



Utiliser des produits locaux dans les cantines

Pourquoi ? Comment ?

Assemblée Générale des
Maires Ruraux d'Eure-et-Loir
6 novembre 2019

Contexte national et local

- Loi EGALIM vise à introduire dans la restauration collective à l'horizon 2022 :

50 % de produits labélisés fixés par un décret du 23 avril 2019 :

- o le label rouge ;
- o l'appellation d'origine ;
- o l'indication géographique ;
- o la spécialité traditionnelle garantie ;
- o la mention "issus d'une exploitation de haute valeur environnementale" ;
- o la mention "fermier" ou "produit de la ferme" ou "produit à la ferme" (produits pour lesquels existe une définition réglementaire).
- o dont 20 % de bio



- Politique agricole du Département axée sur le développement des circuits courts
- Soutien à la diversification agricole, à la structuration de filières d'appro de la restauration collective en liaison avec les compétences du Département (collèges, personnes âgées/handicapées/protection de l'enfance)
- Démarche commune avec la Chambre d'agriculture afin d'assurer l'articulation et la complémentarité avec les producteurs
- Mise en œuvre de leviers / outils pour favoriser et développer les circuits courts en lien avec la restauration collective

Objectifs

- Structurer la filière d'approvisionnement de la restauration collective au titre des circuits courts
- Répondre à une demande sociétale (manger sain et local)
- Répondre aux objectifs de la loi EGALIM
- Bénéficiaires : producteurs, établissements publics de restauration collective, artisans, collectivités locales, restauration privée, porteurs de projets
- Action conduite par le Département et la Chambre d'agriculture, en partenariat avec : Chambre des Métiers et de l'Artisanat, association Terres d'Eure-et-Loir, GAL Beauce Dunois, Parc Naturel du Perche, Agglomération du Pays de Dreux

Les engagements budgétaires du Département en matière de politique agricole

➤ Conventions

- Conseil Département / Chambre d'Agriculture axée sur le développement des circuits courts et développement numérique – 140 000 €
- Convention Département / Association « Terres d'Eure-et-Loir » (marque créée et déposée en 2002 par la Chambre d'agriculture) – 10 000 €

➤ Subventions

- Association des Salariés Agricoles – 2 000 €
- Aidagri – 5 000 €
- Chambre agriculture régionale pour Salon de l'Agriculture – 7 000 €
- Adhésion Agrilocal – 12 230 €
- Mesure 422 du FEADER – 200 000 €
- Plateforme logistique SCIC « Sur le champ! » prise de participation 1 000 € et soutien à l'investissement de 20 000 €

Les actions mises en œuvre

- Démarche commune avec la Chambre d'agriculture depuis 2017, définition des premiers outils opérationnels en 2018-2019 reposant sur 4 groupes de travail : produire, transformer, mettre en réseau/ communiquer, distribuer/vendre
- CIRCUITS DE PROXIMITE :
 - Mise en place par le Conseil départemental d'un dispositif d'aides en matière agricole au titre de la mesure 422 du FEADER (accompagnement des projets favorisant la transformation alimentaire et la commercialisation des produits dans les exploitations agricoles euréliennes (2017)
- RESTAURATION COLLECTIVE :
 - Etude des besoins des établissements de restauration collective : enquête conduite auprès de 76 acheteurs publics (Conseil départemental). Potentiels de 600 établissements dont 37 collèges, crèches, centres aérés, EPHAD... soit 150 000 repas / jour

Les actions en cours

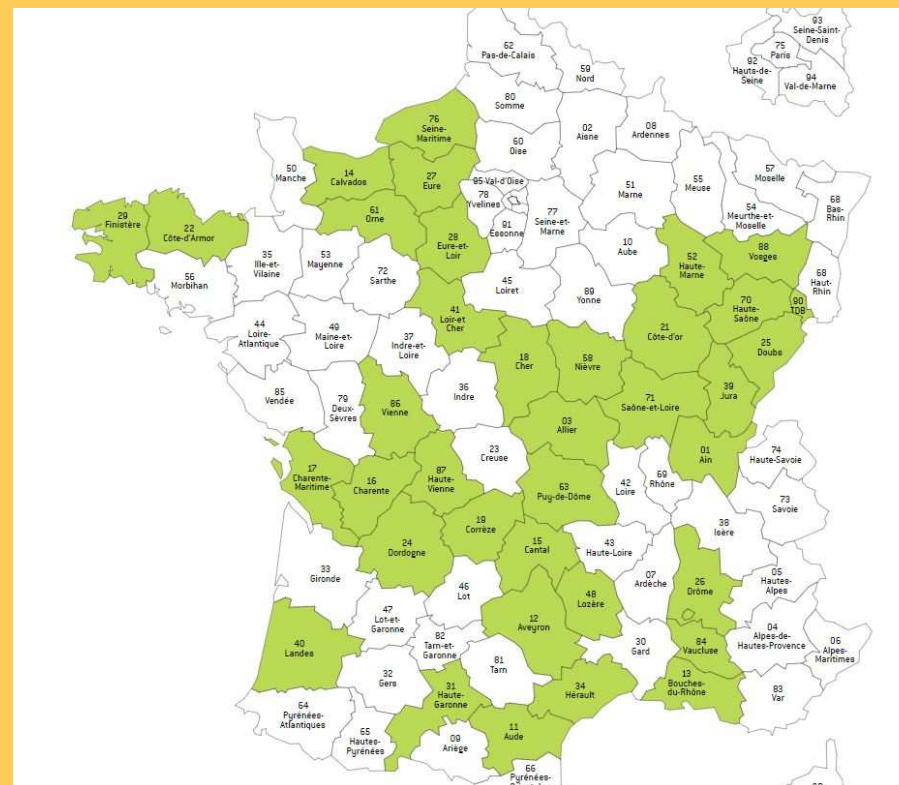
- L'achat de denrées alimentaires dans les collèges : adaptation des nouveaux marchés de commandes alimentaires à l'horizon 2021 avec :
 - Une redéfinition du marché des collèges en lien avec la politique de développement des circuits courts (travail à effectuer sur la volumétrie des lots, portage juridique ...), intégrant l'achat sur Agrilocal28
 - Un nouveau groupement porté par le Département ouvert à toutes les restaurations collectives du territoire (collèges, lycées, EHPAD, autres ESMS...)

