ont sans cesse dû faire le choix de participer ou non à ces journées en fonction du temps qu'ils pouvaient accorder au projet. Il a été précieux de partager le retour sur le contenu de la journée lorsqu'une seule personne s'y rendait par exemple.

D'autres fois, le thème abordé ne correspondait pas aux attentes du moment. Il s'avère donc judicieux de se tenir informé des formations antérieures et à venir.



VISITES SUR LE TERRAIN



Les visites de terrain ont été également des occasions de concrétiser l'idée de départ.

ÉTABLISSEMENT VISITÉ	LIEU	MOTIF, BESOIN, QUESTION	CONSEILS RÉCUPÉRÉS
Légumerie d'un ESAT	Loire	 travail avec des personnes en situation de handicap construction d'un atelier de transformation et d'appertisation transformation de légumes 	 bien réfléchir au choix des équipements et à l'agencement de la légumerie réfléchir au dimensionnement de l'outil et à sa rentabilité être en recherche de nouveaux débouchés, de diversification mettre l'accent sur la qualité
Maraîchers bio	Gard Isère	 techniques culturales en AB particularités et avantages de la vente aux restaurants scolaires quelles variétés ? quels prix pratiquer ? 	 garder plusieurs circuits de vente être vigilant sur le temps et les coûts liés au transport
Plate-forme virtuelle	Isère	 comment s'organiser pour livrer la restauration collective ? 	 recherche des clients par la plate-forme prix de vente fixés en accord avec les producteurs recherche d'une planification de la part des producteurs nécessité d'un partenaire logistique si réponse à un appel d'offres

Avec du recul, les membres de groupe sont unanimes pour dire que ce sont les visites et le lancement de l'activité qui ont le plus contribué à l'acquisition de connaissances sur la restauration collective.

Celle se rapprochant le plus du projet CELABIO est la visite de l'atelier de transformation de l'ESAT « Le Colombier-La Blégnière » dans la Loire, département voisin.

Cet établissement permet, comme La Teppe, l'insertion sociale et professionnelle des personnes handicapées en milieu rural. Leur activité en production légumière, transformation et commercialisation en circuit court sera l'objet de la visite.

La première partie de la rencontre met l'accent sur le stockage et la conservation des légumes. S'en suit une visite très détaillée et approfondie de l'outil de fabrication de potage de légumes, velouté de potimarron, soupe de tomate, ratatouille, coulis de tomate ou bien encore caviar d'aubergine. Le fonctionnement de chaque appareil est expliqué en détail en suivant le cheminement des légumes. Le choix de telle ou telle machine ou procédé est expliqué. Pour ce qui est de l'autoclave par exemple, le choix de sa capacité en litre est fonction des volumes de potages à produire. Il est donc important d'étudier et d'anticiper chaque décision. Le groupe bénéficie alors de conseils très appliqués, de réponses aux questionnements inhérents à la mise en place d'une légumerie.

Cet ESAT a préféré investir dans des techniques performantes et rigoureuses, comme les capteurs de température déposés au moment de l'encapsulage, afin de garantir la qualité du produit et par là même leur réputation. L'accent est donc mis sur l'investissement variable selon le choix du procédé.

Cette visite renseigne le groupe sur les capacités de transformation d'un atelier de cette taille, en termes de volumes de légumes traités, de produits finis.

Le responsable de l'ESAT met en garde sur le manque de rentabilité d'un petit atelier. Il recherche des marchés avec le moins d'intermédiaires possible, vise une augmentation de la partie sous-traitante, un élargissement du panel des légumes transformés.

Cette visite offre donc la perspective d'un complément de revenus liés à la légumerie de CELABIO : la prestation de service offerte à des producteurs voisins.

Il convient au groupe d'adapter sa réflexion personnelle à cet exemple similaire et de faire ses propres choix. Cette visite est riche de conseils et doit permettre d'éviter des erreurs.

Un contact pour une aide en matière de normes en hygiène, sécurité, cahier des charges, est donné.

Dans une seconde visite, le collectif rencontre deux membres de la plate-forme iséroise « Manger Bio d'Ici Alpes Bugey (MBIAB) » à Sassenage (38) :

MBIAB est une **association** de producteurs et de transformateurs bio et en conversion fournissant la restauration collective depuis 2005. On parlera de **plate-forme virtuelle** car il n'existe pas de lieu de stockage commun. Ce sont surtout les volets production et gestion de l'activité qui seront abordés.

La plate-forme centralise **l'offre et la demande** et gère également **la logistique** et la **facturation** avec l'engagement de trouver de **nouveaux débouchés** de commercialisation pour ses membres.

Une information quant à la nature de leurs « clients » est fournie. Ce sont principalement des collèges, lycées, cuisines centrales et sociétés de restauration. Mais aussi des crèches et des centres de loisirs, structures indispensables dans les clients pour pallier les baisses de commandes pendant les vacances scolaires. L'organisation de la plate-forme est présentée en détail. C'est elle qui gère les commandes. Les livraisons en majorité sont faites par les producteurs. Chaque producteur fixe son prix de vente à MBIAB. Elle majore le prix avant de facturer aux restaurants scolaires pour pallier les frais de fonctionnement. La plate-forme ne déplore que très peu d'impayés.

Le conseil donné est que la plate-forme doit essayer de garder la main sur la commande en évitant le passage en direct de la cantine avec le producteur. Ce qui n'est pas toujours évident, d'autant plus que 80 % des livraisons sont faites par les agriculteurs.

L'augmentation de leur activité, notamment grâce aux appels d'offre remportés, les obligent à louer une chambre froide et à travailler en partenariat avec une société spécialisée dans les transports.

Rencontre avec des maraîchers bio en lien avec la restauration collective :

Le premier est installé depuis 3 ans sur 5 hectares avec pour activité principale la vente de paniers qu'il distribue via une AMAP. C'est par le biais de surplus en salade qu'il a commencé à travailler avec une plate-forme. Aujourd'hui, il réalise 10 % de son chiffre d'affaire par ce biais sans pour autant avoir augmenté ses volumes. Il ne souhaite ni abandonner les paniers, ni mettre en place une planification pour la restauration collective. Il conserve deux débouchés, en appliquant deux prix distincts, préservant ainsi son autonomie et son équilibre financier. Les prix plus bas de la restauration collective étant compensés par des volumes vendus plus importants. Il confie que son attrait pour la plate-forme relève essentiellement de sa volonté de travailler en local et de se regrouper.

Les difficultés résident dans la recherche de rentabilité, les transports, le temps passé à préparer les commandes et à les livrer. Il privilégie les grosses commandes aux commandes diversifiées (50 kg, 100 kg d'un même légume).

Le prix de vente doit être négocié avec la plate-forme au profit de l'agriculteur. De même, le dialogue est fondamental entre la plate-forme, les cuisiniers et les gestionnaires pour conseiller et orienter les commandes.

Le second est installé en maraîchage biologique depuis une quinzaine d'année. Ses cultures de plein champ et sous tunnel s'étendent sur 60 hectares. Lui aussi a fait le choix de circuits de vente variés : des marchés, des paniers (70 par semaine sans abonnement) et la restauration collective, en bio exclusivement.

Ces deux visites ont permis également de se renseigner sur les **techniques culturales** en agriculture biologique, les **équipements** et les **variétés** les plus adaptées aux cantines.

Tous ces conseils sont pris en considération par les agriculteurs du groupe qui pourront les mettre en pratique par la suite. Même si les situations politique et géographique diffèrent, toutes ces données sont précieuses.





CHOIX DU STATUT JURIDIQUE DE CELABIO

RÉFLEXION SUR LE STATUT À ADOPTER



Elle débute par la participation à une journée de formation avec un juriste-fiscaliste, Francis Varennes. Une pré-sélection des formules juridiques envisageables pour un point de vente collectif ou un atelier de transformation créé et géré par des agriculteurs est étudiée.

Ce travail a fait l'objet d'une demande de prolongation de l'accompagnement dans le cadre du programme de développement de l'agriculture biologique en Drôme des Collines, financé par la Région Rhône-Alpes dans le cadre du CDPRA Drôme des Collines et par le Syndicat Mixte de la Drôme des Collines, qui a été acceptée. Ainsi, le groupe a pu être aidé dans ce travail par l'accompagnement de Julia Wright (Agribiodrôme) et par l'expérience et la disponibilité de Francisco Perez, professeur d'économie du lycée.

C'est essentiellement l'organisation de la commercialisation par le biais d'un groupement qui suscite les interrogations. Tous souhaitent un statut qui leur permette de garder la main sur l'ensemble du fonctionnement de la future structure.

L'une des formules juridiques présente de nombreux avantages, il s'agit de l'association.

LES AVANTAGES DU STATUT ASSOCIATIF POUR DÉMARRER CE PROJET



- la possibilité d'une activité commerciale ;
- une création sans capital social. Le capital social étant le minimum d'argent et/ou de biens apportés pour faire face à ses besoins;
- pas de responsabilité financière personnelle des membres ;
- un mode de gestion est choisi librement. C'est en rédigeant les statuts que les producteurs définiront leur fonctionnement : des réunions mensuelles, une assemblée générale qui se réunit une fois par an, un conseil d'administration composé d'un président, d'un vice-président, d'une trésorière et d'un secrétaire, d'un siège social ;
- la possibilité de recevoir sous certaines conditions des dons, legs, subventions ;
- 2 membres minimum et pas de maximum ;
- une mise en place relativement simple et rapide.

RÉDACTION DU DOSSIER DE CRÉATION D'UNE ASSOCIATION



On l'a vu, la rédaction à proprement parler des statuts et du règlement intérieur est réalisée avec l'aide de la personne chargée de mission d'Agribiodrôme. De même, c'est le moment de trouver un nom au groupe. Ce sera l'objet de plusieurs réunions collectives. Le choix d'un agriculteur en tant que président de l'association a été unanime. La création d'une association nécessite également un travail administratif : recherche d'informations, constitution d'un dossier, récolte des signatures...

Le 21 juillet 2011, l'association paraît au Journal officiel.

LES LIMITES DU STATUT ASSOCIATIF



Après un an d'existence sous la forme associative, les membres du collectif envisagent de changer de statut. Il y a plusieurs raisons à cela :

- la réalisation de bénéfices n'est pas le but premier d'une association ;
- il est interdit de se répartir les bénéfices.

ÉVOLUTIONS POSSIBLES DE CE STATUT



Les entretiens avec d'autres plates-formes montrent que certaines choisissent de conserver un **statut associatif** (en faisant certaines modifications, à voir avec Pierre D. et Luc D. présents en visite chez MBIAB), d'autres évoluent en Société Coopérative d'Intérêt Collectif (**SCIC**).

Au sein du collectif, une évolution en Groupement d'Intérêt Économique (GIE) est mise en avant. Le fonctionnement s'en trouverait alors changé car :

- tous les membres du GIE devront être des producteurs associés (ce qui n'est pas le cas pour une SCIC où l'activité économique et sociale inclut des membres et des non-membres);
- le GIE, à l'inverse de l'association, n'est pas soumis à l'impôt sur les sociétés. Chaque producteur déclarera les revenus qui lui ont été redistribués par le GIE comme des bénéfices agricoles;
- le GIE pourra embaucher un salarié dont le salaire sera inclus dans les frais de charge du GIE ;
- à l'inverse d'une SCIC, le GIE ne peut pas inclure une collectivité locale en tant que membre ;
- chaque membre engage sa responsabilité financière de manière « illimitée et solidaire ». Ce qui sousentend qu'en cas de dettes, le plus solvable peut être amené à les payer.

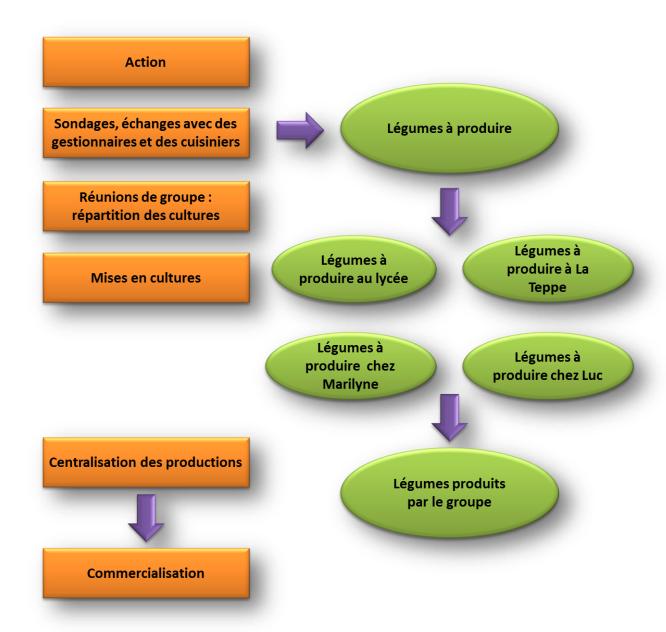




COMMENT ORGANISER L'ACTIVITÉ ? DE LA PRODUCTION À LA COMMERCIALISATION

SCHÉMA DU CIRCUIT DES LÉGUMES





À L'ÉCHELLE DE LA PRODUCTION (EN TERME TECHNIQUE)



Choix des légumes à produire

Les sondages effectués auprès de restaurants scolaires et les divers échanges feront rapidement ressortir les légumes à cibler pour démarrer l'activité : pommes de terre, salades, carottes, poireaux, courgettes, courges, choux... Les membres associés considèrent alors 7 ou 8 légumes qui constitueront la production et qui correspondent à environ 80 % de la demande de la restauration collective. Ces légumes sont facilement transformables.

