

Introductions

« La Région dans mon assiette :

La Région Auvergne-Rhône-Alpes sert 27 millions de repas dans les lycées publics, soit 54 M€ d'achat de denrées chaque année. Dès 2016, Laurent WAUQUIEZ, Président d'Auvergne-Rhône-Alpes, s'est engagé à appliquer la préférence régionale pour donner la priorité aux entreprises et aux produits de la Région. Avec le label « La Région dans mon assiette », la Région remet les richesses de son terroir dans les assiettes de ses lycéens.

La Région dans mon assiette c'est :

- Favoriser la préférence régionale
- Privilégier l'agriculture locale
- Développer les circuits courts
- Eveiller le goût des jeunes et assurer la sécurité alimentaire
- Former et valoriser le personnel des restaurants scolaires
- Offrir aux jeunes lycéens une alimentation saine et équilibrée avec une offre culinaire diversifiée
- Un apprentissage du goût et des terroirs, dans le respect des exigences nutritionnelles et de sécurité alimentaire
- Soutenir les missions des agents régionaux de restauration : valoriser le travail des équipes de cuisine, participer à adapter les espaces de travail et les équipements, et favoriser l'accès à des actions de formation
- Favoriser les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et le tri des déchets

Ainsi, ce label de qualité donne la priorité aux produits des agriculteurs et éleveurs de la région. Il dynamise l'économie agricole régionale et favorise les changements de comportements, pour une alimentation toujours plus qualitative. »

Contact : restolycee@auvergnerhonealpes.fr

La Centrale d'achat régionale :

« La centrale d'achat régionale, créée en février 2017, est un nouvel outil d'achat public facilitant, simplifiant et sécurisant le lien entre acheteurs publics et fournisseurs, en montant des marchés publics clés en main pour ses bénéficiaires.

La centrale d'achat a pour objectif de faciliter l'accès des fournisseurs aux marchés publics, et notamment de favoriser de nouveaux débouchés aux productions agricoles locales de qualité.

La centrale d'achat est ouverte à tout acheteur public du territoire (lycées, collèges, autres collectivités...), pour leur permettre de :

- bénéficier de plus de produits de qualité, durables et de proximité dans les restaurants collectifs publics
- optimiser et sécuriser les achats

Pour retrouver toutes les informations : <https://www.auvergnerhonealpes.fr/366-centrale-d-achat-regionale.htm>

Contact : centraleachat@auvergnerhonealpes.fr »

Le Pôle agroalimentaire de l'Isère



Afin de permettre aux agriculteurs de vivre de leur métier et aux consommateurs isérois de bénéficier de produits locaux de qualité, le Département de l'Isère avec Grenoble-Alpes Métropole, la Communauté d'agglomération du Pays voironnais, les Communautés de communes du Grésivaudan et Entre Bièvre et Rhône, et en partenariat avec l'ensemble des Chambres consulaires ⁽¹⁾, a impulsé la création du Pôle agroalimentaire de l'Isère.

Associant les acteurs économiques des différentes filières locales et des différents segments (producteurs, transformateurs, distributeurs), ce Pôle a pour vocation de développer des circuits de commercialisation de proximité pour les produits agroalimentaires isérois, principalement à destination de la grande distribution et de la restauration collective, en s'appuyant sur les outils de transformation et de logistique publics et privés existants. Quatre missions principales lui sont assignées :

- relation offre/demande et coopération entre acteurs des différents maillons de la chaîne alimentaire ;
- structuration de circuits de commercialisation de proximité ;
- mutualisation de ressources (équipements, force commerciale...) entre les acteurs ;
- promotion des produits.

Pour une meilleure implication des acteurs socio-économiques, le Pôle s'est structuré en association, avec des statuts types Loi de 1901 adoptés le 29 novembre 2018 et l'élection des membres de son conseil d'administration, puis, en janvier 2019, la désignation de son Bureau et de son Président (M. Pascal Denolly, représentant agricole de la Chambre d'agriculture).

La marque IS(H)ERE, lancée le 27 juin 2018, vise à permettre aux consommateurs d'identifier ces produits locaux, en répondant à leurs attentes sur les 3 promesses suivantes :

- l'origine iséroise des productions ;
- la qualité, à travers de bonnes pratiques d'élevage et la maîtrise des modes de cultures ;
- l'équité, en garantissant une juste rémunération des agriculteurs.

A ce jour, la marque IS(H)ERE compte une centaine de bénéficiaires et près de 850 produits agréés.



Le Département de l'Isère, acteur pour une restauration collective de qualité et durable

Le Département de l'Isère intervient pour développer l'approvisionnement local des restaurants des collèges et pour élargir la démarche aux établissements médico-sociaux (dont EHPAD), aux lycées....

Chaque jour, 37 500 collégiens déjeunent dans un restaurant scolaire rattaché à l'un des 96 collèges du Département. Les repas préparés soit dans l'une des 8 cuisines mutualisées départementales (desservant 65 cuisines de collèges satellites), soit en cuisines autonomes de collèges, comptent 32 % de produits locaux et 22% de produits Bio (fruits, légumes, produits laitiers-fromages, viandes...). La labellisation « Ecorcet – En cuisine » valorise et garantit cette démarche pour une alimentation de qualité en faveur des collégiens.

Pour cela, le Département a élaboré des marchés publics adaptés à l'offre disponible auprès de groupements de producteurs de l'Isère, organisés en plateformes de proximité (Mangez bio Isère, ReColTer, Légumerie AB Epluche / Isère à saisonner), ou auprès du groupement d'éleveurs « Eleveurs de saveurs iséroises ». Le Pôle agroalimentaire de l'Isère renforce cette action en facilitant l'accès à des produits bruts mais aussi à des produits transformés.

¹() Chambre d'agriculture de l'Isère, Chambre de métier et de l'artisanat de l'Isère, chambre de commerce et d'industrie de Grenoble, chambre de commerce et d'industrie du nord-Isère

Par l’affichage des menus indiquant les produits locaux et/ou Bio, dont ceux agréés isHere, et des animations sont réalisées pour sensibiliser les collégiens à une alimentation de qualité, variée selon les saisons, et durable en lien avec l’agriculture de proximité. Un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire, en cuisine avec les agents et dans les restaurants auprès des collégiens, a déjà permis en 3 ans de diviser par deux le pourcentage de nourriture jetée. Depuis la rentrée de septembre 2019, le Département a décidé de ne plus utiliser de vaisselle plastique jetable avec l’objectif de supprimer d’ici un an le plastique dans les selfs.

Table ronde 1



Le Club Expert en Nutrition et Alimentation (CENA), est une association loi 1901, créée en 2003 dont l’objectif est de permettre à ses adhérents diététiciens-nutritionnistes diplômés, de travailler en réseau, afin de mutualiser leurs réflexions, et leurs actions. Tous les membres sont cooptés et apportent au réseau leurs expertises dans les domaines de la nutrition et de l’alimentation.

La mutualisation de leurs compétences leur permet de mener des programmes d’actions, de portées régionales ou nationales, déclinées selon les besoins des commanditaires et adaptées à chaque situation.

Pour l’ensemble de ces champs d’activité, CENA dispose de solides partenaires nationaux, régionaux, départementaux et locaux (Ministère de l’Agriculture, de l’Agro-alimentaire, les DRAAF, le CNFPT (pôle de compétence restauration collective), des Conseils Régionaux et Départementaux, les ARS, l’ADEME...

CENA est également partenaire de l’association AFDN (Association Française des Diététiciens Nutritionnistes), et a été invité à participer, aux travaux de plusieurs groupes de travail du CNA (Conseil National de l’Alimentation). CENA est membre du **CNRC** (Conseil National de la restauration collective) depuis mars 2019, pour le collège des experts du secteur de la santé (associations), et a notamment intégré le groupe de travail nutrition porté par la DGS (Direction générale de la santé).

Les membres de l’association, tous diététiciens nutritionnistes indépendants ont collaboré activement, et à titre bénévole, à l’élaboration des recommandations nutritionnelles du GEM RCN et à leurs actualisations.