L'adhésion à Agrilocal

Association Agrilocal créée en juillet 2013 dans la Drôme et le Puy-de-Dôme.

Elle a pour vocation de promouvoir :

- les circuits courts,
- le développement de l'agriculture de proximité
- l'artisanat des métiers de bouche
- le renforcement de l'économie locale



Fonctionnement d'Agrilocal



ETAPE 1

Le gestionnaire du restaurant scolaire engage une consultation en définissant ses critères d'achat.



ETAPE 2

La plate-forme Agrilocal génère automatiquement cette information aux fournisseurs susceptibles de répondre à ses besoins et émet un avis de publicité en ligne.



ETAPE 3

Les fournisseurs ont la possibilité de répondre instantanément par mail, sms ou fax.



ETAPE 4

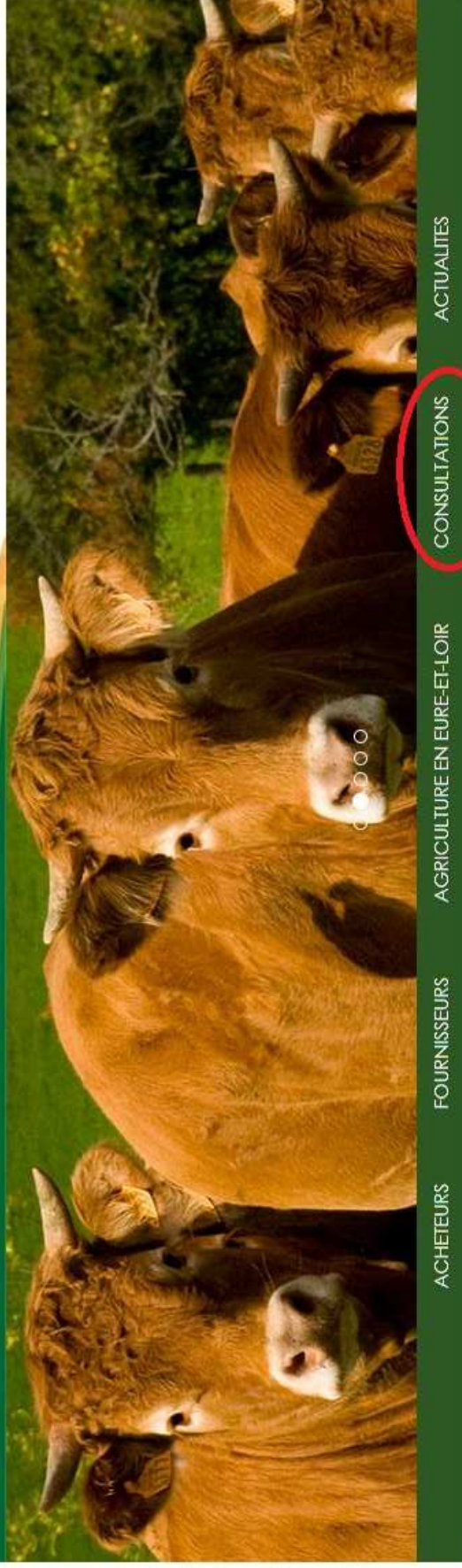
Une fois le délai de consultation achevé, le gestionnaire commande via la plate-forme ses produits directement auprès des producteurs.



agrilocal28.fr



Eure-et-Loir
LE DÉPARTEMENT



ACHETEURS

FOURNISSEURS

AGRICULTURE EN EURE-ET-LOIR

CONSULTATIONS

ACTUALITES



Bienvenue sur Agrilocal28 !

Le Président du Conseil départemental

Claude TEROUINARD

En adhérant à Agrilocal, j'ai souhaité renforcer mon soutien à l'activité agricole eurélienne, mon engagement pour maintenir l'emploi local et l'activité en milieu rural tout en développant les circuits de proximité, notamment dans les établissements publics comme les collèges et les établissements d'hébergement d'accueil des personnes âgées dépendantes (EHPAD) dont le Département a la charge.

Faire du Département d'Eure-et-Loir, un acteur essentiel pour le développement des produits locaux dans la restauration collective, collaborer avec tous les acteurs des filières et œuvrer pour qu'ils travaillent tous ensemble.

Agrilocal28 est une plateforme internet, d'accès gratuit, qui permet une mise en relation simple et immédiate entre producteurs locaux et acheteurs publics, sans intermédiaire et dans le respect du Code des marchés publics.