Répartition des productions entre les exploitations

C'est à eux ensuite de s'organiser pour se répartir ces références choisies. Chaque structure va mettre sur papier ses potentiels de production en terme de surface disponible : plein champ et sous abri, nature de leur sol, équipement présent (bineuse...), savoir-faire, moyen d'irrigation, personnel et temps à consacrer à ces nouvelles cultures.

Ils prendront soin de répartir un même légume sur au moins deux sites de production. Dans ce partage, le groupe prendra en considération la technicité des légumes et la notion de plus-value. L'objectif étant une répartition équitable des cultures. Ici, l'envie est vraiment de se lancer, de se tester assez vite, avec la force d'agir en groupe, de manière solidaire. Les productions débuteront au printemps 2011 (voir fiche 12 « Débuter son activité dans de bonnes conditions »). C'est vrai, les agriculteurs sont face à quelque chose de nouveau et leurs interrogations autant que leurs appréhensions sont légitimes. C'est avec une forte motivation, une envie d'innover et une conscience du risque encouru qu'ils s'organisent.

L'organisation de CELABIO permet à chaque membre de gérer les autres activités de son exploitation de manière autonome. D'ailleurs, ils sont chacun très différents : exploitation d'un lycée, atelier d'un ESAT, exploitation récente ou en reprise.

Planification des productions

Avant de se lancer dans la production, les 4 producteurs vont s'accorder et prévoir les mises en culture qui leur semblent réalisables. Ce travail de **planification** sera l'objet de réflexions récurrentes (voir fiche 9 « Débuter son activité dans de bonnes conditions »)

Le fonctionnement souhaité et prévu par le règlement intérieur pour le fonctionnement de l'association est de maintenir cette **planification commune** par le biais de réunions spécifiques deux fois par an.

Pour ce qui est de la production, les 4 membres vont anticiper des besoins supplémentaires en se réservant la possibilité de faire appel à des producteurs non associés. Ce fonctionnement rejoint **l'objectif** de création d'un réseau de producteurs bio locaux.

À L'ÉCHELLE DE LA LOGISTIQUE



Choix d'une plate-forme physique adossée à l'atelier de transformation

C'est sans doute la part qui demande le plus d'organisation. Parmi les exemples similaires de regroupements de producteurs livrant la restauration collective, il existe deux modèles, ceux avec un lieu de stockage commun existant, plate-forme physique, ou bien les plates-formes virtuelles, c'est-à-dire sans lieu de stockage.

Dans le projet CELABIO, l'existence d'un lieu de centralisation bien réel, prémisse d'un atelier de transformation est une notion capitale. Toute une réflexion quant au lieu d'implantation du futur atelier de transformation est engagée.

Qualité et agréage

Pour garantir les notions de qualité et d'équité, chaque producteur reste responsable de son produit jusqu'à cette centralisation.

L'agréage des produits est donc mis en place et suivi par l'ESAT de La Teppe.

Préparation des lots à commercialiser

Pour ce qui est de l'étape de préparation des légumes en vue de la livraison, une centralisation des légumes est prévue sur un site où seront réalisés le lavage et le conditionnement. Cette organisation permettra un gain de temps pour chaque producteur qui se focalisera sur la production. Elle permettra également à l'atelier de La Teppe de s'occuper spécifiquement de cette étape. L'accent est mis ici sur la notion de mutualisation, valeur primordiale partagée par tous les membres du collectif.

Organisation des livraisons à la plate-forme et chez les clients ; rentabilité de l'activité

Le collectif réfléchit beaucoup à cette organisation des transports des légumes : du lieu de production à la légumerie et de la légumerie aux cantines et restaurants collectifs.

Les transports coûtent de plus en plus chers, l'objectif étant de regrouper les commandes. Il est illusoire pour les membres de CELABIO de dégager de gros bénéfices si les volumes livrés sont faibles, d'où centralisation. Néanmoins, au début de l'activité, afin de gérer au mieux les circuits, chacun sera sans doute amené à être livreur.

La question est de voir si en augmentant les volumes livrés, en ajoutant des restaurants clients sur la tournée, la rentabilité peut être atteinte. Les producteurs se rendent vite compte que le choix des futurs lieux de livraisons et du lieu d'implantation de la future légumerie, d'un point de vue géographique, devra être stratégique.

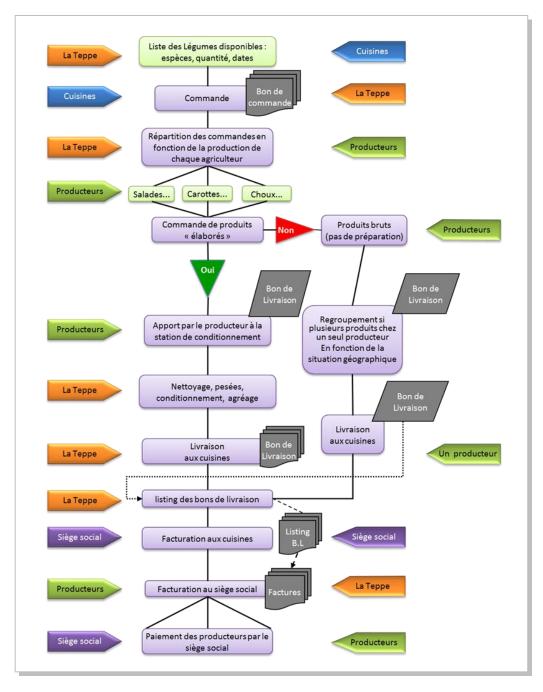
SCHÉMA DU CIRCUIT DES COMMANDES



Ce schéma représente bien la complexité du circuit des commandes à ce jour soulignant :

- l'importance de la réactivité de chaque producteur ;
- le temps nécessaire pour une bonne gestion du circuit, pour chaque étape.

La conséquence : une réflexion sur le taux de prélèvement permettant d'assurer les charges de fonctionnement de CELABIO fixé dans un premier temps à 15 %, que les agriculteurs envisagent de majorer à 20 %.



À L'ÉCHELLE DE LA COMMERCIALISATION (ÉCONOMIQUE)



Centralisation des commandes

Concrètement, le futur acheteur devra pouvoir passer ses commandes d'une manière simple et efficace : il lui faut un « contact », c'est-à-dire un nom, un téléphone ou mail, ainsi qu'une adresse pour toutes les démarches liées aux commandes et aux paiements. Cette personne deviendra vite un interlocuteur « privilégié », celui qui à terme le connaîtra bien et établira une relation commerciale basée sur la confiance.

Cette unité de gestion des commandes et des transports indiquée sur le schéma représentant le circuit des légumes sera basée sur le site de La Teppe dans un premier temps.

Démarchage commercial

Ce sont également les sondages et les échanges lors de rencontres, conférences, qui vont orienter le groupe vers des futurs acheteurs. **L'objectif** étant la prospection en vue d'une commercialisation en système collectif.

Dans la pratique, un des membres contacte un client potentiel, valide son action auprès de ses associés, organise une rencontre avec le groupe au complet. Cette organisation simple et efficace sera sans doute plus difficile à gérer lorsque les associés seront plus nombreux mais elle permet de démarcher les premiers clients.

L'ambition de CELABIO étant que les producteurs gardent la main dans le choix des clients et puissent entretenir des relations privilégiées avec eux.

Stratégie de prix

Qui dit « commerce » dit « prix ». Le groupe va donc définir une politique de prix.

L'objectif est de rémunérer le producteur à un prix juste et de trouver des partenariats commerciaux durables. Les producteurs associés pensent définir deux prix par an par produit, tenant compte de la saisonnalité. On parle ici de contractualisation « morale » avec leurs clients.

QUELS CHOIX EN PÉRIODE DE DÉMARRAGE ?



À ce jour, les légumes sont commercialisés uniquement lavés de l'excédent de terre sur chacune des exploitations et conditionnés. Les volumes livrés à la restauration collective sont encore insuffisants pour justifier d'une centralisation et pouvoir faire l'objet d'une première transformation.

Un premier essai de transformation en soupe a été réalisé en 2012, le restaurateur Plein Sud est intéressé pour ses restaurants; toutefois, il faut s'entendre sur le conditionnement idéal et le prix. Cette transformation est également stratégique pour tous les surplus de légumes destinés à la vente directe, qui peuvent ainsi être transformés et valorisés.

La planification des quantités à produire pour la restauration collective est délicate; un total de commandes est respecté mais les achats peuvent s'avérer irréguliers d'une semaine à l'autre. De plus, si le collectif ne produit que ce qui est programmé, il y a manque de légumes certaines semaines.

Cela renforce la nécessité pour CELABIO d'anticiper les récoltes à venir pour démarcher systématiquement les restaurants potentiellement clients de manière à ce qu'ils intègrent encore davantage les légumes biologiques locaux dans leurs menus.

Cela confirme leur choix de continuer à commercialiser également en vente directe ou circuit court pour le consommateur final et la mise en place d'un outil de transformation de proximité et à moyen terme.

C'est la montée en puissance des volumes destinés à la restauration collective qui va permettre d'enclencher concrètement le schéma de commercialisation tel qu'il a été prévu et de proposer des légumes préparés grâce à l'atelier de La Teppe dans un premier temps.

Cette montée en puissance va nécessiter de dégager un temps de travail spécifique à l'activité commerciale.

Elle impliquera certainement aussi la mise en œuvre de cultures sous abri, avec les investissements correspondants.







COMMENT CHOISIR LES PRODUITS À COMMERCIALISER ?

Les producteurs de CELABIO souhaitent commercialiser des légumes biologiques « transformés » via des restaurants collectifs proches. Ils envisagent également de vendre leurs produits par le biais d'autres circuits de vente : magasins de producteurs, magasins spécialisés, épiceries fines, restaurants d'entreprise...

Les informations recueillies en se documentant et en organisant des visites (fiche n°4) permettent une première approche des besoins de la restauration collective mais ne sont pas assez précises.

Le groupe s'attèle donc à la réalisation d'un état des lieux de la demande en légumes biologiques sur le territoire. Cela revient à répondre aux questions :

- quels sont les légumes consommés ?
- sous quelles formes ?
- en quels volumes ?
- à quelle période ?
- et à quel prix ?

Autant d'interrogations énoncées par les agriculteurs à chaque réunion, y compris lors de la toute première organisée par CELABIO pour constituer son groupe en octobre 2010 (Fiche n°1).

COLLECTE DE DONNÉES PRÉALABLES



Afin de mieux cibler la demande de la restauration hors domicile, des données sont facilement consultables par le biais de revues, d'Internet ou de journées de formation. Pour citer quelques exemples :

- l'état des lieux du Ctifl sur les fruits et légumes frais en restauration hors domicile qui liste les légumes dits fondamentaux, essentiels ou secondaires;
- les données de l'Agence Bio détaillent les produits bio les plus introduits en restauration collective et leur marché, la typologie des établissements;
- il est également possible de suivre l'opération expérimentale lancée dans les lycées pilotes de l'opération « Mon lycée mange bio », soutenue par le Conseil Régional Rhône-Alpes.

Il en ressort des tendances au niveau national et régional. En Rhône-Alpes, une demande en légumes bio frais, de 4^e gamme et de surgelés est émise par la restauration hors foyer.

Ces orientations prises pour développer les produits bio et les chiffres relatifs aux achats ont permis au projet de voir le jour mais pour développer leur activité dans un réseau de proximité, les producteurs associés doivent connaître la demande des établissements voisins.

COLLECTE DE DONNÉES AU NIVEAU LOCAL : ACTIVER SON RÉSEAU



C'est donc à une échelle plus réduite que le collectif va orienter son étude.

Ce point sera à l'ordre du jour dès la 2^e réunion avec Agribiodrôme : Julia Wright peut fournir la liste des collèges du nord de la Drôme impliqués dans l'approvisionnement bio au travers de l'opération « Manger mieux, manger bio » mise en place par le Conseil général de la Drôme ainsi que la liste des 5 légumes principaux consommés en restauration collective drômoise.