Des projets autour de la restauration collective ;

CENA est fortement impliqué dans la qualité de la restauration collective à travers différents projets inscrits dans le Programme National pour l’Alimentation (**PNA**) :

- « **Plaisir à la cantine** » dont l’objectif est de ré-enchanter la cantine en agissant sur l’offre alimentaire pour la rendre plus attractive, de redonner du sens à l’acte alimentaire, et de restaurer une complicité souvent perdue entre l’aliment, celui qui le produit, celui qui le cuisine et celui qui le mange, tout en garantissant une qualité nutritionnelle.

Développé avec le Ministère de l’Agriculture, de l’Agro-Alimentaire et de la Forêt,

- « **Art de faire culinaires au collège** » ; **Programme d’éducation par l’alimentation et la cuisine au service des équipes éducatives, en faveur des élèves et avec les familles** dont l’objectif est de rendre les adolescents acteurs de leur consommation, par une mise en pratiques collectives et répétées. Développé avec la DRAAF Nouvelle-Aquitaine.
- Le projet « **Self idéal** » dont l’objectif était d’étudier l’impact du nombre de choix sur le gaspillage et sur le comportement des lycéens face à un nouvel aliment.

Sélectionné en 2017 dans le cadre de l’appel à projet du **PNA**, dont les résultats ont été présentés au printemps 2019, ce projet a fait l’objet de la rédaction d’un **guide de recommandations** ;

SELF-IDEAL ; LA QUESTION DU CHOIX

Ce guide s’adresse en particulier aux acteurs de la restauration collective scolaire qui proposent ou souhaitent proposer à leurs convives, une offre à choix multiples. Il a pour objectif d’encourager les acteurs à engager une démarche responsable en prenant en compte tous les enjeux du développement durable, de la santé des convives et de l’éducation.

Il détaille et présente :

- ✓ Les conditions de réussite pour gérer les nombres de choix,
- ✓ Les procédures pour faire évoluer l'offre,
- ✓ Des témoignages et exemples concrets (*des micro-changements qui ont fait leur preuve... !*), pour concilier une restauration de qualité et des coûts maîtrisés.

Accéder au **guide SELF-IDEAL** <http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Guide-SELF-IDEAL>

CENA est actuellement associé au projet « **Alimentation : Plaisir et sens pour les résidents en EHPAD** » initié par la DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes.

Le **gaspillage alimentaire** est un domaine dans lequel CENA est également impliqué dans plusieurs régions, à travers des projets en milieu scolaire, ou encore dans le domaine du tourisme social (avec la Région Auvergne Rhône-Alpes).

Contact : Siège Social **CENA** : N°12 immeuble Le Royal – Av du Comte Greyfié de Bellecombe – 73570 BRIDES LES BAINS - (Site internet en cours de restructuration)



L'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie

(ADEME) participe à la mise en œuvre des politiques publiques dans les domaines de l'environnement, de l'énergie et du développement durable. Elle met ses capacités d'expertise et de conseil à disposition des entreprises, des collectivités locales, des pouvoirs publics et du grand public, afin de leur permettre de progresser dans leur démarche environnementale. L'Agence aide en outre au financement de projets, de la recherche à la mise en œuvre et ce, dans les domaines suivants : la gestion des déchets, la préservation des sols, l'efficacité énergétique et les énergies renouvelables, les économies de matières premières, la qualité de l'air, la lutte contre le bruit, la transition vers l'économie circulaire et la lutte contre le gaspillage alimentaire.

L'ADEME est un établissement public sous la tutelle conjointe du ministère de la Transition Ecologique et Solidaire et du ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation. <https://www.ademe.fr/>

L'ADEME développe une expertise pour réduire les impacts environnementaux de l'alimentation, déclinée au travers de **3 orientations majeures et complémentaires** susceptibles de réduire significativement les impacts environnementaux de l'alimentation :

- **Mettre à disposition des consommateurs des aliments à faible impact environnemental** (développer l'agro-écologie et l'éco-conception des filières avec les industries agro-alimentaires ...) ;
- **Réduire drastiquement les pertes et le gaspillage** sur toute la chaîne alimentaire
- **Modifier les pratiques alimentaires** pour réduire les impacts environnementaux de l'assiette tout en intégrant les enjeux sanitaires et sociétaux. (Rééquilibrer les régimes alimentaires, respecter la saisonnalité des produits, promouvoir les circuits courts de proximité...)

Faire évoluer les comportements alimentaires vers moins d'impacts nécessite de jouer simultanément sur différents leviers pour obtenir des changements significatifs et inscrits dans la durée, et de **combinaison de l'évolution de l'offre avec celle de la demande**. L'amélioration du niveau de connaissance de la population sur l'alimentation et ses enjeux, est essentielle. La mobilisation simultanée des **acteurs de l'éducation et de la formation, des industries agro-alimentaires et de la restauration**, peut permettre d'engager un réel changement en faveur de la durabilité de l'alimentation et la pérennité des valeurs et du savoir-faire appréciés des français.

L'ADEME accompagne notamment : les entreprises du secteur agro-alimentaire dans des démarches d'éco-conception ([programme GreenGo](#)) ; des projets alimentaires territoriaux et des projets en faveur d'une alimentation plus durable, dans le cadre de l'appel à projets annuel du PNA.

Ressources à retrouver sur : <https://www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable>

ADEME

Coordinatrice Alimentation Durable : **Sarah MARTIN** Sarah.martin@ademe.fr

Direction Régionale Auvergne Rhône Alpes - 10 rue des Emeraudes 69000 LYON - 63 Boulevard Berthelot 63000 Clermont Ferrand

Le Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux (CGAAER) est présidé par le ministre en charge de l'agriculture.

Composé d'experts seniors ayant eu des parcours diversifiés au sein de l'administration, le CGAAER participe à la conception, à la définition et à l'évaluation des politiques publiques relevant du champ de compétences du ministère. Il assure des missions de conseil, d'expertise, d'évaluation, d'audit et d'inspection, par exemple sur des questions stratégiques comme l'agro-écologie et la lutte contre le changement climatique, la gestion de crises de marché ou de crises sanitaires, l'appui à l'international. Il peut aussi participer à la conception de lois. Le CGAAER est dirigé par un vice-président.

Les membres du CGAAER accomplissent des missions d'audit, d'inspection, de conseil, d'évaluation et d'expertise. Les missions répondent à une demande du ministre ou de plusieurs ministres s'agissant de missions interministérielles. Les membres réalisent les missions, seuls ou en équipe. L'activité du CGAAER fait l'objet d'une programmation annuelle validée par le ministre. Elle est complétée par des missions d'urgence dictées par l'actualité : crises de marché, crises sanitaires,

politique internationale... Chaque mission est conclue par un rapport. Les rapports sont en général publiés sur le site internet du ministère. Le CGAAER produit en moyenne 250 rapports par an, pour un flux annuel d'environ 500 missions. Le CGAAER produit un rapport annuel d'activité et publie une lettre d'information mensuelle : la lettre du CGAAER.

Principalement composé d'ingénieurs généraux des ponts, des eaux et des forêts, d'inspecteurs généraux de l'agriculture, d'inspecteurs généraux de la santé publique vétérinaire, le CGAAER intervient dans sept domaines.

Inspections et audits. Le CGAAER est en charge des audits internes du ministère. Il assure également le secrétariat du Comité ministériel d'audit interne. Il mène les missions d'inspection des services.

- Exemple : synthèse des audits du contrôle interne de la gestion des alertes sanitaires dans le domaine de l'alimentation. La gestion des situations d'alerte dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments doit reposer sur un système apportant une réponse rapide et efficace. Pour les risques liés aux denrées d'origine animale, le CGAAER a audité les dispositifs de contrôle interne en place à la Mission des urgences sanitaires (MUS) au sein de la Direction générale de l'alimentation, ainsi que dans les services compétents de six départements. La synthèse de ces travaux établit la solidité et la fiabilité du système tant à l'échelon central que sur le terrain.

Économie, filières et entreprises des secteurs agriculture, élevage, forêt, et agroalimentaire Politique agricole commune · Filières agricoles et industrielles · Exploitations agricoles · Biomasse · Utilisation non alimentaire des produits agricoles - Agriculture ultra-marine.