Grâce à notre collaboration avec la Chambre d'agriculture d'Eure-et-Loir qui a une connaissance de l'offre locale et une organisation de la distribution, des produits frais, de saison, arriveront dans les assiettes des euréliens.

Nous sommes à votre disposition pour vous accompagner lors d'une consultation ou d'une première inscription.

COLLEGE JOACHIM DU BELLAY

emilie doleans

PLACE DES MARRONNIERS
28330 AUTHON DU PERCHE

Type de marché : Gré à gré

Date de livraison : 12/11/2019

emilie doleans

[Voir la fiche acheteur](#)

[Voir le règlement de consultation](#)

[Répondre à la consultation](#)

Côte de porc

Quantité souhaitée : 36 Kg

Consultation n°122717 - Date de fermeture : 07/11/2019

COLLEGE ALBERT CAMUS

Stéphane Petit

7 AVENUE DU GENERAL LECLERC
28100 DREUX

Type de marché : Gré à gré

Date de livraison : 15/11/2019

Stéphane Petit

[Voir la fiche acheteur](#)

[Voir le règlement de consultation](#)

[Répondre à la consultation](#)

Rôti de porc

Quantité souhaitée : 20 Kg

Consultation n°124233 - Date de fermeture : 11/11/2019

COMMUNE DE MARBOUE

Perrine Legrand

11 RUE DU DOCTEUR PEAN
28200 MARBOUE

Type de marché : Gré à gré

Date de livraison : 14/11/2019

Perrine Legrand

02 37 45 72 89

[Voir la fiche acheteur](#)

[Voir le règlement de consultation](#)

[Répondre à la consultation](#)

Pomme de terre

Quantité souhaitée : 15 Kg

L'adhésion à Agrilocal 28

Bilan d'une année

- Montant des commandes réalisées (HT) :

63 500€

- Quantités commandées : 17 330 Kg

- Nombre de produits commandés : 854

- Nombre d'acheteurs : 56 dont

- 24 collèges : Anet, Authon-du-Perche, Bonneval, Brou, Bu, Chartres (H. Boucher, M. Régnier, V. Hugo), Châteaudun (E. Zola, T. Divi, A. France), Châteauneuf-en-Thymerais, Cloyes-les-Trois-Rivières, Courville-sur-Eure, Dreux (A. Camus, Curie), Illiers-Combray, Lucé (E. Herriot, Les Petits Sentiers), Nogent-le-Rotrou (P. Brossolette, Meunier), Toury, Vernouillet (N. Robert, M. Pagnol)
- 6 écoles primaires
- 3 EHPAD



agrilocal28.fr

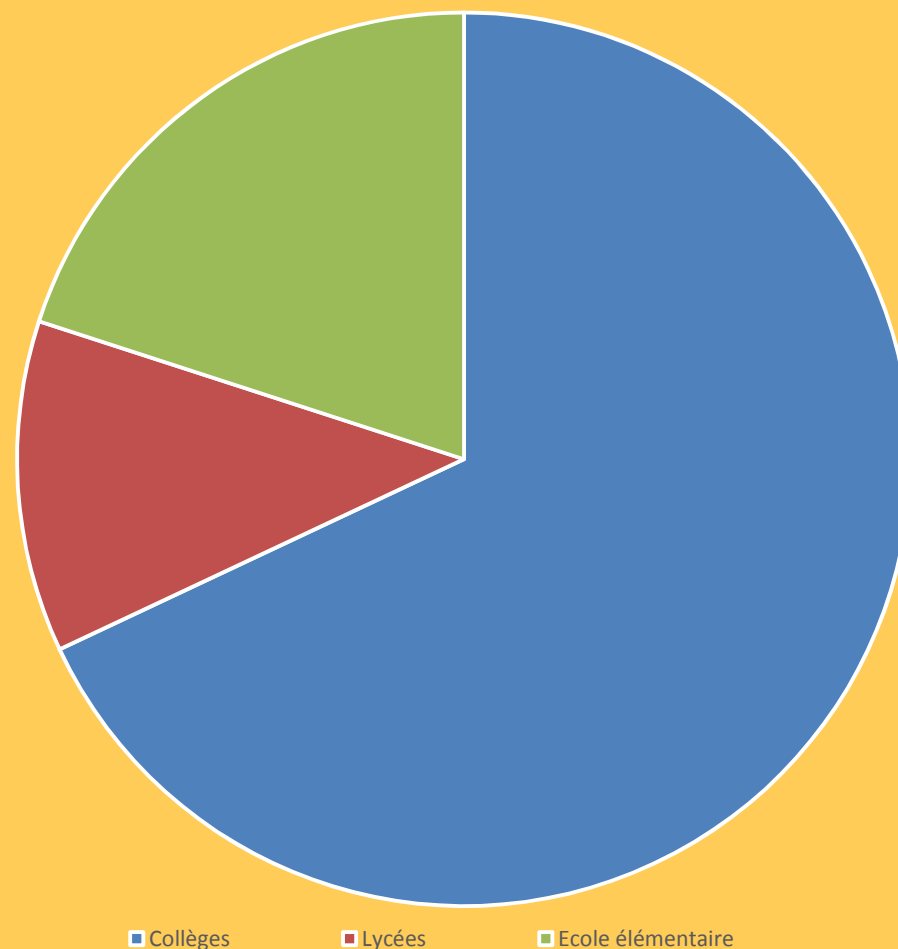
Les acheteurs Agrilocal28

Coût matières premières par repas dans les collèges: entre 1€60 et 1€80.