Dans ces recherches, le groupe active donc à nouveau son réseau de connaissances.

C'est lors d'une rencontre organisée par Anaïs Urbain (CAPR) que les porteurs de projet vont faire la connaissance de la gestionnaire de la cuisine centrale de la Ville de Romans. Ce sera l'occasion d'aborder divers points : le nombre de repas préparés et leur répartition sur l'année, les légumes les plus consommés, leurs habitudes de travail et exigences sanitaires, leurs attentes vis-à-vis du Bio, l'organisation des commandes et les appels d'offres lancés. À cette occasion, la cuisine centrale propose de fournir la liste des fruits et légumes de 4^e et 5^e gamme achetés en bio sur l'année écoulée.

Cette réunion permet également de prendre connaissance du travail réalisé en amont par la CAPR en matière d'approvisionnement local. En effet, Anaïs Urbain et François Albert ont déjà une bonne connaissance des cantines de leur territoire.

Leur travail va permettre à CELABIO de se rapprocher d'une société de restauration collective de taille Plein Sud Restauration. Ainsi, une première visite aura lieu dans l'une de leur cuisine centrale d'un village voisin. Cette rencontre concrétise davantage le projet : Plein Sud Restauration est présente dans une dizaine d'établissements : cantines, centres de loisirs et maisons de retraite.

COLLECTE DES DONNÉES PAR SES PROPRES MOYENS



Fabienne Gambet, chargée du suivi du projet CELABIO, a établi une liste des restaurants collectifs du secteur en croisant les différents réseaux : Agribiodrôme, SMDC, CAPR ; l'objectif fixé étant de recenser les établissements potentiels.

S'en suit une série de sondages téléphoniques des établissements recensés dans le but de connaître leur intérêt pour des légumes bio. Certains appels vont déboucher sur des entretiens au sein même des établissements, permettant de partir à la rencontre, tantôt du cuisinier en chef, tantôt du gestionnaire. Le panel d'établissements sondés est large : cantine d'école primaire, collège, lycée, maison de retraite, cuisine centrale d'un hôpital.

Les sondages vont permettre de vérifier sur le terrain si les données collectées à plus grande échelle reflètent bien la situation au niveau local.

Occasion de recueillir directement des réponses sur :

- le nombre de repas préparés ;
- l'équipement ;
- le personnel en cuisine ;
- la prise de commande.

Le but sera d'obtenir les chiffres les plus précis possibles pour évaluer les légumes les plus consommés, les volumes achetés, la part des légumes bruts et celle des légumes transformés. Il sera intéressant de connaître la part du bio dans ces achats, l'évolution envisagée et les freins éventuels. Ce sera un bon moyen de mieux connaître leurs conditions de travail, leurs attentes notamment en termes de gain de temps dans la préparation des repas. Ce sera aussi l'occasion de leur demander s'ils aimeraient travailler avec un groupement de producteurs, chaque personne rencontrée pouvant s'avérer par la suite un maillon essentiel dans l'introduction de légumes bio locaux dans leurs menus. Ces sondages sont aussi l'occasion de recueillir les prix pratiqués en restauration collective.

Les cuisiniers questionnés entrent vite dans le détail de préparation des repas, ce qui est leur quotidien. De ce fait, les informations qu'ils donnent vont être très détaillées : fabrication de tel ou tel plat par exemple. Il convient ensuite de calculer les volumes de légumes correspondants. La fréquence de distribution de ce plat sur une année devant être prise en considération. Ces enquêtes permettent ainsi de dégager des similitudes et des différences dans le fonctionnement des cantines, l'élaboration des repas.

L'entretien avec ces personnes est donc très vivant et riche. Les cuisiniers rencontrés sont des personnes généralement passionnées, aimant cuisiner et soucieuses de la qualité des repas confectionnés. Les producteurs apprennent par ce biais que les établissements ont déjà été contactés par d'autres structures proposant des produits bio locaux ou sont en demande. Cela les conforte davantage dans leur projet. Ces entrevues reflètent la demande au niveau local et le potentiel que peut développer l'association CELABIO.

LES DIFFICULTÉS RENCONTRÉES



Cette phase est primordiale car elle répond aux questions des agriculteurs. Elle doit permettre une bonne adéquation entre ce que CELABIO est en mesure de proposer et la demande des cuisiniers et des gestionnaires, et par là même des convives. Elle conditionne et oriente le lancement de l'activité mais elle est délicate.

Il est parfois difficile d'être reçus, d'avoir accès à des chiffres. Il serait bien commode d'obtenir d'entrée des récapitulatifs des commandes passées en indiquant les volumes, la nature du légume, s'il est frais ou transformé, bio ou pas. Mais ces indications semblent relever du confidentiel. Même si les personnes rencontrées sont très motivées pour introduire des produits bio locaux, plusieurs entretiens seront parfois nécessaires avant de les obtenir.

Une limite aussi réside dans le manque de traçabilité de l'origine des produits type fruits et légumes sur les factures d'approvisionnement des cuisines, en produits bio comme en produits conventionnels ; de même,

les récapitulatifs de quantités d'un légume ou d'un autre achetées à l'année ou par période ne sont pas des données facilement extractibles de toutes les comptabilités et nécessitent une reprise de factures.

Un frein : CELABIO a dû se rendre à l'évidence : les producteurs veulent savoir avec le maximum de précisions comment planifier leurs productions (choix des légumes, volumes, périodes...) mais, en face, les clients potentiels sont aussi dans l'attente de ce que les producteurs proposent.

L'ÉTUDE DE FAISABILITÉ D'UN ATELIER DE TRANSFORMATION



Le groupe souhaite transformer ses légumes dans le but de répondre spécifiquement à la demande des restaurants collectifs.

Dans le choix des produits transformés à commercialiser et donc des équipements et procédés de transformation, ils pourront compter sur les informations recueillies lors des sondages et également lors d'une étude de faisabilité mandatée par la Communauté d'Agglomérations du Pays de Romans. Pour plus d'information : se renseigner auprès de la CAPR de Romans, contact Anaïs Urbain.







IDENTIFICATION DU GROUPE CELABIO

Le besoin de se donner une identité s'est fait ressentir relativement vite.

Les membres du collectif ressentent donc le besoin de **fixer les caractéristiques** de leurs projets et **d'être reconnus** de manière collective.

Ce besoin d'identification se fait ressentir à plusieurs niveaux :

- lorsqu'ils communiquent entre eux
- 2. lorsqu'ils communiquent sur leur projet en externe
- 3. lorsqu'ils souhaitent se démarquer de projets émergents similaires
- 4. pour la matérialisation du projet

Avoir un nom va s'avérer utile. Lors d'un second appel auprès du service des gestionnaires d'un collège voisin, la personne confie justement qu'elle se questionnait sur l'évolution du groupe et avait retenu son nom.

Les porteurs de projet et plus tard le groupe d'agriculteurs utilisent des présentations PowerPoint pour **présenter**, expliquer en images leur projet lors de réunions ou d'envoi par mail. Les documents qui vont **participer à son identification** sont différents : fiche de présentation, nom, marque, plaquette de communication.

Un « NOM »



La première idée de nom : **CEBIO** pour Collectif d'Expérimentation Bio évolue en **CEMABIO** pour Collectif d'Expérimentation ou d'Exploitations en Maraîchage Biologique dont la phonétique plaît bien. Puis en **GELABIO** où le terme Groupement est préféré à celui de Collectif. Au fur et à mesure, le nombre de lettres augmente. Comment résumer au mieux toutes les valeurs que vont partager les producteurs ? Quelles notions privilégier dans ce nom ? La proposition suivante, **CELLABIOS** pour Collectif d'Exploitations Légumières Locales en Agriculture Biologique et Solidaire ne sera pas retenue au final.

Une recherche rapide via Internet permet d'éliminer certaines idées qui sont déjà « prises ». En effet, il est souhaitable de vérifier que ce nom ne soit pas déjà attribué. Pour ce faire, il convient d'effectuer, dans un premier temps, une **recherche à l'identique**, *via* différents sites :

- sur un moteur de recherche ;
- www.journal-officiel.gouv.fr qui liste toutes les associations ;
- www.infogreffe.fr qui liste toutes les sociétés.

C'est finalement par la collaboration de Francisco Perez, professeur d'économie du lycée que **CELABIO** pour : **Collectif d'Exploitations Légumières en Agriculture Biologique** sera retenu. Le slogan « **une production locale et solidaire** » est choisi pour le compléter.

Se mettre d'accord sur le nom a été relativement facile et a même « diverti » le groupe.

UNE « FICHE DE PRÉSENTATION »



Selon le guide méthodologique établi par Agribiodrôme, se définir, passer du « je » au « nous » est une des premières étapes à franchir.

C'est ce que CELABIO a réussi à faire dès le début de son accompagnement.

La personne chargée de mission, Fabienne Gambet, a retranscrit dans une fiche les informations fournies par les agriculteurs. Elle les a organisées par « rubriques » telles que : « Origine du projet et constat », « Objectifs du projet », « Cibles », « Lieu », « Méthodologie », « Moyens financiers » et « Nous contacter ».

Par le biais de ce document qu'il pourra distribuer lors d'une rencontre ou d'une réunion, le groupe d'agriculteurs pourra être identifié de l'extérieur afin de se faire connaître et reconnaître.

La fiche de présentation

- Drôme des Collines -Des producteurs de légumes bio en lien avec les collectivités locales

Origine du projet et constat :

L'ESAT de La Teppe et le Lycée horticole de Romans, partenaires de longue date, se sont associés avec des agriculteurs bio locaux pour mettre en place des cultures légumières afin de répondre à la demande croissante de la restauration collective en légumes bio. Les expériences font état de trois légumes principalement consommés : pommes de terre, carottes et salades.

o Objectifs du projet :

Ce projet de développement a un double objectif : diversifier la production agricole et permettre l'insertion sociale et la formation professionnelle. Les porteurs de projet souhaitent valoriser au mieux leur production légumière par la création d'une légumerie et proposer ainsi des produits 4^{ème} voire 5^{ème} gamme pour la restauration collective.

o Cibles:

Les porteurs de projet veulent créer un **réseau local de restaurants collectifs** intéressés par l'approvisionnement de légumes bio. Sont visés les établissements en **gestion directe** avec ou non une activité de **cuisine centrale**.

o Lieu:

La production sera basée essentiellement sur la Drôme des Collines. Les établissements de la restauration collective sollicités sont situés dans le nord Drôme élargie des territoires frontaliers. L'objectif est de constituer un réseau de production-consommation d'environ 50 kilomètres.

o Méthodologie :

Les porteurs de projet ont recruté une stagiaire en licence professionnelle afin de réaliser un **état des lieux la demande sur le territoire**. Ce diagnostic permettra d'une part de constituer un **réseau local** de restaurants collectifs et d'autre part de permettre la **planification des productions**.

Pour plus de qualité et de cohérence, les producteurs vont rédiger un cahier des charges de la production (critères de qualité, conditionnement des produits...). Les producteurs souhaiteraient démarrer l'approvisionnement à l'automne 2011. Parallèlement, une étude de faisabilité sera réalisée afin de valider l'opportunité de la création d'une légumerie.

Un **comité de pilotage** a été constitué afin de mener une réflexion globale et territoriale du projet.

$\circ \quad \text{Moyens financiers}:$

Les porteurs de projet disposent de peu de ressources propres, des dossiers de demande de subventions publiques pourront être montés; une recherche de partenaires financiers est en cours.

O Nous contacter :

Ferme expérimentale du lycée horticole de Romans :

Téléphone : 04 75 71 25 21 Mail : pierre.danelon@educagri.fr

UNE « MARQUE »



Le collectif émet rapidement le souhait de déposer une marque dans le but d'identifier les futurs produits ou services et de les distinguer de ceux des concurrents. Il devra donc, dans un second temps, procéder à une recherche de « similarités » qui permet de prendre en compte les ressemblances orthographiques, phonétiques et intellectuelles. Elle peut se faire de manière autonome sur le site de l'INPI (Institut National de la Propriété Industrielle) :

www.inpi.fr qui liste toutes les marques déposées

« mais l'interprétation des résultats est un exercice très difficile ». Le conseil de l'INPI est alors soit de faire appel à un spécialiste, soit d'opter pour la prestation payante qu'elle propose.

La marque CELABIO est déposée depuis le 5 mars 2012.

Source: BOPI 12/13 - Vol 1

Publication des demandes d'enregistrement

Nº National: 12 3 902 352

Dépôt du : 5 MARS 2012

à : DÉPÔT ELECTRONIQUE PARIS

Celabio, Association, Lycée horticole Romans, Route de Tain,

26100 Romans sur Isère.

Mandataire ou destinataire de la correspondance : Celabio, M. Pierre Danelon, Lycée horticole Romans, Route de Tain, 26100 Romans sur Isère.