- Exemple : mission sur la filière betterave sucre française dans la perspective de la fin des quotas européens. Sollicité par le ministre pour une mission de conseil en accompagnement de transition, le CGAAER a mis son expertise au service de la filière betterave-sucre afin de lui permettre d'anticiper la fin des quotas sucriers prévue en octobre 2017. Réalisé en lien étroit avec les milieux économiques, le rapport comporte 44 préconisations. Il a été largement diffusé, permettant aux professionnels de

s'en saisir dans le cadre de groupes de travail auxquels le ministre a apporté l'appui de son administration. _

Alimentation, santé animale et végétale, santé publique Politique de l'alimentation · Sécurité sanitaire · Qualité nutritionnelle des aliments · Santé et bien-être des animaux · Prévention des zoonoses · Protection des végétaux · Effets sur l'environnement.

- Exemple : synthèse des rapports de mission sur l'utilisation des produits phytopharmaceutiques. Le sujet se situe à la frontière de l'économie, de l'environnement et de la santé, et relève de ce fait, de trois départements ministériels. Grâce au dispositif de pharmacovigilance institué par la loi d'avenir pour l'agriculture, une meilleure coopération entre ces ministères devrait s'opérer et conduire à un meilleur signalement des effets indésirables des produits phytopharmaceutiques.

Forêts, eaux et territoires Forêt et bois · Eau · Milieux naturels et biodiversité, en lien avec l'agriculture · Aménagement et développement des territoires ruraux et risques naturels qui les menacent.

- Exemple : mission sur les contributions possibles de l'agriculture et de la forêt à la lutte contre le changement climatique. Le rapport produit par le CGAAER a contribué à construire la position que l'Union européenne a tenue lors des négociations de la COP 21 qui se sont conclues en décembre 2015 à Paris. Le rapport a également participé à l'élaboration du programme de recherche international « Quatre pour mille » dont l'objectif est d'augmenter le stock de matière organique des sols.

Recherche, formation et métiers Recherche et enseignement supérieur · Innovation et développement · Emploi et protection sociale Enseignement technique et formation professionnelle agricoles, en lien avec l'évolution des métiers et la transformation du système éducatif.

- Exemple : mission sur la formation professionnelle continue des exploitants agricoles. La dépense de formation continue des agriculteurs a plus que doublé entre 2008 et 2014. La mission constate l'efficacité de la gestion des fonds correspondants et pointe deux objectifs : accroître le taux d'accès des agriculteurs à la formation et mettre l'accent, dans la pédagogie, sur le pilotage stratégique de l'exploitation agricole, les systèmes de production innovants et la mise en marché.

Gestion publique et réforme de l'État Gouvernance publique · Organisation administrative · Modernisation · Optimisation des ressources et des performances · Simplification administrative.

- Exemple : le CGAAER a produit plusieurs rapports sur les délégations de missions ministérielles à des opérateurs du ministère. Un groupe de travail interne a été chargé de mieux définir les facteurs structurants de ces délégations (objectifs, moyens, cadre juridique...) et de formaliser, au profit des directions d'administration centrale, un outil d'aide à la décision et de suivi des délégations. _

Prospective, société, international Prospective · Études · Évaluation · Enjeux climatiques · Sciences et techniques pour la société Questions internationales.

- Exemple : mission d'évaluation de la politique de développement agricole. Le CGAAER a réalisé une évaluation de la politique de développement agricole française dans la perspective d'une agriculture multi-performante fondée sur une évolution des systèmes de production et des pratiques agricoles. Le rapport présente trois scénarios de transformation progressive des orientations, du pilotage et des moyens du développement agricole. _

Contact : CGAAER Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux - 251 rue de Vaugirard 75732 Paris cedex 15, France

Abonnement à La lettre du CGAAER : abonnement.lettre.du.cgaer@agriculture.gouv.fr

Les Directions Régionales de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt sont les services déconcentrés du ministère.

Placées sous l'autorité du Préfet de région, les DRAAF contribuent à définir, mettre en œuvre et suivre les politiques nationales et communautaires de développement rural et de l'aménagement et du développement durable du territoire.

Elles concourent à l'orientation, au soutien, à la structuration des filières agricoles et agroalimentaires et au renforcement de l'organisation économique des producteurs. Elles favorisent la promotion des productions et la valorisation de la biomasse.

Les DRAAF mettent en œuvre au niveau régional les politiques de l'alimentation (**offre alimentaire**, protection des végétaux), de la forêt et du bois (organisation économique et de structuration des filières ; contrôle de la commercialisation des matériels forestiers de reproduction...) et de l'emploi dans les domaines agricole, agroalimentaire, forestier.

Elles participent à l'évaluation de l'impact des politiques publiques mises en œuvre par le ministère chargé de l'agriculture dans la région et assurent la cohérence des interventions des établissements publics.

Enfin, sous l'autorité du ministre chargé de l'agriculture, les DRAAF exercent l'autorité académique sur l'enseignement technique et supérieur agricole.

Le service régional de l'alimentation suit la déclinaison du programme national de l'alimentation (PNA) en région, et, en particulier, toutes les mesures de la loi EGALIM concernant la restauration collective.

<http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Mettre-en-oeuvre-la-loi-EGALIM-en>

A PROPOS D'INTERFEL

Créée en 1976, INTERFEL rassemble l'ensemble des métiers de la filière fruits et légumes frais. Toutes les fonctions y sont représentées : production, coopération, expédition, importation, introduction, exportation, commerce de gros, distribution (grandes surfaces, commerces spécialisés et restauration collective).



Organisme de droit et d'initiative privés, INTERFEL est reconnue association interprofessionnelle nationale agricole par le droit rural français, ainsi que par l'Union européenne depuis le 21 novembre 1996 dans le cadre de l'Organisation commune de marché (OCM) unique.

LES MEMBRES D'INTERFEL

Les membres d'INTERFEL sont les associations représentatives au niveau national des différentes professions de la filière. Appelées aussi familles professionnelles, elles sont réparties en deux collèges. Quatorze familles professionnelles sont membres de l'interprofession. Elles représentent de l'ordre de 86% de la filière à l'amont et de 67% à l'aval.

LES MISSIONS D'INTERFEL

Une interprofession permet de répondre collectivement aux enjeux communs auxquels une filière est confrontée et de mettre en œuvre des stratégies à moyen et long terme pour créer un environnement favorable à la réalisation de ses missions.

Véritable lieu de dialogue, Interfel a pour objectif de valoriser la filière et ses métiers, ainsi que d'encourager la consommation de fruits et légumes frais.

INTERFEL a pour missions notamment d'élaborer des accords interprofessionnels, de prendre en charge les orientations stratégiques de la recherche et de l'expérimentation, et de défendre la place de la filière aussi

bien sur le marché national qu'international. Interfel met également en œuvre des actions d'information et de communication pour encourager la consommation de fruits et légumes frais.

Pour conduire ses missions, Interfel et ses membres placent au premier rang de leurs priorités communes une meilleure connaissance du consommateur, des marchés et de leur évolution, afin d'être collectivement plus à même d'adapter l'offre des fruits et des légumes frais à la demande.

LA FILIERE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS EN CHIFFRES

La filière des fruits et légumes frais regroupe 450 000 emplois directs, dont 55% de saisonniers (source : estimation Interfel, septembre 2015). La filière est constituée de 75 000 entreprises (source : estimation Interfel septembre 2015), et représente un chiffre d'affaires de 18 milliards d'euros au niveau de la consommation (hors pommes de terre)[1].

La production s'élève à 7,8 millions de tonnes en 2016 (hors pomme de terre) avec 5,7 millions de tonnes à destination du frais (source Agreste, CTIFL).

La France est le 4ème pays producteur de fruits et légumes en Europe, après l'Espagne, l'Italie, et la Pologne (sources : Agreste, Eurostat).

Au niveau de la consommation, les fruits et légumes frais représentent 1,7 % des dépenses totales des ménages français, (source : Insee, Ctifl, 2017) et 10 % de leur budget alimentaire en excluant la RHD (source INSEE, 2014).