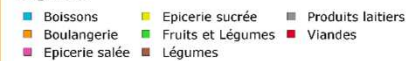
Prix du ticket repas : 3€95

Pour les établissements qui adhèrent depuis un an à Agrilocal28, la part d'achat local représente une augmentation allant de 10 à 20 %.

A noter que cette démarche accompagnée d'un travail sur le gaspillage alimentaire, compense bien souvent l'augmentation des coûts d'achat en local.



- Nombre de fournisseurs : 89 dont
 - 66 agriculteurs
 - 11 artisans de bouche



Les produits Agrilocal28

➤ 17 330 kg de produits échangés sur Agrilocal28

➤ 920 kg de viande de volaille

➤ 1 175 kg de viande de bœuf

➤ 1 850 kg de viande de porc

➤ 2 150kg de yaourts

➤ 1 200 kg de pâte

➤ Près de 3 tonnes de pommes et poires

➤ 3 700Kg de légumes

▪ 1 500 Kg de pommes de terre

▪ 930 kg de carottes

▪ 320 kg de tomates



agrilocal28.fr



Eure-et-Loir
LE DÉPARTEMENT

La communication Agrilocal28

- Sensibilisation à la démarche de développement des circuits courts dans les territoires :
 - Congrès des maires – septembre 2018
 - Forum des circuits courts alimentaires par le GAL Beauce Dunois – Novembre 2018
 - Assises des circuits courts de l'agglomération de Dreux - mars 2019
 - Fête de l'agriculture JA28 – septembre 2019
 - Artisanales – octobre 2018 et 2019
 - Perche au menu – octobre 2019
 - Du terroir à l'assiette spécial Agrilocal28 – mars 2020
 - Rencontres bilatérales avec établissements scolaires et médico-sociaux, tout au long de l'année



agrilocal28.fr



L'agriculture en Eure-et-Loir

> L'ADN de notre territoire

Un territoire avec une forte dimension agricole

455 157 ha de surface agricole utile (SAU)

soit 77% du territoire contre 60 % en région
Centre-Val de Loire et 52% en moyenne nationale



Des structures agricoles en évolution permanente

- **3642** exploitations en 2019 (11% des entreprises du département)
- Une **surface moyenne de 125 ha /exploitation** (+20 ha entre 2010 et 2019)

Un secteur pourvoyeur de main d'œuvre

- L'agriculture représente 12 000 emplois en Eure-et-Loir (amont-aval)
- **1 398 emplois** salariés dans les exploitations agricoles (temps plein permanent - source MSA)

L'agriculture en Eure-et-Loir

> L'ADN de notre territoire

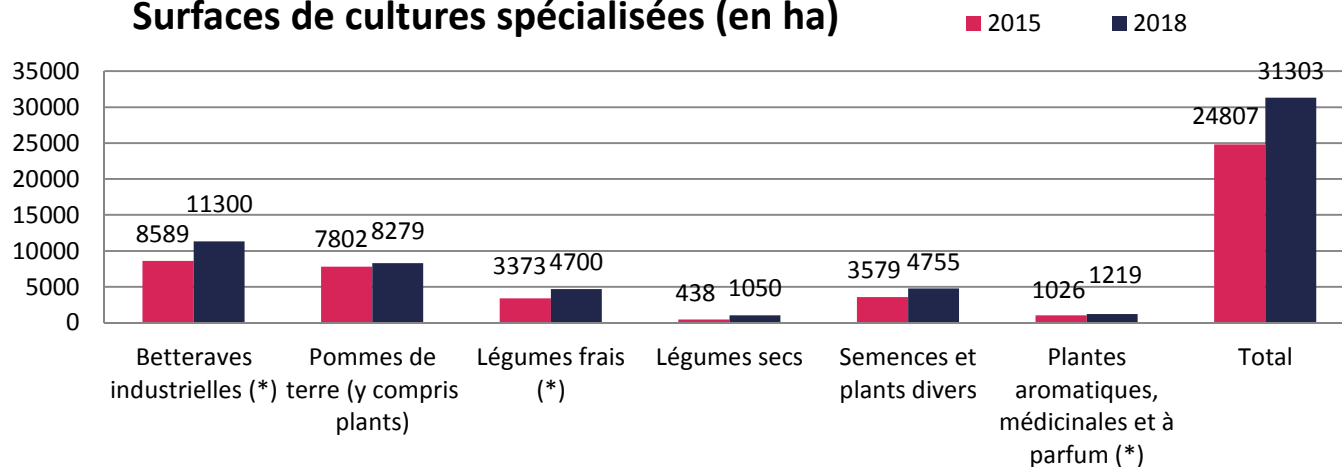
Une activité agricole fortement orientée dans les productions de Céréales-Oléagineux-Protéagineux

- **382 000 ha de cultures COP**, soit 84 % de la SAU (70% en région Centre-Val de Loire et 43% au niveau national).
- **1^{er} département français** producteur de cultures COP par l'importance des surfaces cultivées

Une production COP orientée pour une bonne part vers l'exportation (60%) via le port de Rouen

Des productions végétales diversifiées, source de valeur ajoutée → +26 % de surfaces entre 2015 et 2018

Surfaces de cultures spécialisées (en ha)



Surfaces en légumes en 2018 :

Oignons – échalotes : 2000 ha
 Petits pois : 1000 ha
 Haricots frais : <1000 ha
 Epinards : <200 ha
 Salades : 70 ha
 Betteraves rouges : > 50 ha
 Cucurbitacées : 40 ha
 Choux : 30 ha
 Carottes : 20 ha
 ...