Celabio

Description de la marque : Une production locale et solidaire

Classe Nº 5 : herbes médicinales ; tisanes ;

Classe Nº 29: fruits et légumes conservés, congelés, séchés et

cuits:

Classe Nº 30: vinaigre, sauces (condiments);

Classe Nº 31 : fruits et légumes frais ;

Classe Nº 32: boissons à base de fruits et jus de fruits.

Classes de produits ou services: 5, 29, 30, 31, 32.

UNE « PLAQUETTE DE COMMUNICATION »





Alors que certaines personnes contactées dans le cadre du projet avaient demandé spontanément comment s'appelait ce nouveau groupe de producteurs, d'autres, comme le responsable de la société de restauration collective avec laquelle le collectif démarre son activité, va être à l'origine de la demande d'un outil de communication propre à CELABIO. Il souhaite mettre en avant l'origine des produits biologiques qu'il cuisine sur ses menus et présenter ses nouveaux fournisseurs locaux aux élus des communes concernées. Pour ce faire, il demande une « plaquette ».

Cette plaquette, plus illustrée que la fiche de présentation, et plus condensée que le PowerPoint utilisé jusqu'alors, est une autre forme d'identification du groupe.

Là encore, des obligations existent et sont précises. Outre les compétences relatives à la mise en forme d'un tel document, il a fallu se tenir informé de la réglementation en vigueur. CELABIO souhaite être identifié en tant que producteur biologique et fera donc figurer la marque AB sur son support de communication. Des règles d'usage sont donc à respecter et une demande d'autorisation d'utilisation de la marque AB doit être envoyée à l'Agence Bio.

VERS UN LOGO?



Souvent, les producteurs de CELABIO émettent l'envie d'aller plus loin dans l'identification du groupe par le biais d'un logo par exemple. La rédaction de ces fiches a été l'occasion d'une première ébauche.





DÉBUTER SON ACTIVITÉ DANS DE BONNES CONDITIONS

LE CHOIX DE LA DIMENSION DU GROUPE



La mise en avant du projet est marquée par la constitution d'un groupe car c'est l'idée forte de Pierre Danelon, d'Éric Martin, et des deux producteurs qui les ont rejoints : travailler à plusieurs.

Ils décident de commencer à produire et à vendre, non pas chacun de leur côté mais en collectif. C'est à dire qu'ils vont prévoir leurs mises en culture en se concertant. Leur objectif étant la commercialisation de toutes les productions réunies par une seule et même structure : CELABIO.

Le choix de débuter à seulement quatre producteurs comporte des avantages : facilité pour se réunir, se contacter, prendre des décisions...Cette échelle est confortable et convient à chaque membre.

LE CHOIX D'UN RAYON GÉOGRAPHIQUE



La discussion sur le périmètre d'action doit prendre en compte plusieurs aspects : la distance de livraison qui doit être acceptable en termes de temps et de coût, la localisation des centres de consommation voisins. Un rayon d'une trentaine de kilomètres est envisagé. Il permet d'inclure les principales grandes villes voisines, notamment Valence et ses alentours.

LE CHOIX D'UNE PHASE EXPÉRIMENTALE



Le groupe décide de commencer l'activité rapidement, avec des légumes de plein champ pour l'essentiel. Ce sera donc une phase « test » demandant peu d'investissement car utilisant les équipements et le matériel en place. Les associés bénéficieront de l'atout que représente le local et le matériel disponibles sur le site de la Teppe avec déjà une laveuse par exemple. Les petits volumes transportés ne nécessiteront pas pour l'instant un investissement en véhicule.

Le groupe nomme cette première étape de production et de vente qui débute au printemps 2011: « phase expérimentale ». Pour eux, c'est le meilleur moyen de débuter, de voir les problèmes qui se posent, de mettre en place les solutions. Tout cela à petite échelle, comme pour partir sur des bases solides.

Après cette première étape, le groupe pourra faire le bilan.

LE CHOIX DU CLIENT



CELABIO lance sa phase expérimentale avec la société de restauration collective rencontrée lors des sondages : Plein Sud Restauration. Ce choix résulte d'une bonne adéquation entre les attentes de chacun.

Plein Sud Restauration recherche:

- la proximité ;
- de faibles volumes pour débuter ;
- une gamme restreinte ;
- des légumes bruts simplement lavés dans un premier temps;
- des produits tout au long de l'année ;
- une grande transparence sur les prix ;
- un fournisseur en légumes biologiques qui soit local;
- recherche de produits épluchés et découpés...

M. Boulanger, membre fondateur de la société Plein Sud Restauration, est dans une réflexion qui va dans le sens d'une augmentation des produits bio en restauration collective. La base de ses menus est élaborée : 2 fois par an pour les maisons de retraite et tous les mois en restauration scolaire, ce qui laisse une capacité d'incorporer les légumes que peut précisément fournir CELABIO.

Il faut dire aussi que le courant passe plutôt bien, chacun étant enclin à prendre en considération les attentes et les contraintes de l'autre.

LES CHOIX, ORIENTATIONS ET AMBITIONS DE CELABIO



Débutée au printemps 2011, la phase expérimentale se poursuit l'année suivante en bénéficiant des retours d'expérience et des avancées au sein de chaque structure.

La première saison expérimentale au printemps 2011 permet de tirer certains enseignements.

Certaines cultures seront concluantes, d'autres moins. Il ressort par exemple qu'il est primordial de prendre en compte la période de l'année où se fait la culture et sa concomitance avec d'autres travaux au sein de l'exploitation. Des cultures demandent plus d'expérience que d'autres. Ayant privilégié la qualité des produits livrés, ils ont fourni des plus faibles volumes que ce qu'ils envisageaient. Le bilan de cette saison est positif pour les deux partenaires : CELABIO et Plein Sud Restauration.

Une **planification commune** est mise en place pour prévoir les légumes disponibles chaque semaine sur l'année à venir. À chacun de s'organiser ensuite sur son exploitation en incluant les cultures pour CELABIO à l'ensemble de ses travaux. Les conditions de culture et la météo variant d'un site à l'autre, la présence d'un même légume en doublon, sécurise la production pour Plein Sud Restauration. Le surplus éventuel pouvant être facilement vendu via d'autres circuits de vente de proximité. Cette prévision est essentielle pour un travail en collaboration avec une société de restauration collective comme Plein Sud Restauration. Les gérants en cuisine doivent pouvoir compter sur les légumes frais qu'ils ont prévus dans leurs menus. D'autant plus que la communication sur le bio local se fera sur le menu uniquement si la totalité des tomates servies en entrée par exemple proviennent de CELABIO.

Au printemps, le groupe doit donc fournir une **liste** indiquant les légumes qui seront disponibles, les périodes et le prix. Cette liste est établie en retour d'une liste, émise par Plein Sud Restauration, garantie d'une bonne adéquation entre l'offre et la demande. Pour la deuxième saison expérimentale au printemps 2012, les prix seront négociés et fixés jusqu'en juin. Sachant que de leur côté, les cuisines demandent à être prévenues deux semaines avant la fin de disponibilité d'un légume.

On peut dire que la montée en « puissance » de l'association se fait lentement mais sûrement, en respectant les attentes et les contraintes de chaque acteur, avec, toujours très présente à l'esprit, la notion de solidarité, tant envers les autres membres qu'envers les clients.

Cette organisation doit bénéficier à tous. De bonnes relations se mettent en place progressivement entre le groupe de producteurs et les restaurants collectifs. On peut y voir les prémices d'une contractualisation entre producteurs et restaurants collectifs, prenant en considération les conditions de travail de chacun. Les membres du collectif souhaitent un circuit de commercialisation sans intermédiaire, de façon à ce que le dialogue entre producteurs et cuisiniers s'installe et permette à chacun de prendre conscience des difficultés de l'autre. Le métier d'agriculteur est très dépendant de la météo par exemple. De leur côté, les cuisiniers ne veulent pas passer trop de temps aux tâches administratives de prises de commandes à de multiples fournisseurs au détriment leur travail en cuisine. Le contrat qui sera passé entre les deux devra résulter de cette prise de conscience. À ce stade, Marilyne Brun, Luc Destombes, Éric Martin et Pierre Danelon comptent sur une prise de commande qui sécuriserait la production à venir. Sachant que tant qu'ils ne maîtriseront pas totalement la culture et la conservation de chaque légume, ils ne seront pas en mesure de s'engager sur des volumes, des dates précises de disponibilité à la semaine.

Au printemps 2012, la confiance est le maître mot des relations entre CELABIO et Plein Sud Restauration. Par la suite, un engagement sous forme de contrat écrit est donc souhaitable et envisagé. Ce pourrait être un levier pour la mise en place d'un atelier de transformation collectif.

Une des difficultés évoquée étant l'obtention des achats prévisionnels des restaurants qui, à terme, devrait permettre une bonne adéquation entre l'offre et la demande. Pour autant, les producteurs ne bénéficient pas du recul suffisant pour envisager un réel contrat rédigé. Seule une maîtrise de tous les aspects techniques du maraîchage permettra à CELABIO de prendre de réels engagements et de s'y tenir. Quoi de plus confortable alors pour sécuriser les achats des restaurants collectifs, et par là même, sécuriser l'activité de l'association.

En mars 2012, un nouvel outil, agrilocal.fr, mis en place par le Conseil Général de la Drôme, permet aux producteurs de répondre directement, par Internet, téléphone ou fax, à une commande en ligne des collèges drômois. Le collectif envisage donc de s'inscrire sur le site agrilocal.fr et de bénéficier de cet outil. À plus ou moins long terme, la démarche devrait s'élargir à d'autres territoires et acheteurs publics.

Le collectif est opérationnel également à cette période pour s'inscrire sur l'annuaire des fournisseurs bio et en conversion de Rhône-Alpes édité par CORABIO.

CELABIO débute donc son activité de manière encourageante, avec une bonne organisation tant en interne qu'en externe avec son client.









POURQUOI ET COMMENT COMMUNIQUER AUTOUR DU PROJET ?

Les 4 producteurs associés installés sur le territoire de la « Drôme des collines » regroupés autour de leur projet veulent se développer en tant qu'entité.

Pour ce faire, connaître et concrétiser leur idée, ils vont énormément parler, rencontrer, questionner, échanger, être à l'écoute, c'est à dire **communiquer** et ainsi **s'intégrer au/s'immerger dans** le monde de la restauration collective et des circuits courts en général.

CELABIO, C'EST QUOI?



C'est un collectif de producteurs, qui travaillent déjà ensemble au travers d'une Société d'Intérêt Collectif Agricole (SICA) en plantes à parfum aromatiques et médicinales et qui souhaitent développer une activité complémentaire : le maraîchage. Leur objectif est de travailler ensemble et de créer un réseau local de producteurs.

Il peut sembler logique de travailler avec des producteurs voisins mais l'aspect regroupement à un niveau **local** prend tout son sens quand on connaît la demande actuelle de plus en plus forte en produits de proximité

Les membres du réseau mais également les futurs clients de ce collectif - restaurants collectifs, magasins de producteurs - seront recherchés localement également.

Dans un premier temps, par le biais de légumes bruts, ils répondront à la demande des établissements :

- produits de proximité ;
- issus de l'Agriculture Biologique ;
- et représentatifs de l'agriculture du territoire.

Dans un second temps, leur offre s'étendra aux **légumes de 4**^e **gamme**, c'est-à-dire lavés, épluchés, découpés et emballés, répondant à la demande des cuisines qui, par manque de temps ou de matériels, c'est-à-dire de légumerie, utilisent de plus en plus ces produits crus prêts à l'emploi.

Enfin, par le biais de **produits élaborés** cuits et stérilisés dans un atelier de transformation, c'est à dire une légumerie avec des équipements de transformation supplémentaires pour cuire, stériliser, ils répondront à la demande des cuisines de restauration collective mais également d'un public plus large (magasins de producteurs, épiceries fines...).

C'est une nouvelle forme de partenariat liant la formation et la pédagogie, l'insertion sociale, l'installation, la pérennisation, présentées en annexes (voir présentation des structures).

Les membres du groupe ont choisi de communiquer sur leurs valeurs partagées. Leur nom et leur slogan résument ces valeurs.

LES VALEURS DE CELABIO



Collectif d'Exploitations Légumières en Agriculture Biologique « Une production locale et solidaire »

Le terme **Collectif** a été choisi pour exprimer les notions de « petit groupe » et de « réunion de personnes en vue d'une tâche commune ».