LE COMITE REGIONAL D'INTERFEL AUVERGNE-RHONE-ALPES

Depuis janvier 2019, il existe un comité régional d'Interfel en Auvergne-Rhône-Alpes, le 1^{er} Comité créé ! Il s'agit de disposer d'une représentation de la filière dans la région. Composé d'un conseil d'administration avec des membres issus des familles professionnelles locales, il représente les intérêts de la filière fruits et légumes frais exclusivement dans les domaines dévolus à l'action interprofessionnelle et impliquant l'ensemble des acteurs représentés au sein de l'interprofession. Il soutient la promotion des fruits et légumes frais dans la région.

[1] Source : Insee 2016, Diagramme de la distribution CTIFL 2016

La Chambre d'Agriculture d'Auvergne-Rhône-Alpes

La Chambre régionale d'agriculture Auvergne-Rhône-Alpes est investie de 3 grandes missions :

- une mission **CONSULTATIVE** portant l'intérêt général de l'agriculture : elle donne son avis et prend position sur toutes les décisions et orientations concernant l'agriculture et le monde rural, auprès des services de l'Etat en région, du Conseil régional, des partenaires économiques et sociaux régionaux. Son ambition : orienter les choix stratégiques des politiques agricoles et créer les conditions favorables au développement de l'agriculture.
- une mission de **DEVELOPPEMENT** auprès des acteurs régionaux et des filières que le réseau des Chambres d'agriculture accompagne, conseille, forme et informe. Elle porte des projets de développement agricole, de recherche innovation, de promotion des produits. Son cœur de métier est l'observation, la veille et la prospective.



- une mission de **COORDINATION** des Chambres départementales d'agriculture, en animant des réseaux, et en renforçant la mutualisation des moyens et compétences, pour apporter un service de proximité efficace, adapté aux besoins nouveaux de l'agriculture durable, et proposer des solutions innovantes et anticipatrices.

Dans le cadre de l'approvisionnement local de la restauration collective, un réseau de conseillers travaille pour qualifier l'offre et structurer les filières d'approvisionnement.

Pour cela, la connaissance des opérateurs présents sur le territoire est au cœur de la mission des Chambres d'Agriculture afin de valoriser au mieux l'offre. Elles accompagnent les collectifs et appuient le montage d'ateliers de transformation, comme des légumeries. Enfin, son rôle est d'organiser des rencontres entre les acteurs de l'offre et de la demande (Planète appro).

Le réseau RHD de la chambre d'agriculture :

Un réseau à votre service !

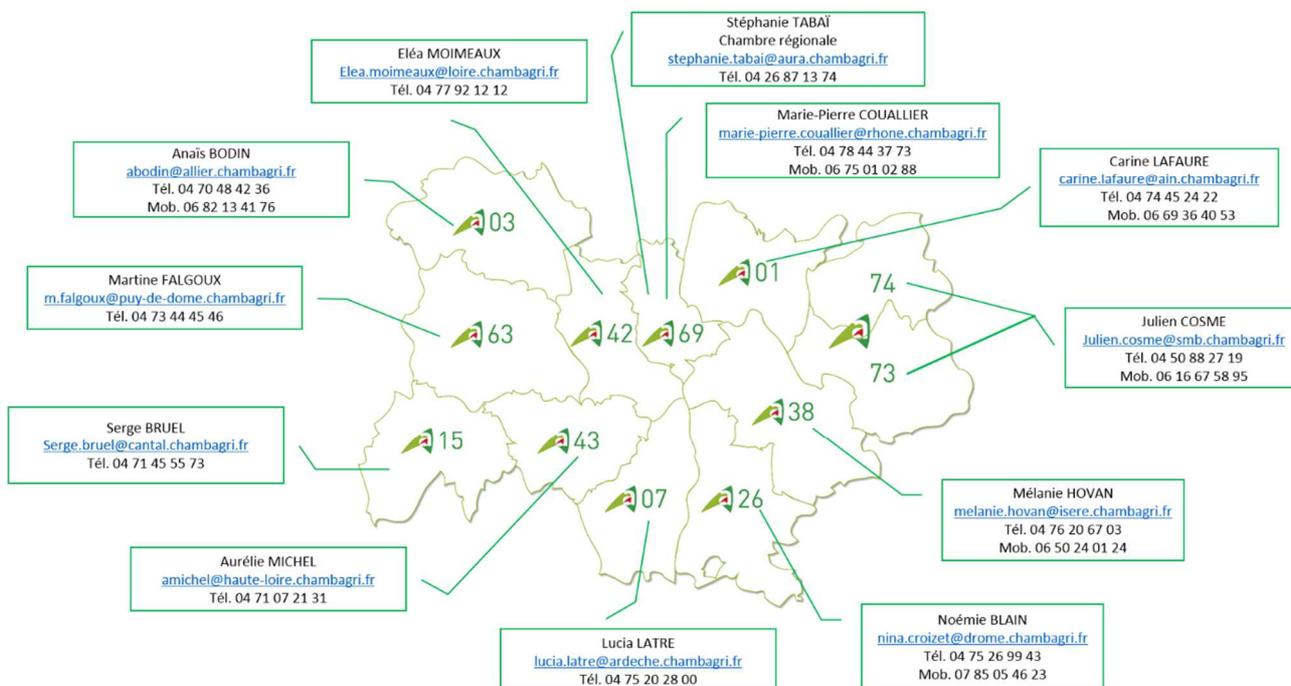


Table ronde 2

INTERBEV est l'association Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes.



INTERBEV regroupe, de la production à la distribution, les familles professionnelles des filières bovine, ovine, équine et caprine qui représentent les différents métiers du secteur économique du bétail et des viandes : éleveurs, commerçants en vif, groupements de producteurs, marchés aux bestiaux, abatteurs, abattoirs, grossistes, industriels de la transformation, distributeurs (boucherie traditionnelle, grande distribution) et restauration collective.

Interbev Auvergne-Rhône-Alpes est l'échelon régional de l'interprofession. Son rôle est de défendre, valoriser et promouvoir les intérêts communs de l'élevage et des activités industrielles, artisanales et commerciales de la filière viande d'Auvergne-Rhône-Alpes.

Interbev met à disposition des professionnels de la restauration collective **son expertise et ses services** pour les aider dans leurs démarches d'approvisionnement en viande grâce à différents outils et formations. Cette démarche s'articule autour de 3 objectifs :

- Faciliter l'achat des viandes en commandant un plat et non un muscle
- Acheter un produit correspondant aux attentes en matière de qualité et d'utilisation culinaire
- Acheter au meilleur prix en favorisant l'utilisation de plusieurs muscles pour un même plat

Outils et formations :

- 23 fiches techniques destinées à l'achat de viande en restauration collective.
- Vademecum pour répondre à toutes les questions juridiques concernant l'achat des viandes dans le cadre des marchés publics.
- Guide complet de la cuisson basse température des viandes de bœuf et veau en restauration collective.
- Informations sur les viandes de qualité et durables répondant à la loi EGALIM en restauration collective.
- Formations alliant pratique et théorie à destinations de cuisiniers de restauration collective (réalisée en cuisine collective).

INTERBEV AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

23 Rue Jean Baldassini 69364 LYON Cedex 07

04 72 72 49 40 - contact@interbevaura.fr

Chargée de mission en charge de la RHD : **Ségoène DUFFY**

CRIEL Alpes Massif Central

Le CRIEL Alpes Massif Central est une structure collective créée par les producteurs et les transformateurs pour être au service des acteurs de la filière laitière, des produits laitiers et des métiers du lait.

Le Centre Régional Interprofessionnel de l'Economie Laitière, le CRIEL Alpes Massif Central est une association loi 1901 dont les membres adhèrent à l'un des trois collèges professionnels :

- producteurs de lait,
- coopératives laitières
- industries privées.