L'agriculture en Eure-et-Loir

> L'ADN de notre territoire

Des productions animales plus confidentielles et en déclin

Une production principalement **localisée dans le Perche**

Une agriculture biologique en développement



- **140 producteurs biologiques** en 2018 contre 70 en 2015
- **4896 ha de surfaces en agriculture biologique** (+ 92% depuis 2015)
- **1 088 ha en conversions** en 2018 contre 650 ha en 2015



Des exploitations qui se diversifient

300 producteurs commercialisent leurs productions en **circuits courts**

- > dont **90 adhérent** à Terres d'Eure-et-Loir
- > développement de la diversification
non-alimentaire (énergies renouvelables, biomasse...)



L'agriculture en Eure-et-Loir

> Nos actions auprès des agriculteurs

Recherche & Développement au service de l'Agro-écologie



Bassins d'alimentation de captage d'eau
Réduction des produits phytosanitaires / Eco-phyto

Innovation numérique

Agriculture et Numérique



Conseil de demain

Animation de groupes de développement



Développement des circuits de proximité

Conseil, suivi des porteurs de projet, développement de filières de proximité, certification des exploitations

Restauration collective : enquête auprès des agriculteurs (recenser les produits disponibles et sensibiliser aux besoins)

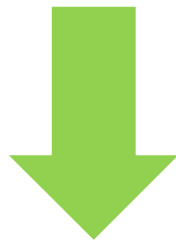
Accompagnement de projets en lien avec la restauration collective : ateliers de transformation laitière (yaourts...), légumerie...

Création de la plateforme logistique « Sur le Champ! »

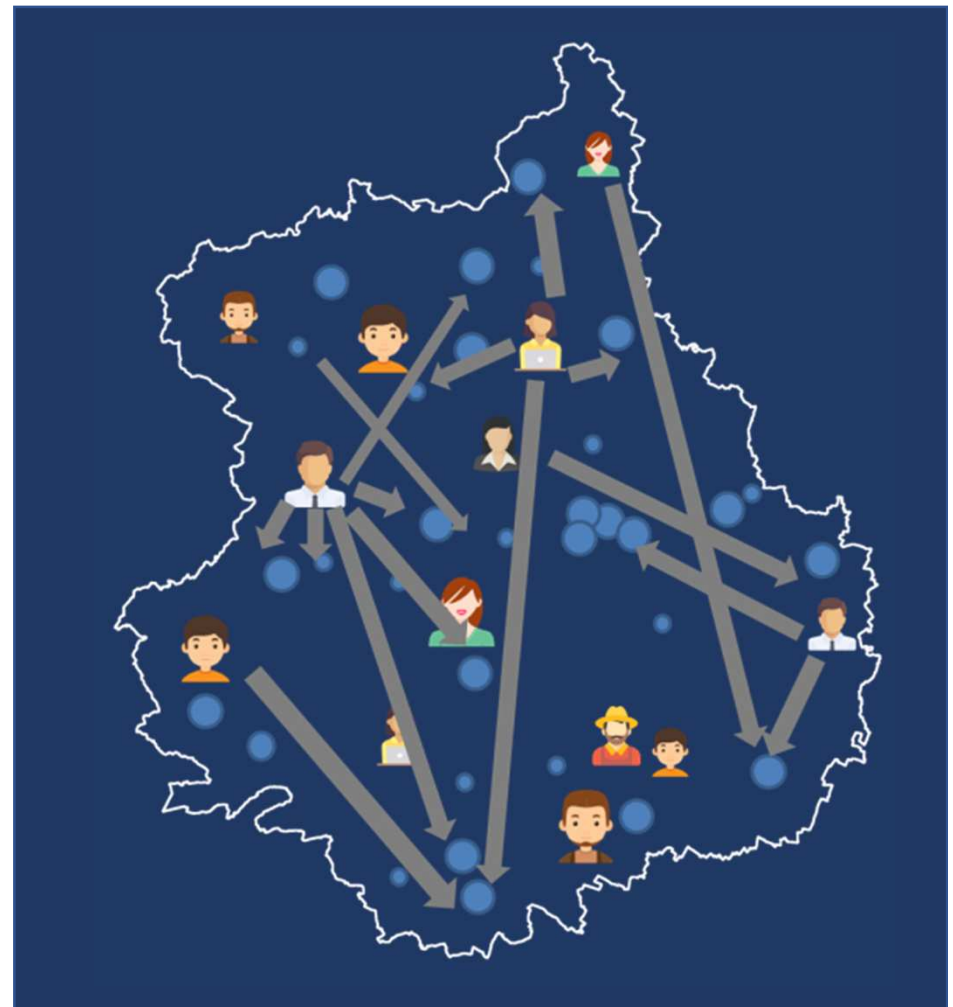


Le constat des producteurs

Livraisons, préparations, facturations...