Exploitations légumières: dans un premier temps, c'est l'association de deux termes qui est choisie. « Exploitation » renvoie à l'exploitation agricole, que ce soit celle d'un lycée agricole, d'un ESAT ou d'agriculteurs indépendants. « Légumière » car le groupe produit exclusivement des légumes. Il n'exclura pas par la suite l'éventualité de distribuer des fruits. Le terme maraîchage souvent employé également pour définir l'activité de CELABIO regroupant « un ensemble de cultures alimentaires : petits fruits, légumes, fleurs comestibles, aromates ».

En **Agriculture Biologique**: système de production agricole spécifique dans lequel l'utilisation d'intrants, et plus particulièrement ceux issus de la chimie de synthèse, est restreint (phrase issue du guide des intrants utilisables en agriculture biologique en France) ou « constitue un modèle de production qui ne pollue pas, préserve la fertilité des sols, respecte la biodiversité, consomme moins d'eau et moins d'énergie que l'agriculture conventionnelle » (avant-propos de C. Aubert du guide de Bio « Consom'acteurs La bio en restauration collective »). Même si aucune technique ne peut prétendre à la perfection environnementale, la bio est actuellement la plus aboutie et la plus efficace en ce sens. Elle est la seule à offrir une garantie du sol à la table : chaque acteur des filières bio est contrôlé une à trois fois par an (phrase issue du numéro 34 automne 2011 de réAgir). C'est aussi la garantie d'absence d'Organisme Génétiquement Modifié ou OGM.

Une production **locale** : le terme local est très employé et si l'on se réfère à la définition, elle implique une limite à déterminer. Dans le domaine de la restauration collective, un rayon de 80 km est communément désigné sous ce terme. Dans le cas de CELABIO, un rayon de 30 km autour de Romans-sur-Isère et Tain l'Hermitage a été défini, il pourra s'élargir par la suite.

Et **solidaire**: vaste notion qui revêt plusieurs aspects. Tout d'abord une solidarité sociale vis-à-vis des personnes en situation de handicap en les incluant à part entière dans le projet. C'est aussi une solidarité entre associés qui s'exprime à plusieurs niveaux. Chacun conseille les autres sur les méthodes de culture testées, recherche des informations et les partage. Dès la première saison de mise en culture, du matériel est prêté: semoir de précision, dérouleuse de bâche biodégradable, arracheuse de pomme de terre. À

l'entraide matérielle s'ajoute une entraide humaine. L'équipe de salariés de L'ESAT a déjà travaillé sur l'exploitation de Luc Destombes et celle de Marilyne Brun.

Les membres de CELABIO recherchent également une solidarité entre producteurs et clients de la restauration collective en respectant les intérêts de chaque acteur.

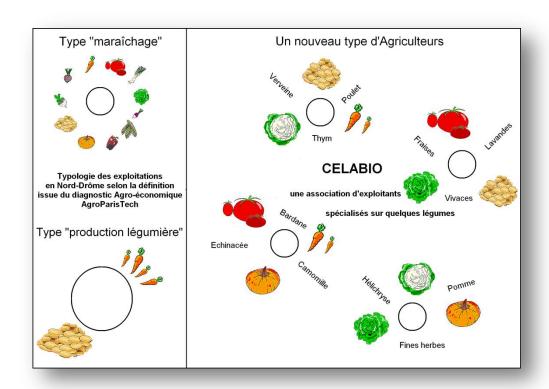
CELABIO: UNE NOUVELLE DIMENSION



L'organisation qui se met en place est relativement nouvelle. La typologie des exploitations du nord-Drôme proposée par AgroParisTech et le Conseil Général distingue 2 modèles, le « maraîchage » et la « production légumière ». CELABIO ne semble appartenir complètement ni à l'une ni à l'autre. Les petites surfaces allouées à la culture de légumes, le mode de production en agriculture biologique, les classeraient plutôt dans le premier type. L'ensemble des producteurs associés, et donc plus de surfaces, plus de volumes, les rapprocheraient du second type. On peut donc voir à travers ce regroupement l'émergence d'un nouveau type d'agriculteur qui, tout en travaillant à taille « humaine », relève le défi d'approvisionner la restauration collective avec des volumes conséquents. Une gamme étendue de légumes pourrait alors être proposées par CELABIO, à l'image des « maraîchers », en permettant à chaque exploitation d'être spécialisée dans quelques cultures, à l'image de la « production légumière ».

SCHÉMA REPRÉSENTANT L'ÉMERGENCE D'UN NOUVEAU TYPE D'AGRICULTEUR





Synthèse des caractéristiques des deux exploitations existantes et particularités de **CELABIO**



En vert : points communs entre CELABIO et le type « maraîchage »

En jaune : points communs entre CELABIO et le type « production légumière »

En orange : les particularités de CELABIO

	TYPE « MARAÎCHAGE »	TYPE « PRODUCTION LÉGUMIÈRE »							
Surface :	1 à 5 ha	10 à 40 ha							
Gamme :	Large gamme de légumes (20-30)	Gamme moyenne (maxi 10 ; 5 en moyenne)							
Cumile .	Petit volume	Gros volume							
Débouchés :	Variés	Ciblés							
	Aux particuliers (paniers et marchés)	Marchés semi-gros (grandes surfaces)							
Debouches .	Magasins de producteurs	Marchés de gros (négociants)							
	Supermarchés Bio	Restauration collective							
Prix :	Fixes tout au long de l'année	Fluctuants (mercuriale)							
Prix:	Marges plus importantes	Tarifs de gros							
Mode de production :	Majoritairement en A.B	Nombre limité d'exploitations en A.B							
Emploi :	Salariés à compétences multiples	Pic de production							
,	Travail annualisé	Forte saisonnalité							
Mécanisation :	Difficile (techniquement en Bio)	Facilité par les grandes surfaces de production							
wiecanisation :	Investissement lourd et peu amortissable	Indiquée (productions pas toutes mécanisables)							
Infrastructure :	Investissement lourd	Ciblé (emballage)							
	CELABIO								
Surface :	40 ha, fort potentiel de développement (surface disponible) et fonction de nouveau adhérent								
Gamme :	Large gamme Assurée par doublons et nbre par agriculteur limité (confort), garant, caution								
	Restauration collective, restauration privée, restauration commerciale	Magasins de producteurs							
Débouchés :	Fort potentiel de développement								
Debouches .	CELABIO permet à chaque membre un débouché supplémentaire								
	CELABIO permet à chaque membre une activité autre (arboriculture, aromatiques, élevages)								
	Équitable	Négociable en direct							
Prix :	Garantis annuellement	Lissés à l'année							
	Plus-value liée à la transformation								
	En adéquation avec l'Agriculture biologique	Production en doublon : risque de non approvisionement limité							
Mode de production :	Zones géographiques nuancées :								
	- Différents terroirs								
	- Différents climats (risque aléa climatiques limité, maturité échelonnée)								
Emploi :	Travail annualisé								
	Forte perspective d'embauche : saisonniers, mais surtout permanents temps plein								
	Pic de production limité								
	Emploi solidaire et insertion de personnes en situation de handicap								
Mécanisation :	Mise en commun des outils et machines								
Infrastructures :	Diversifiées/Mutualisées/Décentralisées								

Parce que produire une large gamme de légumes dans des volumes conséquents comme le demande le débouché de la restauration collective ne peut pas être le fruit du travail d'un seul producteur, une association à l'image de CELABIO semble être une réponse à cette forte demande en produits bio locaux. La restauration collective bénéficierait alors d'un fournisseur unique répondant à sa demande en produits biologiques.

À l'échelle de chaque exploitation, une mécanisation serait possible dans les limites des itinéraires culturaux en agriculture biologique, ainsi qu'un besoin en main d'œuvre (saisonnière mais surtout permanente), atout du projet dans un monde marqué par un chômage de masse.

UN NOUVEAU MÉTIER



Les producteurs associés souhaitent un circuit de commercialisation incluant le moins d'intermédiaires possibles. Plus le projet avance, plus cette volonté de garder la main sur la partie « vente » s'affirme. Les producteurs démarchent eux-mêmes les futurs clients, négocient les prix de vente, tout en créant une relation de confiance. L'agriculteur de CELABIO est donc un « producteur » et aussi un « commerçant ».

UNE NOUVELLE IDENTITÉ



Chacun doit « penser CELABIO ». Au travers de l'activité à plusieurs, chaque membre va faire passer son intérêt individuel en retrait par rapport à l'intérêt du collectif. C'est ainsi qu'envisagent d'être solidaires les membres du collectif.

UN NOUVEAU CLIENT ET UN NOUVEAU DÉBOUCHÉ



Faire partie de ce collectif ouvre la voie vers un nouveau débouché qui jusque-là pouvait faire peur. Travailler à plusieurs est vu par les membres de CELABIO comme une force pour se positionner en tant que fournisseur de la restauration collective.

COMMENT? LES MOYENS MIS EN ŒUVRE POUR COMMUNIQUER



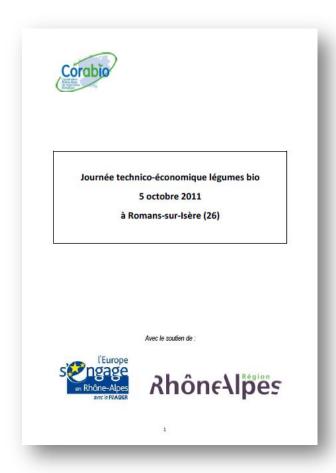
Le groupe n'hésite pas à répondre présent aux invitations pour participer à des réunions :

- réunion d'information à destination des agriculteurs bio organisée par Corabio où le chargé de mission de la Ville de Valence présente son projet de restauration collective bio ;
- rencontre avec le responsable des Jardins de Cocagne organisée par la personne chargée de mission à la CAPR;

• réunions de suivi de l'étude de faisabilité d'un atelier de transformation collectif type légumerie sur le territoire de la CAPR.

Il n'hésite pas non plus à **participer plus activement** à certaines présentations qui se déroulent sur le site du lycée horticole :

- réunion publique organisée par la CAPR. C'est une occasion de présenter le projet CELABIO à de nombreux agriculteurs du territoire du Pays de Romans. Cela permet aussi de parler du lien entre le travail du collectif et celui de la CAPR en terme d'approvisionnement local des cantines ;
- journée technico-économique « Légumes Biologiques » organisée par Agribiodrôme où le président de l'association relate l'expérience de CELABIO. Compte rendu de la journée légumes biologiques du 5 octobre 2011 disponible sur le site http://www.corabio.org/nos-publications.



Produire des légumes pour la restauration collective, témoignage de Luc Destombes pour CELABIO

Agiculteur bio à Châleauneuf sur loère en grandes outures, Luc Destombes a esseyé une production de legumes bio pour la verite directe, sans grand aucoès, c'elait top difficie. Divers contecto l'ori amoné vers un groupe voolinit approvisionner la restauration collective, ils ont alon solicité faite d'Agrabiotidine pour se stauture. CELABIO est l'identifiant du groupe : Collectif d'Espotiations Légumières en Agraduure Biologique. Des règles de fonctionnement ont été faces au senie du groupe. La prospection des restaurants collectifs e été sous traite à une sessieile, le groupe a rendu vite à d'autors expériences similiares. L'omagnered aujoure flui d'explositations dont le projet est de vendre localement des légumes finis, évenbrellement brandomies, sous label bio. Une charte per produit e et de défige : esthesions, dout d'entrès, local nécessaire, périmèré de 50 més production autor du s'ége social base au jorde horticole de Romans. Le groupe s'est organisé su niveau de la production : il recenze les surfaces disponibles couvertes et en plain charme, se répartit les septices en fonction de d'affailles, de la verture jouise des productions, chacun ne doit pas dépasser un cetain pourcetaige du chiffre d'affailles calles. Chabio est ouverté à des appoieurs occasionnels mais dans une par dé Chiffre d'affailles similée. Chacun est responsable de son loi jusqu'à acceptation par le chef de cuivine. Les pius sont lasses sur fannée, setion qu'il s'agit duce production sous serre ou de plain champ. En terme de logistique, lassociation en est à une phase expérimentale, le projet in démanée qu'un 2011, la logistique etal assurée par un pertennic est autorie par le continue de sur la sur partie est production de fannée, son qu'il s'agit des adhérerés ou de occasionnés.

Les commandes sont centralisées à l'ESAT à Tain, lusage, calibrage et condisionnement sont assurés par cheaun. L'insertion professionnelle fait partie du projet s

Il organise lui-même des réunions de manière régulière avec ses partenaires institutionnels et professionnels. Au niveau du lycée, la directrice de l'établissement, la gestionnaire, le magasinier et le chef de cuisine sont réunis autour d'une table pour recueillir leurs impressions.