Le CRIEL est une section du CNIEL, l'interprofession nationale agréée pour le lait de vache (Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière) et un comité régional de l'ANICAP, l'interprofession nationale agréée pour le lait de chèvre (Association Nationale Interprofessionnelle Caprine). Sa zone territoriale correspond aux deux bassins laitiers, Sud-Est et Auvergne Limousin, où la Région Auvergne Rhône-Alpes représente la majeure partie de l'activité.

Le CRIEL Alpes Massif Central est en charge de la défense des intérêts des filières laitières bovine et caprine et de la promotion de l'image du lait, des produits et de leurs métiers. C'est l'interlocuteur des pouvoirs publics pour la filière laitière d'Auvergne-Rhône-Alpes.



La filière laitière est engagée autour de 4 grands objectifs :

- performance économique et sociale,
- performance sanitaire,
- performance alimentaire,
- une production responsable.

CRIEL Alpes Massif Central :

- Siège social : Cité de l'Agriculture - 9, Allée Pierre de Fermat – 63170 AUBIERE

- Site administratif : AGRAPOLE - 23, Rue Jean Baldassini - 69364 LYON Cedex 07

04 72 72 49 40 - contact@crielamc.fr

Sodexo France



Créé en 1966 par Pierre Bellon, Sodexo est le leader mondial des services de Qualité de Vie. Implanté dans 72 pays avec 460 000 collaborateurs, Sodexo est aujourd'hui le premier employeur privé français dans le monde.

En France, les 35 000 collaborateurs de Sodexo œuvrent chaque jour pour améliorer la qualité de vie de près de 2,5 millions de personnes : salariés, patients, élèves et étudiants, personnes âgées, détenus, enfants en crèches....

Sodexo accompagne ses clients et ses consommateurs à travers plus de 100 métiers et dans trois activités complémentaires :

1. **les services sur site** : maintenance, propreté, accueil, restauration, courrier...
2. **les services Avantages et Récompenses** : Pass Restaurant, Chèques Cadeaux, Pass CESU...
3. **les services aux Particuliers et à Domicile** : conciergerie, crèches et garde d'enfants, aide à domicile.

Dans chaque région où l'entreprise est présente, Sodexo contribue au développement économique et social du territoire en s'appuyant sur la mobilisation de ses collaborateurs.

Associer les acteurs du territoire à son développement est pour Sodexo un impératif et l'une des clés de sa réussite.

Le comité Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand est une association régionale,

centrée sur le développement économique, la promotion, la commercialisation en France et à l'international, et l'innovation des entreprises de l'alimentaire d'Auvergne-Rhône-Alpes. Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand a pour objectifs principaux la valorisation des produits, des territoires, du patrimoine, des pratiques, des savoir-faire, des métiers, de la recherche et développement, de l'innovation élargie, et de la performance des organisations. Les adhérents sont les entreprises alimentaires de la région et les acteurs régionaux de la filière ainsi que les chambres consulaires et organisations professionnelles.



Son programme d'action est soutenu par le conseil régional Auvergne-Rhône-Alpes et l'Etat.

Grace au soutien du ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt, nous accompagnons depuis 2016 plus de 60 entreprises régionales qui souhaitent se développer sur le marché de la restauration collective.

Le comité Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand a mené à bien le projet Ap'proche, labellisé au Programme National Alimentation (PNA) 2015-2016. Ce projet avait pour but d'intégrer des produits locaux en restauration collective via la professionnalisation des entreprises et leur mise en relation avec les décisionnaires du marché. Les résultats de ce projet ont permis aux entreprises Rhônalpines de mieux connaître ce marché, de proposer des solutions pertinentes pour répondre aux contraintes terrain et développer leurs ventes sur la restauration collective.

Aujourd'hui, le comité a été retenu au PNA 2019 pour le projet Ap'proche+, essaimage du projet Ap'proche.

L'essaimage est pensé pour changer d'échelle au niveau territorial et atteindre une portée suprarégionale, et aussi pour aborder de nouvelles thématiques afin d'accompagner l'ensemble des acteurs de la chaîne de valeur (distributeurs, cuisines centrales, entreprises ...).

Les thématiques traitées sont notamment la contractualisation (rédaction d'appel d'offre et réponses), l'alimentation durable (santé et nutrition) ainsi que l'approvisionnement en matière première locale. Ainsi, le projet Approche+ est un outil opérationnel pour favoriser une alimentation durable et saine en restauration collective, en lien avec les acteurs de l'agroalimentaire locaux. Ce projet s'appuie sur des acteurs régionaux, les filières comme Interbev et Coop de France également engagés dans une approche de la restauration collective.

COOP DE FRANCE AUVERGNE-RHONE-ALPES

Depuis 2018, Coop de France Auvergne-Rhône-Alpes s'investit dans le positionnement des coopératives régionales sur le segment de marché de la Restauration Hors Domicile.



Pour cela la fédération réalise un travail d'identification et de déploiement des leviers de structuration des filières agricoles et agroalimentaires régionales ; Filières qui doivent concourir à la massification des volumes d'approvisionnement de la RHD en produits coopératifs régionaux sûrs et durables.

Ces travaux de développement visent à proposer des démarches compatibles avec l'outil de différenciation offert par la marque régionale « La Région du Goût » et être complémentaires aux segmentations d'offres en produits fermiers existantes à l'échelle régionale et infrarégionale.

Coop de France Auvergne-Rhône-Alpes est convaincue que ces travaux de structuration de filières industrielles régionales permettront d'apporter des outils concrets qui faciliteront l'application de la loi EGALIM par les opérateurs impliqués. Et qu'ils permettront d'apporter des réponses aux besoins des différentes politiques alimentaires territorialisées conduites dans notre région AURA.

Concrètement, Coop de France Auvergne-Rhône-Alpes travaille sur trois chantiers prioritaires en 2019 :

- **l'identification et la mobilisation des coopératives** ayant une offre produits pertinente sur le segment de marché de la RHD Régionale ;
- **la structuration de filières** via la formalisation de relations « gagnant-gagnant » entre les coopératives et les grossistes distributeurs intervenant en région sur le segment de marché de la RHD au travers de la mise en place d'échanges opérationnels entre acteurs (Coopératives/Grossistes) ;

· **l'animation d'un comité de concertation technique régional sur la RHD.** Ce dernier est composé de différents partenaires investis sur le sujet en région (DRAAF, Chambre Régionale d'Agriculture, Conseil Régional, PRESTAL, ARIA, Auvergne-Rhône-Alpes-Gourmand, Coop de France Auvergne-Rhône Alpes, ...). Le comité a ainsi pour vocation le partage d'une expertise technique transversale et complémentaire sur la RHD.

Pour plus d'information sur ces travaux : Noémie BARLET – Chargée de mission Pôle filières et Valorisation / Jérémie Bosch – responsable du Pôle Filières et Valorisation

Prestal, une entreprise engagée



LE PROJET DE PRESTAL

Prestal est une entreprise d'insertion, membre du Réseau La Table de Cana qui œuvre dans le secteur de la restauration professionnelle : restauration d'entreprise et traiteur événementiel. En quelques chiffres : 60 salariés, 2.5 M€ de CA et plus de 1000 personnes servies chaque jour, 3 sites de production sur le Grand Lyon.

DES RESULTATS EMPLOIS PROBANTS

- Plus de 70 % de retour à l'emploi ou en formation qualifiante
- +500 personnes relancées dans l'emploi depuis 18 ans

UNE POLITIQUE ACHAT « DURABLE » RECONNUE

- **Achats responsables et régionaux** : développement de circuits courts, achats de produits régionaux, travail avec des groupements de producteurs ou intégration de ces produits dans nos circuits traditionnels d'approvisionnement
Ainsi en 2018 :
 - + de 37% de nos achats alimentaires proviennent de la région AURA.
 - 88 % sont d'origine française
 - 80 % sont des produits frais

Au fil des ans, de par son expérience et ses expérimentations permanentes, Prestal sert de caisse de résonance aux travaux de recherche sur les modes d'approvisionnement de la restauration. Prestal soutient l'innovation des entreprises du secteur (Incubateur Foodshaker, Forum de l'entrepreneuriat 2019). Enfin Prestal a pour vocation la mise en relation des acteurs des filières (Journée Ap'Proche)

Les deux moteurs de notre action dans ce domaine sont : la qualité de nos produits alimentaires et la territorialisation de nos achats afin de renforcer l'emploi.