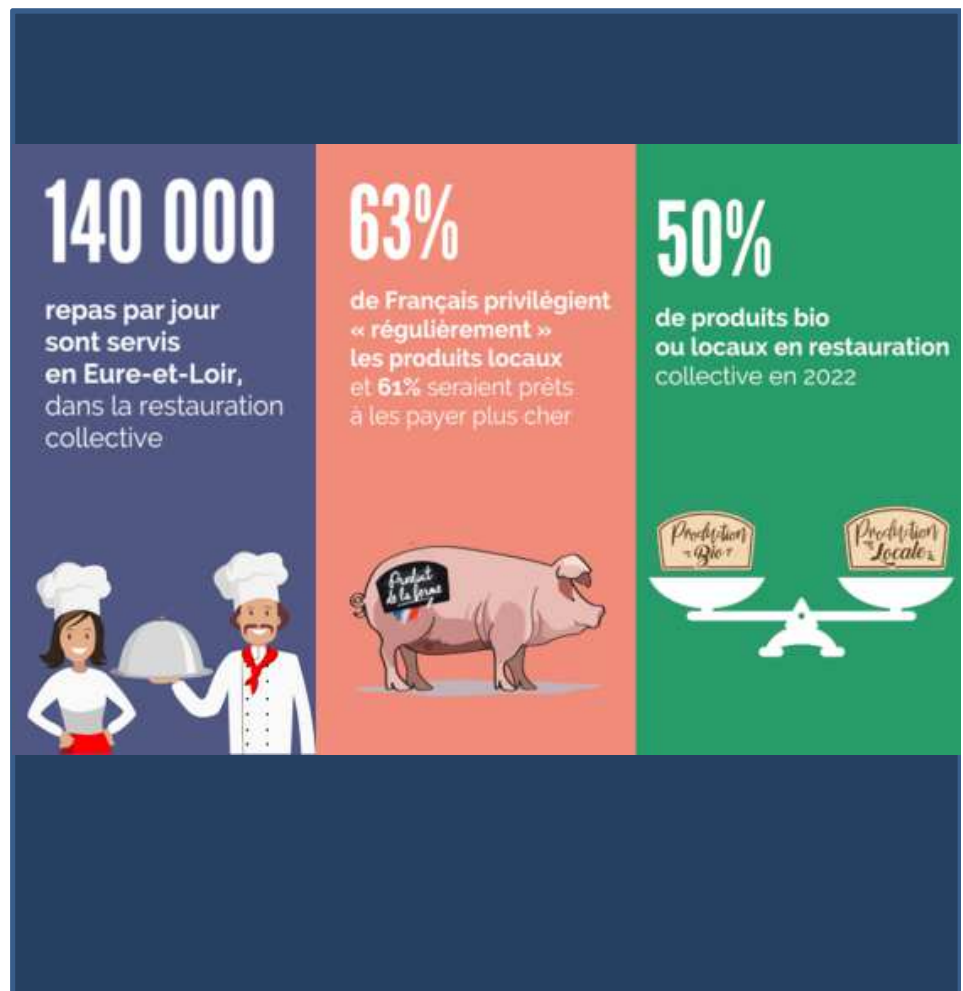


mutualiser
rationaliser
la logistique



Des opportunités à saisir

- Restoration collective
- Restoration traditionnelle
- Commerces de proximité
- Consommateurs finaux