Il s'illustre sur le territoire :

 par le biais d'un article de presse fin septembre 2011 dans Le Dauphiné



 par le biais d'une plaquette présentée aux élus des communes qui font appel à la société de restauration collective avec laquelle il travaille.



MENU DU MOIS DE SEPTEMBRE 2012

LUNDI 3 SEPTEMBRE 2012	MARDI 4 SEPTEMBRE 2012	MERCREDI 5 SEPTEMBRE 2012	JEUDI 6 SEPTEMBRE 2012	VENDREDI 7 SEPTEMBRE 2012				
Céleri Remoulade	Mousse de Foie	Salade de Lentilles	Betteraves	Salade Verte BIO, Pamplemouss				
Pâtes à la Bolognaise	Filet de Colin	Côte de Porc	Filet de Poulet	Saucisse de Strasbourg 🚜				
	Haricots Verts	Ratatouille	Jardinière de Légumes	Purée de Pommes de Terre				
Tartare	Yaourt Nature	St Nectaire	Rondelé	St Marcelin				
Glace	Fruit	Tarte aux Fruits	Liégeois	Compote de Pommes				
LUNDI 10 SEPTEMBRE 2012	MARDI 11 SEPTEMBRE 2012	MERCREDI 12 SEPTEMBRE 2012	JEUDI 13 SEPTEMBRE 2012	VENDREDI 14 SEPTEMBRE 2012				
Salade de Tomates BIO	Salade Verte BIO, Œuf,Croutons	Terrine de Campagne	Salade de Haricots Verts	Pizza				
Cordon Bleu	Paupiette de Veau	Brandade de Poisson	Sauté de Dinde	Filet de Merlu Pané				
Courgettes BIO	Carottes BIO Persillées 🕮		Quinoa BIO AB	Brocolis				
Chanteneige	Bûche Mi-Chèvre	Fripons	Camembert	Yaourt Aromatisé				
Fruit	Beignet au Chocolat	Compote	Abricots au Sirop	Fruit				
LUNDI 17 SEPTEMBRE 2012	MARDI 18 SEPTEMBRE 2012	MERCREDI 19 SEPTEMBRE 2012	JEUDI 20 SEPTEMBRE 2012	VENDREDI 21 SEPTEMBRE 2012				
Macédoine de Légumes	Saucisson Beurre	Salade Verte BIO	Carottes Râpées BIO 🥂	Salade de Tomates BIO 👍				
Sauté de Bœuf	Poisson sauce Crustacé	Sauté de Dinde	Rôti de Porc	Poulet Rôti				
Polenta	Haricots Verts	Pommes Vapeur BIO	Pâtes	Petits Pois				
Polenta St Môret	Haricots Verts Brie	Pommes Vapeur BIO Emmental	Pâtes Samos	Petits Pois Petit Suisse				
		·						
St Môret	Brie Édair MARDI 25 SEPTEMBRE 2012	Emmental	Samos	Petit Suisse				
St Môret Glace	Brie Éclair	Emmental Fruit	Samos Dany Vanille	Petit Suisse Salade de Fruits				
St Môret Glace LUNDI 24 SEPTEMBRE 2012	Brie Édair MARDI 25 SEPTEMBRE 2012	Emmental Fruit MERCREDI 26 SEPTEMBRE 2012 Chou Fleur Vinaigrette Tartine Gourmande	Samos Dany Vanille JEUDI 27 SEPTEMBRE 2012	Petit Suisse Salade de Fruits VENDREDI 28 SEPTEMBRE 2012				
St Môret Glace LUNDI 24 SEPTEMBRE 2012 Taboulé	Brie Éclair MARDI 25 SEPTEMBRE 2012 Salade de Tomates BIO	Emmental Fruit MERCREDI 26 SEPTEMBRE 2012 Chou Fleur Vinaigrette	Samos Dany Vanille JEUDI 27 SEPTEMBRE 2012 Salade Niçoise	Petit Suisse Salade de Fruits VENDREDI 28 SEPTEMBRE 2012 Betteraves				
St Môret Glace LUNDI 24 SEPTEMBRE 2012 Taboulé Sauté de Porc	Brie Éclair MARDI 25 SEPTEMBRE 2012 Salade de Tomates BIO	Emmental Fruit MERCREDI 26 SEPTEMBRE 2012 Chou Fleur Vinaigrette Tartine Gourmande	Samos Dany Vanille JEUDI 27 SEPTEMBRE 2012 Salade Niçoise Travers de Porc et Saucisse	Petit Suisse Salade de Fruits VENDREDI 28 SEPTEMBRE 2012 Betteraves Gratin de Poisson				

Depuis le 1^{er} Octobre 2011, PLEIN SUD RESTAURATION a mis en place un partenariat avec CELABIO (Collectif d'Exploitation Légumière en Agriculture Biologique) pour un approvisionnement local en légumes de saison issus de l'agriculture biologique (tomate, carotte, salade verte, pomme de terre, chou vert, aubergine, courgette, potiron, potimarron...).

Le logo 🏄 vous informe sur les jours où nous utilisons ces légumes Bio.

Enfin, il **contacte par téléphone** différents organismes présents en région Rhône-Alpes en lien avec des projets comme celui-ci. Ces entretiens permettent des échanges interactifs et restent un moyen rapide de collecte d'informations.

Le premier contact est pris auprès d'**OPTIréseaux**, dispositif d'accompagnement des entreprises agroalimentaires dans leur démarche d'innovation. Mis en place par la Chambre de Commerce et d'Industrie avec le soutien financier du Conseil Général, il peut accompagner dans la réussite de commercialisation des produits locaux en circuits courts, dans la définition d'une vraie stratégie de développement, dans la mise en œuvre d'un plan d'actions cohérent : marketing, technologie, packaging, communication et de se doter des premiers outils de communication.

Le second contact se fera auprès de **Biocoop Restauration**, la filiale des magasins de distribution de produits bio intégralement dédiée à « la promotion et la mise en place de solutions locales de restauration collective en bio auprès des pouvoirs publics ». Elle se positionne parmi les principaux partenaires des plates-formes avec plus de 20 conventions signées avec des GAB ou des plates-formes et fournit par ailleurs le complément de la gamme de produits. La formulation « une restauration collective biologique locale et solidaire » choisie dans le document de Biocoop Restauration colle d'ailleurs très bien à l'éthique de CELABIO. À voir si la commercialisation d'une très large gamme de produits biologiques fera partie des objectifs futurs.

Organic Cluster Rhône-Alpes sera également contacté. Il s'agit d'un réseau d'acteurs privés et publics opérant dans la tendance bio sur les marchés de la cosmétique, l'alimentaire, le textile et les produits pour l'habitat. Son accompagnement est une prestation payante.

Au moment de la prise de contact, le projet CELABIO ne rentre pas réellement dans la catégorie des projets d'**innovation** qu'Organic Cluster peut soutenir. De plus, le groupe ne dispose pas de fonds nécessaires là encore à un accompagnement. Un appui est proposé en rapprochant le groupe de certains adhérents à Organic Cluster pour commercialiser leurs productions.

Ces deux dernières personnes ont spontanément listé tous les organismes et expériences similaires liés au développement des produits bio en restauration collective à leur connaissance. Le groupe se rend ainsi compte de son état d'avancement en matière de documentation et de connaissances de ce secteur « nouveau » pour eux.

CE QU'IL EN RESSORT : LES RÉSULTATS DE CETTE COMMUNICATION



Ces échanges permettent de **confronter le projet à la réalité**, de voir quel accueil lui est réservé, quelle réaction et surtout quelles questions il engendre. Cela fait avancer les réflexions propres au groupe. Le projet CELABIO est très souvent qualifié de « bonne initiative ». Il répond aux préoccupations actuelles.

Cette communication permet de prendre en considération des idées récurrentes :

- on assiste à l'émergence d'un nouveau type d'agriculteur en capacité de répondre aux exigences de la restauration collective;
- l'importance de la réflexion sur les coûts de transport et de logistique ;
- la nécessité de dégager du temps pour la commercialisation ;

- les atouts d'un groupement de producteurs face aux exigences de la restauration collective : il permet de limiter le nombre de fournisseurs, de proposer des volumes plus conséquents par exemple ;
- les termes « biologique » et « local » peuvent être associés ou non ;
- la nécessité de préserver les énergies fossiles en limitant les transports ;
- un éventuel maillage du territoire par les producteurs et transformateurs locaux ;
- certaines actions nécessitent de disposer de finances propres.

C'est aussi le moyen de connaître les projets similaires :

- de se positionner par rapport à eux ;
- et de créer une dynamique avec la possibilité de plusieurs ateliers de transformations complémentaires.

C'est le cas notamment lors de la rencontre avec, Rémi Dupre La Tour, directeur de la Ferme de Cocagne de Peyrins. Les Jardins de Cocagne souhaitent également diversifier leur activité par le biais d'un atelier de transformation de légumes. Ils y voient un élargissement des produits présents dans leurs paniers, surtout en hiver, et une réponse au problème de conservation et de surplus de certains légumes. C'est à l'occasion de leur première rencontre que l'idée de « maillage du territoire » est avancée. Plusieurs ateliers aux activités complémentaires pourraient voir le jour, réservant aux exploitations locales l'activité de commercialisation de produits bio transformés à destination de la restauration collective.

Ces échanges ont permis d'être à l'écoute des demandes des élus, des gestionnaires, des parents d'élèves :

- recherche de produits de qualité, de produits locaux surtout s'ils sont bio ;
- envie de travailler en lien direct avec leurs fournisseurs.

Ils permettent de prendre note des inquiétudes et des attentes des agriculteurs locaux :

- Leur appréhension face à ce nouveau débouché;
- La revendication d'une plus-value ;
- Le besoin de reconnaissance de leur métier.

Cette communication doit également servir à se faire connaître, à se vendre, même si l'heure n'est pas encore à la publicité à proprement parler.

Tout comme la communication à destination des enfants, gestionnaires, cuisiniers, est essentielle pour préparer l'arrivée de denrées bio en restauration collective, la communication autour du projet s'est avérée essentielle.

Interventions dans les écoles primaires lors de la semaine du développement durable organisée par la CAPR



Des légumes BIO dans les écoles pour la semaine du développement durable

Collectivités, Consommation, Evénements



La CAPR en partenariat avec CELABIO (Collectif d'exploitation Légumière en Agriculture Biologique) ont fourni 90kg de légumes BIO (chou rouge, salade, poireau, fenouil, carotte, pomme de terre et oignon) le lundi 2 avril 2012 dans les 11 écoles maternelles de Romans.

Les écoles s'en sont servies comme support pédagogique pour un travail autour du légume (goût, odeur, aspect, vie du légume, jardin, dessin, vocabulaire,...).

La journée a été découpée en deux temps, le matin il s'agissait d'une simple distribution pour 9 écoles

maternelles et l'après-midi, le producteur Luc Destombes a fait trois interventions auprès de 2 écoles maternelles (Jules Nadi et Les Méannes).

L'action a été très intéressante et les enfants ont participé avec grand plaisir à tout ce qui a été mis en place par les institutrices(teurs).

L'intervention riche et claire de Luc Destombes a été appréciée par les enfants comme par les enseignants.

L'animation aura concernée 43 classes soit 1040 enfants des 11 écoles maternelles de Romans.

Source: www.climat.pays-romans.org





ANIMATION, COORDINATION DU COLLECTIF ET DES PARTENAIRES

CONTEXTE DE LA MISSION



Accueil sur l'exploitation du lycée, « point de ralliement » du groupe mais aussi avec les partenaires, et « centre ressource » : CDI, professeurs techniques et économiques et production maraîchère.

Présence dès le début de la constitution du groupe des 4 agriculteurs, ayant déjà défini entre eux : leurs valeurs à promouvoir, leurs attentes et leurs objectifs.

OBJECTIF DE LA MISSION



Réaliser un état des lieux de la demande sur le territoire pour constituer un réseau local de restaurants collectifs et engager la planification des productions.

LES ÉTAPES



Dans le contexte où le groupement ne se compose pas uniquement d'agriculteurs, il est un atout de créer un partenariat avec l'exploitation d'un EPLEFPA (liste des établissements sur le lien éducagri.fr: http://www.educagri.fr/les-etablissements-publics.html)

- repérer et mettre en lien les partenaires techniques et institutionnels ;
- collecter l'information technique sur les légumes, l'agriculture biologique, la restauration collective et
 l'information juridique, fiscale et réglementaire;
- évaluer le potentiel commercial sur le territoire.

Avec le recul pour CELABIO, il a fallu hiérarchiser les actions et entreprendre celles réellement indispensables à un moment précis de l'avancée du projet et remettre d'autres actions à plus tard.