PRESTAL a ainsi été labellisée « LYON VILLE EQUITABLE ET DURABLE » en 2016. Ce Label rejoint des valeurs que Prestal porte depuis sa création : l'entreprise a montré qu'allier engagement social et réussite économique était possible. Cette politique a aussi été couronnée dès 2016 par le Trophée Développement Durable décerné par le journal Le Progrès.

La FRAB AuRA est la Fédération régionale de l'agriculture biologique d'Auvergne-Rhône-Alpes.

Association loi 1901 créée en 2016 suite à la fusion des deux anciennes associations régionales Corabio et le GRAB Auvergne, **elle représente les intérêts collectifs des agriculteurs biologiques auvergnats et rhônalpins auprès des organisations**



régionales et des collectivités et favorise toute action en faveur du développement de l'agriculture biologique en Auvergne-Rhône-Alpes.

La FRAB AuRA fédère et travaille en lien permanent avec les associations départementales et interdépartementales de développement et de promotion de l'agriculture biologique (les groupements d'agriculteurs bio : GAB) qui sont les interlocuteurs privilégiés des agriculteurs et acteurs du développement agricole dans les départements ([ARDAB](#), [ADABio](#), [Agribiodrôme](#), [Agri Bio Ardèche](#), [Bio 63](#), [Bio 15](#), [Haute-Loire Biologique](#) et [Allier Bio](#)).

La FRAB AuRA adhère à la [FNAB](#), la Fédération nationale de l'agriculture biologique, qui défend les intérêts des producteurs bio au niveau national.

Comment répondre aux objectifs de la Loi EGAlim pour la restauration collective sur mon territoire ?

50% de produits de qualité dont 20% de Bio dans les assiettes, expérimentation de repas végétariens pour les scolaires, fin des emballages plastiques, etc. : la loi EGAlim apporte de nombreux changements pour les acteurs de la restauration collective, dans l'objectif de garantir l'accès à une alimentation de qualité et de proximité aux convives.

Afin de vous présenter les évolutions législatives et réglementaires apportées par la loi EGAlim dans le champ de la restauration collective, ainsi que son application concrète sur les territoires de notre région, la FRAB AuRA et les GABs du réseau, en partenariat avec la DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes, vous invitent à des réunions d'information territoriales de fin novembre à fin janvier.

L'objectif de ces réunions est de vous apporter des conseils et de l'expertise, mais aussi et surtout de mettre en avant des exemples d'acteurs - élus, gestionnaires et cuisiniers - qui ont déjà fait le pari de la qualité et de la proximité dans leurs restaurants !

4 évènements sont organisés dans toute la région :

- Le **27 novembre à Lempdes**, dans le Puy-de-Dôme
- Le **04 décembre à 15h30 dans la Drôme** (Campus Biovallée à Eurre - 26400)
- Le **17 décembre à Saint Etienne**, dans la Loire
- En **janvier 2020 en Isère** (date et lieu à confirmer)

[Inscription via le formulaire en ligne](#)



BIO A PRO est une structure coopérative créée par nous, agriculteurs bio du Rhône et de la Loire, afin de répondre à la demande de la restauration collective en produits bio locaux.

Notre structure regroupe **une quarantaine d'agriculteurs bio**, mais aussi quelques transformateurs locaux. Nous vous proposons **une large gamme de produits** : des fruits et légumes de saison, des produits laitiers (yaourts et crèmes dessert fermiers, fromages secs, ...), de la viande, également des légumineuses et des céréales.

NOTRE ÉTHIQUE

BIO A PRO n'est pas une société commerciale comme les autres, elle œuvre en faveur de rapports éthiques inspirés du commerce équitable et vous permet de travailler directement avec des agriculteurs motivés à favoriser la démocratisation des produits biologiques locaux en restauration collective.

L'étiquette bio renvoie, au sens strict, à un mode de production qui n'a pas recours aux engrais et pesticides chimiques. Pour nous, producteurs, elle fait avant tout référence à un mode de vie sain et respectueux de l'environnement et des hommes.

BIO A PRO repose sur la production d'agriculteurs bio du Rhône et de la Loire afin de limiter les transports longs, très préjudiciables à notre environnement et de permettre le développement de l'économie agricole bio locale. BIO A PRO propose donc des produits bio de saison, prioritairement issus du Rhône et de la Loire.

LE FONCTIONNEMENT

Une plateforme logistique centralisant la production bio locale (entrepôt de 200m² basé à Brignais 69) : spécialisés dans l'approvisionnement des restaurants collectifs (scolaires, entreprise, tourisme,...), nous apportons un service de qualité aux établissements qui servent régulièrement ou ponctuellement des produits bio.

BIO à PRO

32 rue des Ronzières - 69530 BRIGNAIS
Tel : 04 78 82 05 96 - Fax : 04 78 82 05 24
www.bioapro.com - bioapro@sfr.fr

La ferme de Chasse Nuage



Des chèvres, des collines, du fromage.... A la ferme de Chasse Nuage, nous élevons des chèvres qui pâturent dans les prés et nous transformons la totalité de notre lait en fromages au lait cru certifié Agriculture Biologique. Située à Longes, tout près de Condrieu, dans le Parc Naturel du Pilat (40 km de Lyon), Chasse Nuage c'est l'histoire d'un frère qui aime surtout les chèvres (imaginaire nourri par Manon des Sources) et d'une sœur qui aime surtout le fromage. En 2014, Sébastien reprend la ferme hors cadre familial, et avec un troupeau de 70 chèvres démarre la fabrication de fromages dans un algéco. Nathalie, sa sœur l'aide le weekend, puis abandonne peu à peu Lyon et l'informatique, pour le rejoindre en tant qu'associée et fromagère. En 2017, nous construisons une nouvelle fromagerie, nous obtenons la certification Agriculture Biologique et un agrément sanitaire. En 2019, la ferme, c'est maintenant 2 associés et deux salariées, 120 chèvres et 90.000 litres de lait transformé (équivalent environ à 260.000 rigottes par an, soit plus de 850 par jour sur 10 mois, le troupeau n'étant pas dessaisonné).

Autonomie alimentaire

Avec 52 hectares de terrains de moyenne montagne, nous produisons environ 90% de l'alimentation des chèvres sur les terres de la ferme. Outre son rôle économique primordial, l'autonomie alimentaire nous permet à la fois d'assurer à la fois la typicité du terroir, et d'avoir une nourriture certifiée bio qui n'a pas fait des milliers de kilomètres.

Production fromagère et réseau de distribution

Nous produisons de l'AOP Rigottes de Condrieu, des fromages frais, mi-sec, crémeux ou affinés. Des palets cendrés, bûches, apéribic, des faisselles et une pâte pressée, la tome de chèvre.

Notre objectif est de vendre nos fromages au plus proche de leur lieu de production. Nous avons un réseau de vente diversifié mais à une échelle très locale, l'agglomération Lyonnaise.

Nous vendons au marché, puis chez des crémiers fromagers, des épiceries bio, des traiteurs, restaurants et grossistes bio et locaux. Nous livrons Lyon toutes les semaines.

Projets en cours

Plantation de plusieurs centaines de mètres de haies pour favoriser la biodiversité et ralentir l'érosion ;
installation de panneaux solaire sur les toits de la fromagerie ;
aménagement de zones humides

Contacts : GAEC La ferme de Chasse Nuage
Fromages de chèvre fermiers au lait cru
Agriculture Biologique & AOP Rigotte de Condrieu
375 Chemin de combe Girard, 69420 Longes
<https://www.facebook.com/lafermedechassenuage>

Nathalie Bedel (la sœur) : 06 85 89 68 04 et Sébastien Bedel (le frère) : 07 89 54 82 98

Table ronde 3



La Chambre d'Agriculture de la Drôme s'engage pour une alimentation de proximité et de qualité

Contexte :

La Chambre d'Agriculture de la Drôme a la chance d'évoluer sur un territoire très diversifié avec plus de 30 signes officiels de qualité, des exploitations certifiées HVE et plus d'une exploitation sur quatre en Bio.