Plateforme logistique **sur le champ!**

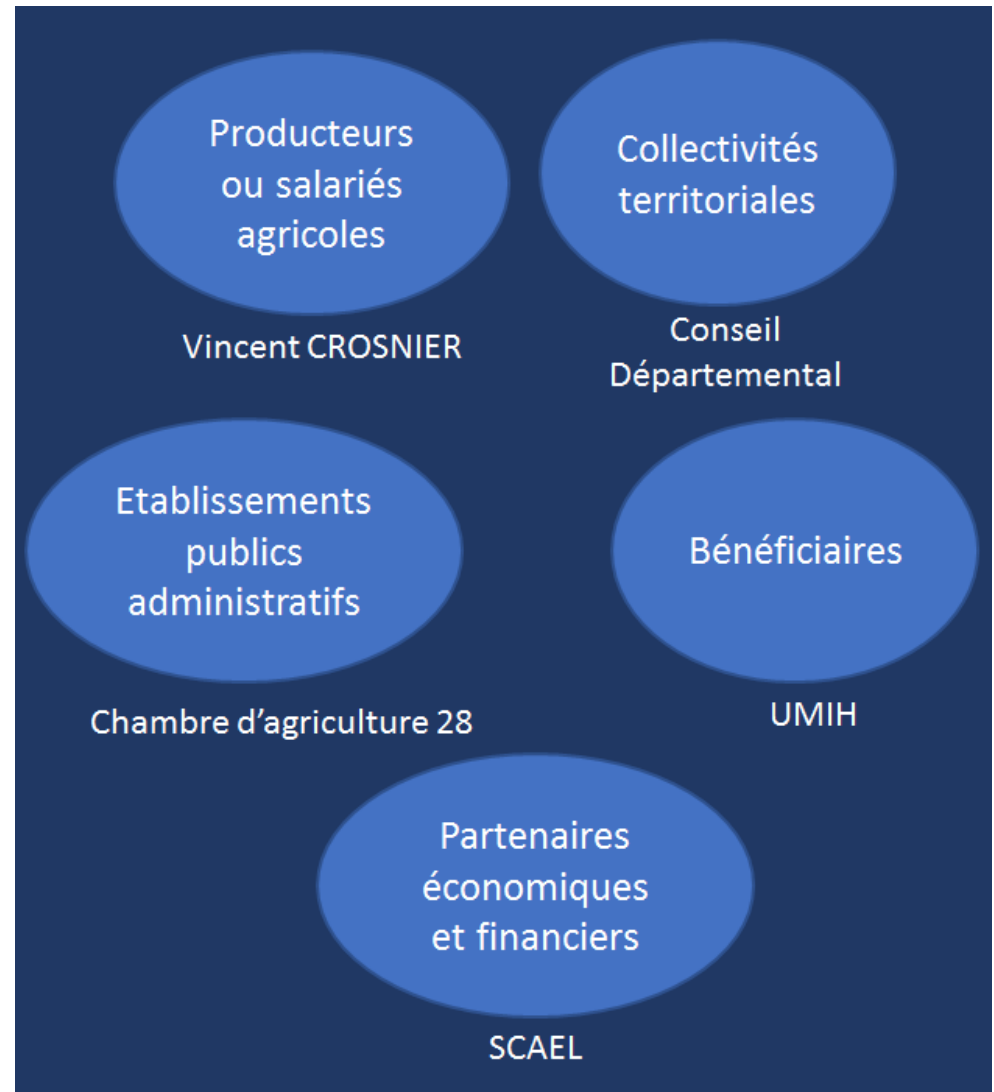
les produits locaux **illico**

La logistique, pierre angulaire du développement de leurs activités



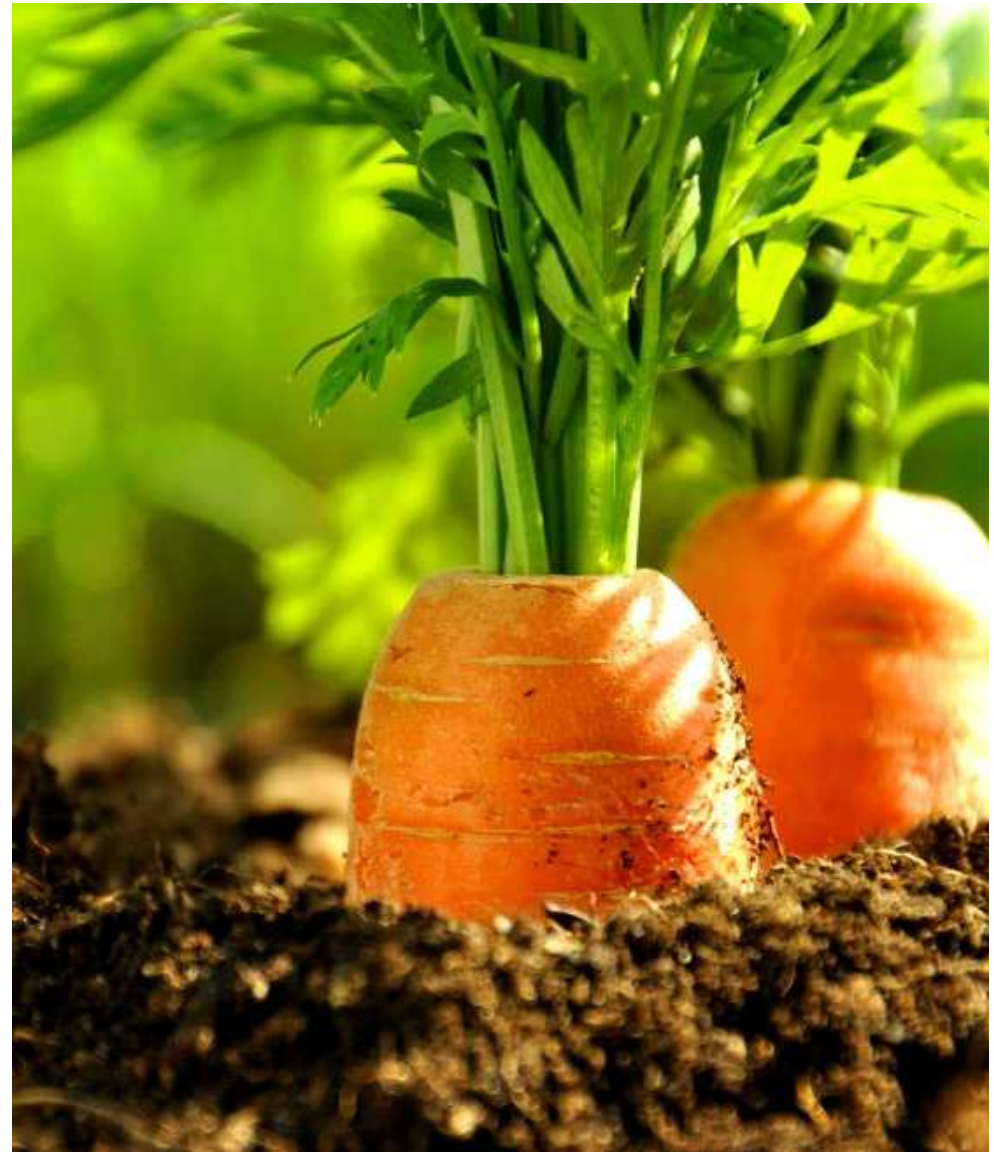
Structuration

- SCIC SAS : société coopérative d'intérêt collectif par actions simplifiée
- 5 collèges
- 1 comité de surveillance composé de 7 membres
- 1 comité de direction de 4 membres
- 1 entrepôt
- Gestion administrative et opérationnelle – A. Toutain (0,5 ETP)
- Responsable commerciale – L. Morizeau (0,5 ETP)
- Préparation de commandes (1 ETP)