L'INTÉRÊT D'UNE TELLE FONCTION : UN RELAIS ENTRE LES PARTENAIRES



Les compétences



Il est important que la personne chargée de cette mission soit sensibilisée à la démarche des producteurs (« d'où la proximité des valeurs ») et qu'elle s'adapte au projet existant et défini en amont par les agriculteurs.

La stabilité de l'animation :

Durée de 30 semaines sur une période de 12 à 17 mois. Le fait que le chargé de mission soit une seule et même personne au cours de cette étape est essentiel pour l'efficacité et le bon déroulement du projet.

Les Étapes		2010				2011 nv fév mar avr mai juin juil aoûtsept oct nov déc								2012				
		nov	déc	janv	fév	mar	avr	mai	juin	juil	août	sept	oct	nov	déc	janv	févr	mar
Définir le projet				Fina	lisati	on d	u pro	jet										
Se faire accompagner																		
Communiquer autour du projet					<u> </u>								<u></u>		<u> </u>		<u> </u>	<u> </u>
Regrouper des producteurs																		
Repérer les partenaires institutionnels																		
Repérer les partenaires commerciaux																		
Réaliser une étude de marché																		
Détermination du potentiel de l'offre																		
S'informer sur la restauration collective																		
Sonder enquêter (pour les débouchés)																		
Se former																		
Information et visites d'expériences similaires																		
Formalisation de l'organisation juridique et fiscale																		
Formations juridique, social et fiscale																		
Choix du statut																		
Choix du nom																		
Création de l'association																		
Rédaction du cahier des charges																		
Ouverture d'un compte bancaire																		
Dépôt de la marque																		
Rédaction du règlement intérieur																		
Numéro Siret et assujettissement de la TVA																		
Cibler les légumes à produire																		
Évaluer le potentiel de production																		
Organiser la production																		
Planifier les cultures																		
Organiser la logistique																		
Première livraison																		
Développer l'activité																		
Communiquer sur l'activité																		

La période peut se faire en alternance, ce qui peut se concevoir comme un atout puisque la démarche se réalise par étape.

Une mission indispensable

- pour la capitalisation ;
- à plein temps sur cette mission, c'est le relais des agriculteurs (peu de disponibles notamment lors des pics d'activité de production);
- création d'outils de communication.

Les besoins

- Ressources humaines :
 - des référents ;
 - des échanges ;
 - l'immersion dans le réseau existant ;
 - la cohésion du groupe.
- Matériels et techniques :
 - de communication (téléphone, fax, Internet et mail);
 - de bureautique (ordinateurs, logiciel traitement de texte, tableur, présentation, photos);
 - de locaux (bureau, salle de réunions);
 - de déplacement.

• Financiers :

Le budget à allouer à cette étape peut être très variable selon le choix et les moyens mais tout aussi efficace :

- avec un cabinet d'étude (cas de la communauté d'agglomération de Romans : autofinancement ou dépôts d'un dossier de financement);
- avec « les moyens du bord » : la personne recrutée réalise un stage de formation.

Par exemple : filières Conseil et Développement, Agriculture (biologique un + mais pas essentiel), commerce ou encore transformation.

Les limites

De la phase de définition du projet à la phase d'expérimentation de l'activité, le tempo est donné indubitablement par les agriculteurs de l'association.

Les perspectives

La personne chargée de mission, ayant suivi l'ensemble du processus du projet (de la naissance à la phase expérimentale), sera à même de coordonner une plate-forme pour la légumerie:

- centraliser l'offre et la demande ;
- gérer la logistique et la facturation ;
- trouver de nouveaux débouchés de commercialisation;
- contractualiser.

Le tout en gardant le lien avec les institutions.





EPLEFPA Terre d'horizon Pôle d'Enseignement Public du Végétal, du Paysage et de l'environnement de la Drôme

Route de Tain - BP 224 - 26105 Romans sur Isère Cedex Tél : 04 75 71 25 20 - <u>www.terre-horizon.fr</u> Contact : pierre.danelon@educagri.fr

Date d'engagement au cahier des charges A.B.: 1998

SURFACE AGRICOLE:

Surface agricole utile: 20 ha dont surface A.B.: 2,5 ha
Serre verre: 6 300 m²
Tunnels: 3 000 m²

dont surface A.B.: 2 200 m²

Surface horticole pleine terre : 4 ha Aire à conteneurs : 3 000 m²

PRODUCTIONS:

Horticulture: Pépinière, Floriculture,

Vivaces, Aromatiques

Maraîchage Grandes cultures

EXPÉRIMENTATIONS:

Pleine terre, serre, laboratoire in vitro

PERSONNEL de l'Exploitation :

1 directeur d'exploitation

1 secrétaire

2 salariés permanents en production 1 technicienne d'expérimentation

et des salariés temporaires (équivalent 1 UTH)

SON ENGAGEMENT CELABIO:

- Mettre en place des productions adaptées à la formation servant de supports aux cours
- Développer la production en A.B. et la valoriser
- Créer un secteur Maraîchage sur l'exploitation
- Aider de jeunes agriculteurs à s'installer







Établissement et Service d'Aide par le Travail

26602 Tain l'Hermitage cedex 04 75 07 59 69 04 75 07 59 68

www.teppe.org

contact: esat.biopsev@teppe.org

Date d'engagement au cahier des charges A.B.: 1995

3 ATELIERS:

Atelier de sous-traitance : le conditionnement et l'assemblage de plusieurs composants de type visserie et chevilles pour l'industrie du bâtiment et la mise sous plis pour un industriel local Atelier de prestations d'entretien et de création en espaces verts : interventions, avec matériel professionnel et motorisé, sur des chantiers internes à l'Établissement, sur la voirie, collectivité et chez des particuliers.

Atelier « plantes bio » : cinq hectares de plantes

Atelier « plantes bio » : cinq hectares de plantes aromatiques et médicinales sont cultivés selon les règles de l'agriculture biologique.

SURFACE AGRICOLE:

Surface agricole utile: 5 ha en A.B.

Surface légumes : Plein champ : 3 000 m² Tunnels : 600 m²

Potentiel de développement 1 ha plein champ et

400 m² sous abri

PRODUCTIONS:

Plantes à Parfum Aromatiques et médicinales Maraîchage

PERSONNEL sur l'atelier « plantes bio » :

1 Chef de département

1 secrétaire

2 éducateurs techniques

12 à 15 salariés

SON ENGAGEMENT CELABIO:

- Donner du sens au travail des usagers de l'ESAT et une lisibilité de leurs actions : dépasser les phases de production et aller jusqu'à la rencontre des clients et consommateurs
- Participer à l'insertion sociale et professionnelle des personnes en situation de handicap
- Proposer de nouvelles productions, développer de nouvelles compétences
- Utiliser et adapter l'atelier de lavage







EXPLOITATION DE LUC DESTOMBES

Quartier Santanay 26300 Châteauneuf sur Isère

contact: luc.d@familyd.org

Date d'engagement au cahier des charges A.B.: 2007

SURFACE AGRICOLE:

Surface agricole utile: 8,9 ha

Surface légumes : Plein champ : 5 000 m² Tunnels : 300 m²

Potentiel de développement 1 ha plein champ

PRODUCTIONS:

Grandes cultures : blé, luzerne

Maraîchage Fruits à pépins

Plantes aromatiques cultivées

PERSONNEL:

Chef d'exploitation 1,6 UTH

SON ENGAGEMENT CELABIO:

- Développer le secteur maraîchage sur l'exploitation
- Valorisation des productions
- En l'absence de demande, transformation des légumes périssables, avec la notion « antigaspi alimentaire »
- Revalorisation du métier d'agriculteur : acteur local







EXPLOITATION DE MARILYNE BRUN ET PHILIPPE BOUVIER

LA COIZE **26300 ALIXAN**

philippecommerce@hotmail.fr

Date d'engagement au cahier des charges A.B.: 2003

SURFACE AGRICOLE:

Surface agricole utile: 30 ha Légumes Plein champ: 6 000 m²

Tunnels: 500 m²

Potentiel de développement 10 ha plein champ

SON ENGAGEMENT CELABIO:

- Créer une nouvelle activité
- Surfaces disponibles
- Valorisation des cultures
- Appui à l'installation de son conjoint

PRODUCTIONS:

Grandes Cultures Lavande et autres PPAM Maraîchage

Élevages : Poulets de chair





PLEIN SUD RESTAURATION





"La cuisine traditionnelle au service du collectif"

Plein Sud Restauration « Les Chassis » RN7 26 600 La Roche de Glun

contact@plein-sud-restauration.com



SARL, créée en 2008, par Sylvain Lorion et Christian Boulanger.

Son activité : la restauration collective sous contrat en maison de retraite et en établissements scolaires.

SES CHIFFRES:

4 ans d'existence	1300 repas/j, dont 300 repas Bio pour 1 cuisine centrale		
C.A 2012 : 1 800 000 € H.T.	Part de légumes bio : - à l'origine : 0 % - aujourd'hui : 30 % sur 1 établissement		
32 salariés			
3 associés			
7 établissements	 à l'avenir : 50 % sur les 7 établissements 		
2 cuisines centrales	1,30 € H.T. à 1,50 € le repas pour le coût denrées d'un repas		
1 cafétéria	Contractualisation avec les clients sur 1 à 3 ans		

L'ATOUT DE PLEIN SUD RESTAURATION : CELABIO

- Le Produit : même conception du produit : « local » ; de « qualité »
- Le Bio : des exploitations certifiées en Agriculture Biologique
- La Logistique : CELABIO livre ses légumes en direct, à chaque structure.
- Le Coût : le coût du produit comprend la matière première + les frais de livraison.
- L'image: le fait que ce collectif soit porté en partie par le Lycée Horticole de Romans, a été convaincant. C'est le reflet de l'engagement du ministère de l'Agriculture pour le développement du bio en restauration collective.

SES LEITMOTIVE:

- Des produits de qualité ; produits frais
- Des fournisseurs locaux : Drôme des collines, Isère limitrophe
- Des débouchés de proximité: Drôme, Ardèche
- Une réactivité garantie : engagement de réponse au client sur 12 h, 7 jours/7.

Ces motivations ne reposaient pas en premier lieu sur l'engagement de fournir des repas bio.
Aujourd'hui, la demande de produits issus de l'agriculture biologique émane, localement, de la restauration scolaire via les mairies. C'est d'ailleurs par ce biais que se fait la mise en relation entre Plein Sud Restauration et CELABIO.

SES AMBITIONS:

- Des légumes travaillés (4^e gamme, macédoine);
- Augmenter la part des légumes bio ;
- Augmenter le nombre de repas Bio (700 à 800 maxi au total sur l'ensemble des établissements), ce qui correspond à doubler la quantité de légumes Bio commandés auprès de CELABIO;
- Des produits transformés (soupes, ratatouilles, compotes);
- De nouveaux fournisseurs pour une diversité de produits bio (viandes, fromages, fruits).

ANNEXES

LE SYNDICAT MIXTE DRÔME DES COLLINES



Le Syndicat Mixte Drôme des Collines (SMDC) est une structure de coopération intercommunale qui porte et gère le Contrat de Développement de Pays Rhône-Alpes (CDPRA), Contrat de Développement Durable Rhône-Alpes (CDDRA) depuis octobre 2012, procédures contractuelles de la Région Rhône-Alpes. Créé en 1998, il regroupe 93 communes du nord de la Drôme dont 8 ardéchoises, correspondant au territoire sur lequel le collectif souhaite s'installer.

Le CDDRA permet le soutien de projets aux maîtrises d'ouvrages variées et sur différentes thématiques. Il contient un volet agricole, aujourd'hui un Projet Stratégique Agricole et de Développement Rural depuis octobre 2012.

En 2007, les élus du Syndicat Mixte de la Drôme des Collines ont souhaité mettre l'accent sur le développement de l'agriculture biologique. Ainsi, un programme de développement de l'agriculture biologique en Drôme des Collines a vu le jour en 2007 pour 3 ans, soit jusqu'en 2009, avec l'implication de nombreux partenaires. Ce programme a été inscrit dans le CDPRA Drôme des Collines et donc financé en partie par la Région Rhône-Alpes.

L'assistance à maîtrise d'ouvrage et la maîtrise d'œuvre ont été confiées à l'association Agribiodrôme.

Le programme a été poursuivi en 2010 et en 2011.

Il permet un travail auprès de tous les maillons de la filière, de la production jusqu'à la consommation : mise en réseau des opérateurs locaux pour développer la production AB et la valoriser, structurer les filières territorialisées, informer, promouvoir et communiquer sur l'agriculture biologique.

Le SMDC s'appuie sur un Comité de Pilotage Bio, composé des acteurs du territoire impliqués sur la thématique AB, qui se réunit 4 fois par an. Cette instance est force de propositions et suit les actions menées dans le cadre du programme bio, ainsi que les initiatives locales. Il donne un avis sur les orientations prises et sur les demandes d'accompagnement.