Force est de constater que les producteurs en circuit long ou en circuit court possèdent déjà leurs circuits de commercialisation et ne peuvent pas à l'heure actuelle répondre en l'état aux objectifs de la loi EGALIM : Il nous faut aujourd'hui **structurer de nouvelles filières dédiées à la restauration collective et à l'approvisionnement local**. Exemple : développer des productions de fruits et légumes en « semi-gros », débouché intermédiaire entre la vente directe et les circuits de vente traditionnels.

L'approvisionnement local, plébiscité par les consommateurs, **s'impose aujourd'hui comme une évidence**.

Actions :

Un travail important autour des ateliers de transformation et des points de vente collectifs est en cours dans l'objectif de **mailler le territoire** et d'accompagner les agriculteurs dans la **création de nouveaux magasins**.

Nous poursuivons en parallèle **l'élargissement de l'offre de produits locaux** dans les magasins de producteurs et les commerces de proximité.

Pour faciliter l'approvisionnement local et de qualité, nous nous sommes engagés à **promouvoir, accompagner et sensibiliser les producteurs à la plateforme Agrilocal créée par le Département**. Celle-ci permet de faciliter l'approvisionnement de la restauration collective pour l'accès au marché public.

Un partenariat entre le Département de la Drôme, l'Association des Maires Drômois et la CA26 a été signé lors du Salon des maires du mois dernier pour répondre aux objectifs de la loi EGALIM. Le but est de travailler avec les différents acteurs du système alimentaire afin de **faire de cette loi un levier de développement du territoire Drômois** et de permettre à tous d'avoir accès à des produits locaux de qualité. Conscients des défis à relever autour de la planification des productions, la logistique, la première transformation..., les partenaires souhaitent travailler ensemble pour partager les constats et définir les actions prioritaires à mettre en œuvre à l'échelle des différents territoires.

La CA26 **mobilise son expertise technique pour aider les agriculteurs à se positionner** sur ce créneau de la restauration collective et de l'approvisionnement local et répond aux sollicitations individuelles, notamment dans la mise en œuvre de certaines productions bien spécifiques telles que les légumes de plein champ et les légumes secs.

La CA26 **participe aux côtés des outils économiques partenaires à la structuration de nouvelles filières dédiées à la restauration collective et à l'approvisionnement local**.

La Ca26 souhaite continuer d'**accompagner le développement des signes officiels de qualité, des exploitations certifiées HVE** (notamment 80% sur les aires d'alimentation des captages prioritaires) **et du BIO** (1 exploitation sur 3). Ces certifications sont une réelle valeur ajoutée pour les exploitations qui s'engagent. Elles permettent de garantir au consommateur une alimentation de qualité et qui répond aussi aux attentes de la loi EGALIM.

Contacts :

Bertrand CHAREYRON

Chef de service Tél : 04 75 82 40 29 Mob : 06 25 63 58 79 - bertrand.chareyron@drome.chambagri.fr

Noémie BLAIN

Chargée de mission Alimentation Tél : 04 75 26 99 43 Mob : 07 85 05 46 23 - noemie.blain@drome.chambagri.fr



Auvergne Bio Distribution est une société de type coopérative qui regroupe des producteurs et des transformateurs bio de la région Auvergne. Cette organisation a pour vocation de rassembler la production bio de la région Auvergne pour la rediriger vers la restauration collective, dans le but de développer et structurer les filières. Auvergne Bio Distribution existe depuis plus de 12 ans.

- Coopérative située dans le département 63 (Puy de Dôme)
- Périmètre de livraison : toute l’Auvergne
- Nombre de clients : 200
- Volume : entre 6 et 8 tonnes de marchandise en distribution chaque lundi
- Type de produits : tout produits alimentaires (viande, produits laitiers, épicerie, fruits et légumes, etc.)
- Type de clients : crèches, maternelles, primaires, collèges, lycées, restaurants d’entreprises, maisons de retraite, ESAT, restaurants commerciaux, etc.

« Nous accompagnons les restaurants collectifs depuis l’élaboration des menus (afin de tenir compte des disponibilités du territoire), jusqu’à la livraison des denrées alimentaires locales dans le restaurant. Nous apportons des conseils sur les techniques de mise en œuvre des produits et sur les aspects nutritionnels aux unités qui ont besoin. Nous travaillons en gré à gré, à travers des appels d’offre ou à travers des sociétés de restauration. Nous livrons en une seule fois la totalité des produits du territoire dont le restaurant a besoin ».

Auvergne Bio Distribution ZAC de la Varenne – Rue de Bretagne – 63460 COMBRONDE info@auvergnebiodistribution.fr

Nathalie CARTHONNET 04 63 85 80 18 – 06 33 86 00 51



Auva Bio
Les producteurs d'Auvergne

Auvabio - les producteurs bio d'Auvergne
Commercialiser ses fruits et légumes bio en demi-gros

Auvabio est un nouveau collectif de producteurs de fruits et légumes bio qui a vu le jour en Auvergne en 2019. Ce sont pour l'instant 8 fermes qui travaillent ensemble pour approvisionner le marché du ½ gros : magasins bio, supermarchés, épicerie, mais aussi la restauration collective, via un partenariat privilégié avec la plateforme Auvergne Bio

Distribution. 6 autres fermes ont profité des services d'Auvabio pour écouler des surplus durant l'été 2019. Le collectif est encore en création : les producteurs se réunissent très régulièrement pour aborder tous les chantiers qui se présentent à eux.

Auvabio, c'est la promotion d'une agriculture bio territorialisée :

- en assurant une juste rémunération de ses producteurs, tout en veillant au maintien des prix en vente directe (travail sur les couts de revient notamment)
- en communiquant auprès de ses clients sur les particularités de la production de fruits et légumes bio locaux : saisonnalité, diversification, prix, qualité,...
- en s'organisant sur les fermes et en proposant des temps collectifs pour respecter sa charte interne : moins de plastique, plus de biodiversité, interdiction des variétés CMS,
- prise en compte du changement climatique dans les pratiques.

Auvabio c'est un service logistique au service de ses adhérents :

- Auvabio va permettre à ses adhérents de se simplifier le travail logistique. En effet, un outil en ligne permet aux producteurs de proposer leurs produits et leurs disponibilités
- en ligne, les clients font leur commande via l'outil, les bons de livraisons et les factures sont centralisées. Un producteur "réfèrent commercial" chapeaute le tout et s'assure qu'il n'y ait pas de couacs.
- Les producteurs sont informés des quantités à préparer et à livrer les lundis et jeudis
- Les produits de chaque producteur sont dans la plupart des cas regroupés et les commandes sont préparées pour les clients
- Les livraisons sont réalisées par Auvabio les mardis et vendredis matins.
- Pour assurer l'optimisation logistique et les économies de carburants et de Gaz à effets de serre, il peut arriver que des producteurs d'Auvabio livrent directement les clients proches de chez eux. Il ne s'agit pas de faire une usine à gaz !

Auvabio est accompagné par le réseau bio d'Auvergne Rhone-Alpes (les GAB et la FRAB) par l'intermédiaire de Coralie Pireyre, chargée de mission à la FRAB Aura (coralie.pireyre@aurabio.org).

- Auvabio, c'est pour les producteurs de fruits et légumes bio du Puy-de-Dôme, de l'Allier, du Cantal et de Haute Loire (ainsi que des communautés de communes jouxtant ces départements)
- Auvabio, c'est pour les maraîchers diversifiés bio et les producteurs de fruits bio, quelle que soit leur surface de production ou le nombre d'associés sur la ferme.
- Auvabio, c'est aussi pour les cultivateurs ou les éleveurs qui ont (ou souhaitent avoir) quelques légumes dans leur rotation
- Auvabio, ça répond aussi aux maraîchers ou producteurs de fruits plus spécialisés qui souhaitent continuer à travailler dans une simplification du travail.
- Auvabio, ça s'envisage aussi pour les porteurs de projets qui ne souhaitent pas (tout) commercialiser en vente directe.

Contacts :

- Patrice Goutagny, président : 06 70 52 79 63 - patricegoutagny@orange.fr
- Yannick Orhac, réfèrent commercial : 06 70 02 28 48 - auvabio@gmail.com

AGRILOCAL : une plate-forme d'achats de produits locaux pour la restauration collective, un outil au service des territoires

La promotion de l'agriculture de proximité est au cœur des préoccupations des Conseils départementaux en matière d'animation territoriale, en particulier dans l'exercice de ses compétences à destination de la jeunesse ou des personnes âgées.

Conçue en intégrant ces considérations, AGRILocal est une plate-forme internet d'achat de produits locaux pour la restauration collective, qui met directement en relation les acheteurs publics (collèges, écoles primaires, maisons de retraite, lycées, etc.) et les fournisseurs locaux, sans intermédiaire et dans un respect rigoureux des règles de la commande publique.

Initiée par les Départements du Puy-de-Dôme et la Drôme, la plateforme AGRILocal est désormais **utilisée par 37 Départements**, soucieux d'offrir aux convives de la restauration collective des produits locaux et de qualité, issus de circuits courts. En faisant le choix AGRILocal, nos collectivités s'engagent en faveur du « manger mieux », mais aussi du maintien de lien social, de l'animation de nos territoires et de la protection de l'environnement. Ils contribuent, aussi, à pérenniser la production agricole et son modèle familial, en offrant de nouveaux débouchés directs à nos agriculteurs.

Le réseau national AGRILocal a pour objectif de permettre la diffusion de l'outil Agrilocal puis de pouvoir en assurer le développement, l'exploitation et la maintenance de façon mutualisée.



Développement économique	Ramener de la valeur ajoutée aux producteurs
Aménagement et ancrage territorial	Développer les circuits courts de proximité Mettre en relation l'offre et la demande
Approvisionnement durable et de qualité	Faciliter l'accès à des denrées de qualité Encourager le développement de l'agriculture biologique
Éducation et pédagogie	Développer et promouvoir une restauration collective de « plaisir » Éduquer aux goûts



1 993 ACHETEURS
UTILISATEURS (+16 % par rapport à 2017) dont 44 % de collèges, 20 % de communes, 9 % de lycées, 10 % de maisons de retraite, etc.



3 474 FOURNISSEURS
locaux référencés (+16 % par rapport à 2017) dont 77 % de producteurs

Un Chiffre d'Affaires depuis le lancement de près de
14 MILLIONS D'EUROS
(dont 15 % en Bio)



PLUS DE 3 500 tonnes DE PRODUITS ALIMENTAIRES locaux commercialisés depuis le lancement (dont 1 023 T de viandes, 547 T de légumes, 649 T de produits laitiers, 376 T de fruits, 140 T de pain, 36 T de poissons, etc.)

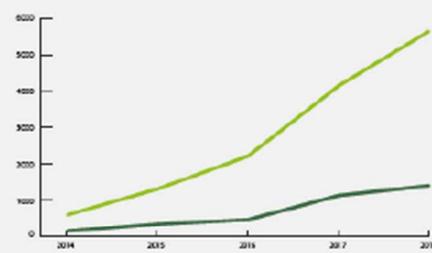
Retour sur
L'ANNÉE 2018



- Collèges
- Ecoles
- Autres restaurants
- Lycées
- Maisons de retraite

UNE PROGRESSION DE
+ 25 %
PAR RAPPORT À 2017

ÉVOLUTION DU VOLUME D'ACHATS DE PRODUITS LOCAUX



FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

www.agrilocal.fr



Un marché privé

Le Marché de Gros Lyon-Corbas est une structure privée qui regroupe 25 grossistes et 60 producteurs en majorité propriétaires de leurs locaux. Ce choix effectué il y a dix ans, lors du déménagement de Perrache à Corbas, contribue aujourd'hui encore à l'image innovante du Marché de Gros Lyon-Corbas, qui fait toujours figure de précurseur pour d'autres acteurs français et internationaux du secteur.

Le Second Marché de Gros de France

Second Marché de Gros français en tonnage - 300 000 tonnes annuelles - le Marché de Gros Lyon-Corbas est spécialisé sur l'activité fruits et légumes frais qui rayonne aujourd'hui sur 46 départements.

Sur un site de 12 hectares, les installations offrent 35 000 m² de surfaces d'activité réparties comme suit :

- deux principaux bâtiments totalisant 32 000 m² dédiés à l'activité des grossistes ;
- un Carreau des producteurs indépendant de 2 600 m² commercialisant 14 000 tonnes de fruits et légumes par an.
- un Centre de Tri accessible à tous les usagers du site.

Qualité et traçabilité

Le Marché de Gros Lyon-Corbas s'inscrit dans une démarche qualitative clairement affirmée. Ses entreprises mettent à disposition, au quotidien, le meilleur des fruits et légumes frais, traçables de leurs lieux de production jusqu'aux consommateurs, avec une attention permanente portée à l'hygiène, la chaîne du froid, la traçabilité et la réglementation sanitaire. Avec la mutualisation d'une chargée de qualité, les grossistes du Marché sont également impliqués dans 3 démarches qualité (Fel'Engagement, Fel Partenariat et Fel'Excellence) et dans une démarche de développement durable.

Un Centre de Tri

Fruit d'un engagement en faveur du développement durable, un centre de tri, implanté au sein du Marché se trouve à disposition des opérateurs et des clients. D'importants efforts d'information et de sensibilisation ont permis de diminuer le volume de déchets par deux et d'améliorer le taux de tri. Depuis l'année 2015, le taux de valorisation des déchets au Marché est de 80 %.

Une politique axée sur la proximité

Le Marché de Gros Lyon-Corbas s'inscrit dans la défense et le soutien du commerce de proximité en favorisant l'émergence d'associations de marchés de détails lyonnais et en créant Le Primeur de Mes Envies. Ce dernier a proposé sur l'année 2018 dix animations sur 14 marchés permettant de mettre en avant le savoir-faire des professionnels (qualité, variétés, bienfaits...)

Acteur incontournable dans la valorisation des productions régionales, le Marché de Gros s'est depuis juin 2017 impliqué au sein de la Marque La Région du Goût permettant l'agrément de 50 légumes et 31 fruits agréés auprès de 7 grossistes et 5 producteurs. Depuis son ouverture en 2009, le Marché a ouvert les portes de son site à un large public. À ce jour, il a reçu plus de 14 000 visiteurs (écoles, associations, filières, particuliers ...)

LE MARCHÉ DE GROS LYON-CORBAS EN BREF

- 12 hectares
- 35 000 m² de locaux d'activité, dont un Carreau des producteurs de 2 600m² et 80 cases
- 300 000 tonnes de fruits et légumes frais commercialisés chaque année, 1200 tonnes par jour (soit la consommation annuelle en fruits et légumes frais de plus de 2 millions de personnes)
- 2nd marché français en tonnage de fruits et légumes frais
- 320 millions d'euros de chiffre d'affaires annuel
- 25 grossistes
- 60 producteurs
- 500 salariés

Collecte, stockage, séchage et commercialisation des céréales

2 coopératives

2 outils au service des agriculteurs

agrofournitures productions animales fruits et légumes semences

LA DRÔME

02/06/2017

Domaines d'activité

- Grandes Cultures
- Volailles Œufs et Chair
- Fruits
- Vignes
- Ruminants
- Noix

Implantations

- Abattoir
- Centre de conditionnement Fruit
- Usine Aliments BIO
- Usine aliments
- Centre de conditionnement Œufs

Filière avicole locale BIO

Coop Dromoise de Céréales

UCABIO La passion de l'élevage BIO

Valsoleil L'énergie de la terre

Intégration

Volailles Chair

Abattoir

Les Volailleurs du Dauphiné

⇒ Ets BODIN

4.000 Animaux /Semaine

Volailles Ponte

Centre de Conditionnement

Valsoleil + Sud-Est Œufs

400.000 poules plein-air

120.000 Label Rouge

200.000 BIO (400.000 prévu 2019)

Cocorette