En 2010, le projet de l'ESAT et du lycée horticole a pu ainsi bénéficier de 10 journées d'accompagnement par Agribiodrôme.

AGRIBIODRÔME



C'est l'association des agriculteurs bio drômois qui, depuis 1987, coordonne et développe l'agriculture biologique en Drôme. Au-delà du respect de l'environnement et du consommateur, Agribiodrôme vise une agriculture biologique prenant en compte les principes de commerce équitable et de proximité. Parmi ses 400 adhérents, la majorité sont des producteurs drômois.

Elle informe, sensibilise le grand public, accompagne les producteurs par le biais de formations et de suivi des textes réglementaires, structure les filières locales et communique sur l'agriculture biologique du département. Elle représente également les producteurs auprès des institutions publiques.

CORABIO coordonne les associations de chaque département au niveau de la région Rhône-Alpes. Elle même représente la région au sein de la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique (FNAB).

LA COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION DU PAYS DE ROMANS



Cette structure regroupe 21 communes du nord Drôme. Dans le domaine de l'agriculture, elle se démarque par sa volonté de s'investir dans les projets de valorisation et de promotion des produits agricoles. Dans le but de rapprocher les producteurs et les consommateurs, elle a édité un guide de vente directe « De la ferme à l'assiette ». Elle a également réalisé le recensement des cantines de son territoire.

En 2010, la candidature de la CAPR a été retenue par l'Agence de l'Eau Rhône Méditerranée Corse afin de mener à bien le projet « de nouvelles idées pour développer l'AB et réduire les pollutions de l'eau par les pesticides ». L'action en faveur des circuits courts se poursuit notamment par l'accompagnement du projet de création d'un atelier de transformation collectif de type légumerie. Ceci permettra à la fois de valoriser les produits, de protéger la ressource en eau et d'apporter des garanties en terme de qualité. Un cofinancement de la Région Rhône-Alpes via le CDPRA Drôme des Collines rendra possible ce projet sur la période 2010-2013.





LA CHAMBRE D'AGRICULTURE



C'est un organisme professionnel public au service des agriculteurs. Il formule des propositions aux acteurs compétents sur des sujets relatifs à l'agriculture : valorisation des produits, gestion du foncier... Il accompagne aussi les agriculteurs de manière collective. La collaboration entre l'exploitation du lycée horticole de Romans et la Chambre d'Agriculture de la Drôme existe depuis les années 1980 avec, à cette époque, la mise en place d'un observatoire sur les légumes de plein champ. Aujourd'hui, un projet régional d'approvisionnement local, biologique et conventionnel, avec des lycées « pilotes » est en place. 4 de ces lycées sont référencés en Drôme. Un diagnostic est en cours pour évaluer les débouchés et les offres potentiels pour de tels produits. Elle suit également l'outil Internet « Agrilocal » en expérimentation via le Conseil Général mettant en relation directe producteurs et gestionnaires. Agrilocal s'ouvrira à tous les collèges volontaires de la Drôme au printemps 2012.

LA DIRECTION DÉPARTEMENTALE DE PROTECTION DES POPULATIONS



Issue de la fusion de la Direction des Services Vétérinaires (DSV) et de l'Unité Départementale de la Concurrence de la Consommation et de la Répression des Fraudes (UDCCRF), elle est compétente en terme de sécurité alimentaire et de protection des consommateurs.

C'est par le volet de promotion d'actions en offre alimentaire au niveau de la Drôme dans le domaine des circuits courts, de la restauration collective et aussi de produits transformés finis, que la DDPP peut appuyer ce projet. Elle est rattachée à la DRAAF au travers de la déclinaison régionale du Programme National pour l'Alimentation.

LA DIRECTION RÉGIONALE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION ET DE LA FORÊT



C'est un service déconcentré régional du ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt. Elle est chargée, entre autres, de la mise en œuvre de la politique de qualité de l'offre alimentaire. Son action, au travers du Programme National pour l'Alimentation, est centrée sur le consommateur et son rapprochement avec le producteur.

LE LYCÉE HORTICOLE DE ROMANS-SUR-ISÈRE, TERRE D'HORIZON



Depuis juin 2012, le Lycée horticole de Romans s'appelle Terre d'horizon :

Pôle d'enseignement Public du Végétal du Paysage et de l'Environnement de la Drôme

Terre d'horizon est un Établissement Public et Local d'Enseignement et de formation Professionnelle Agricole (EPLEFPA) formé de 3 centres constitutifs : un lycée, un CFPPA et une exploitation.

Cet établissement d'enseignement agricole relève du ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, il est dirigé par Gilberte Delaille.

Cinq missions lui sont confiées :

- 1. Assurer une formation générale technologique et professionnelle initiale et continue ;
- 2. Participer à l'animation et au développement des territoires ;
- 3. Contribuer à l'insertion scolaire, sociale et professionnelle des jeunes, comme celle des adultes ;
- 4. Contribuer aux activités de développement, d'expérimentation et d'innovation agricoles et agroalimentaires ;
- 5. Participer aux actions de coopération internationale, notamment en favorisant les échanges et l'accueil d'élèves, d'apprentis, d'étudiants, de stagiaires et d'enseignants.

BIBLIOGRAPHIE

- Diagnostic agro-économique en nord-Drôme orienté vers l'AB AgroParisTech
- « Favoriser une Restauration Collective de Proximité et de Qualité », Guide pratique de la DRAAF
- Guide pratique de la restauration collective bio en Rhône-Alpes Corabio
- Introduire des produits bio en restauration collective « Pense-bête sur les aspects sanitaires » à l'attention des agriculteurs bio Ardab, l'association des producteurs biologiques (Loire et Rhône)
- « La Bio en question : 25 bonnes raisons de devenir bio consom'acteur », association Bio Consom'acteurs
- « La bio en restauration collective, les conditions de la réussite, des témoignages pour comprendre » association Bio Consom'acteurs
- « S'impliquer dans la restauration collective biologique », Guide pratique destiné aux agriculteurs biologiques FNAB
- Les fruits et légumes frais en restauration hors domicile :

États des lieux 2006 - Évolution depuis 2000

Catherine Baros (Ctifl) - Danièle Scandella (Ctifl) - Xavier Vernin (Ctifl)

Département Produits et Marchés, Ctifl - Janvier 2009

QUELQUES DÉFINITIONS

COLLECTIF



Réunion de personnes en vue d'une tâche commune. Action collective : propre à la sociologie des minorités, des mouvements sociaux et des organisations, toutes les formes d'actions organisées et entreprises par un ensemble d'individus en vue d'atteindre des objectifs communs et d'en partager les profits. C'est autour de la question des motivations, des conditions de la coopération et des difficultés relatives à la coordination des membres ainsi que de la problématique de la mobilisation des ressources que se sont historiquement orientés les travaux sur cette notion (Éric Letonturier E U) notion de minorité, de petit groupe.

Les membres sont interdépendants. Dépendance réciproque. Relatif à un échange équilibré et mutuel. Équitable.

LOCAL



Qui est limité à un lieu, une région, un pays. Qui ne s'étend pas à tout. Qui est limité à un lieu déterminé, nettement circonscrit.

LÉGUMERIE



Au sens 1 : lieu de pré-transformation (laver, éplucher, découper, conditionner en gros volume).

Au sens 2 : intégrant ou non un atelier de transformation (cuire, cuisiner, conditionner).

RÉDACTION

Fabienne Gambet en collaboration avec Caroline Baconnier

LES PERSONNES AYANT COLLABORÉ AU PROJET

ALBERT François : Chargé de mission agri-environnement CAPR

BACONNIER Caroline: Terre d'horizon

BIGNON Daniel: Vice-président délégué au développement économique, à l'artisanat, à l'innovation et à

l'emploi à la communauté d'agglomération du Pays de Romans

BLAISE Christophe: ESAT de Tain

BOULANGER Christian: Plein Sud Restauration

BOUVIER Philippe: Agriculteur

BRUN Marilyne: Agricultrice, CELABIO

COSTECHAREYRE Jean-Michel: Chambre d'Agriculture 26

DANELON Pierre: Directeur de l'Exploitation du lycée Horticole de Romans Terre d'horizon, CELABIO

DELAILLE Gilberte: Directrice EPLEFPA Terre d'horizon

DESTOMBES Luc: Agriculteur, CELABIO

DEVENAT Bernard: Chambre d'Agriculture 26

DUCOURTHIAL Claude : Responsable du département de l'ESAT de Tain DUPRE LA TOUR Rémi : Directeur de la Ferme de Cocagne de Peyrins

FAVIER Michel : Terre d'horizon FAZEKAS Vincent : Terre d'horizon

FOLLEA Françoise: DDPP

FONTANILLE Nicole: Ancienne Directrice EPLEFPA Terre d'horizon

GAMBET Fabienne: CELABIO

HABRARD Catherine : Ville de Romans

JARSALE Sylvie: Terre d'horizon

JEAN Marie-Flore: Animatrice agriculture durable CAPR

LAFILAY Murielle: Terre d'horizon

LEDUC Alexandre: Agriculteur, CELABIO

MANZON Élisabeth : DRAAF

MARTIN Éric : ESAT de Tain, CELABIO

NUBLAT Christophe: DDPP

MOLINIER Nicolas : Agribiodrôme PEREZ Francisco : Terre d'horizon PINA Vivien : Terre d'horizon

ROBIN Émilie : Chargée de mission agriculture Syndicat Mixte Drôme des collines

ROUVEURE Catherine : Terre d'horizon TAVENARD Pierik : Plein Sud Restauration

URBAIN Anaïs: Animatrice agriculture durable CAPR

VERNOT Claire : CORABIO WRIGHT Julia : Agribiodrôme ZERBIB Bernard : MFR Anneyron

CONTACTS

CELABIO: Collectif d'Exploitations Légumières en

Agriculture Biologique

Siège social :

EPLEFPA Terre d'horizon – Service Exploitation

Romans sur Isère (26)

04 75 71 25 21

Luc DESTOMBES

Président de CELABIO

Châteauneuf sur Isère (26)

luc.d@familyd.org

Pierre DANELON

Directeur d'Exploitation

EPLEFPA Terre d'horizon

www.terre-horizon.fr

Romans sur Isère (26)

04 75 71 25 20

pierre.danelon@educagri.fr

Eric MARTIN

ESAT La TEPPE

Tain l'Hermitage (26)

04 75 07 59 69

www.teppe.org

esat.biopsev@teppe.org

Marilyne BRUN

Alixan (26)

philippecommerce@hotmail.fr

Elisabeth MANZON

Chef de projet « Alimentation »

DRAAF Rhône-Alpes

Service régional de l'alimentation

www.draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr

Lyon (69)

04 78 63 13 86

elisabeth.manzon@agriculture.gouv.fr

Communauté d'agglomération du Pays de Romans (CAPR)

Romans sur Isère (26)

04 75 70 87 50

www.pays-romans.org

Syndicat Mixte de la Drôme des Collines (SMDC)

Romans sur Isère (26)

04 75 05 59 85

www.drome-des-collines.fr

drome.des.collines@wanadoo.fr

CORABIO

Valence (26)

04 75 61 19 35

www.corabio.org

contact@corabio.org

Agribiodrôme

Livron sur Drôme (26)

04 75 25 99 75

www.corabio.org

contact@agribiodrome.fr

CRÉDITS PHOTOS

EPLEFPA Terre d'horizon, ESAT La TEPPE, Fabienne Gambet, Luc Destombes, Marilyne Brun, CAPR, Plein Sud Restauration, DRAAF RA (Rhône-Alpes)

p. 4: DRAAF RA (panier légumes, tomates et navet, citrouilles); ©Xavier Remongin/Min.Agri.Fr (aubergine)

p. 6, p. 19: ©Xavier Remongin-Eve Deroide/Min.Agri.Fr (cagette fruits et légumes)

p. 10: ©Xavier Remongin/Min.Agri.Fr (carottes) p. 18: DRAAF RA (choux)

p. 22 : ©Xavier Remongin/Min.Agri.Fr (salade, tomates, navets, fenouil) p. 23 : DRAAF RA (tomates et navet) p. 30 : ©Xavier Remongin/Min.Agri.Fr (endives) p. 39 : DRAAF RA (panier légumes) p. 31 : DRAAF RA (salades)

p. 46: DRAAF RA (self-service) p. 47: DRAAF RA (citrouilles) p. 57: @Xavier Remongin/Min.Agri.Fr (carottes)

CONCEPTION GRAPHIQUE

La boîte à verbe

06 82 85 26 69

contact@laboiteaverbe.fr









PRÉFET DE LA RÉGION RHÔNE-ALPES