Les services

- ❧ Massification : regroupement des produits à Chartres
- ❧ Communication- promotion : e-boutique www.surlechamp.co
- ❧ Commercialisation
- ❧ Livraison
- ❧ Facturation



Plateforme logistique **sur le champ!**

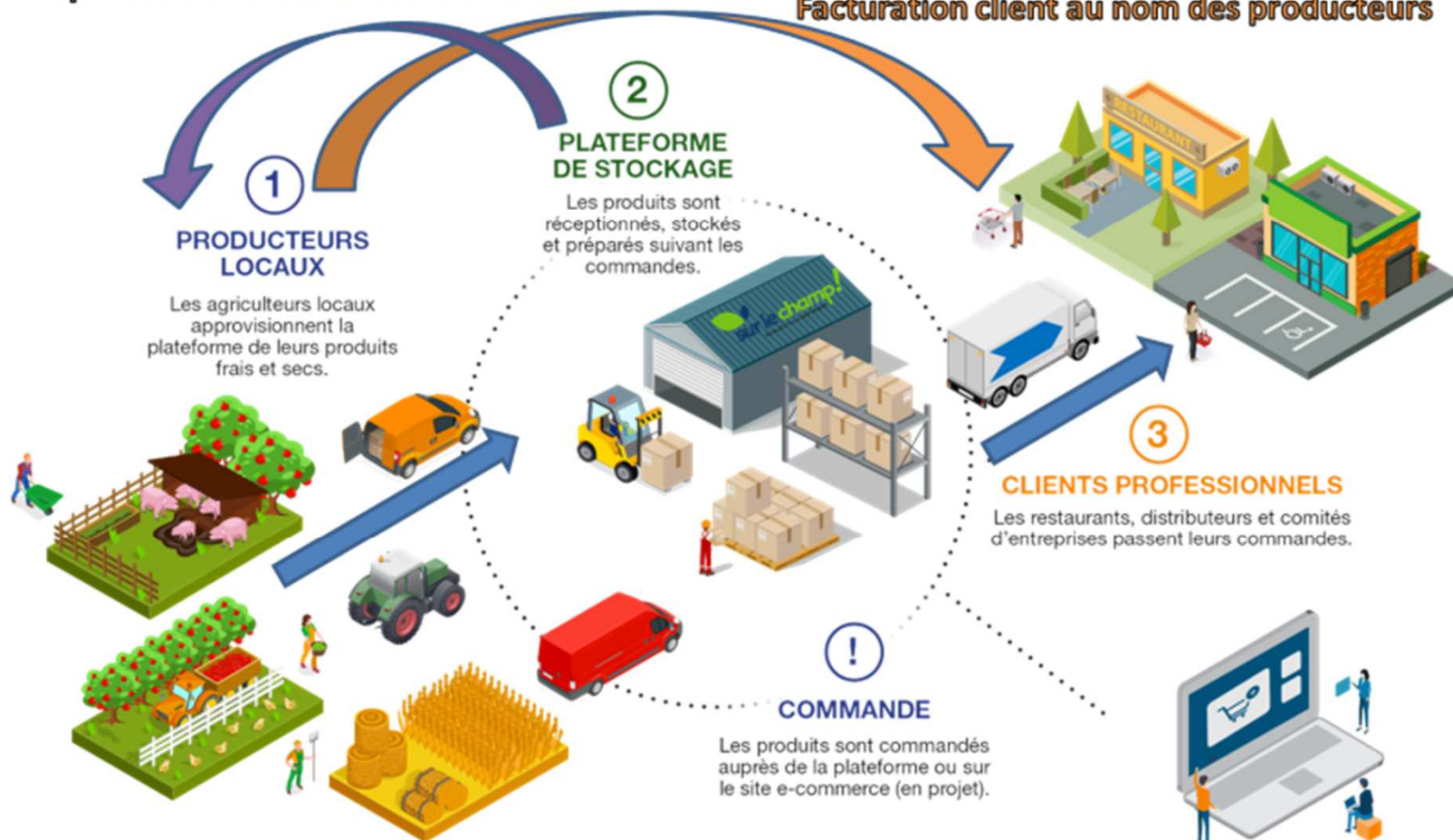
les produits locaux **illico**

Fonctionnement

Abonnement 100 €/an

+ prélèvement d'une commission 15%

Facturation client au nom des producteurs





- Pour les producteurs :
Gain de temps
Simplification administrative
Accès à de nouveaux clients
Nouveaux débouchés

- Pour les professionnels :
1 commande
= 1 livraison
= 1 facture

Gagnant
-
Gagnant



Sur le Champ en chiffres

45

producteurs inscrits

600

produits référencés

400 m²

de stockage



Nos clients

- Cantines scolaires, restaurants, comités d'entreprise, magasins distributeurs et autres professionnels de la restauration collective...
- 83 clients inscrits

La Compensation Collective Agricole



La Compensation Collective Agricole

Qu'est ce que c'est ?

Une mesure qui :

- Mise en place par la **loi Avenir de 2014** et son décret d'application de 2016
- **Evite/Réduit** la consommation des terres agricoles : **600 ha/an en Eure-et-Loir**
- Propose une **compensation** aux effets négatifs de la consommation de terres à l'échelle du territoire **pour recréer de la valeur ajoutée**
- Concerne tous les projets soumis à étude d'impact systématique d'emprise ≥ 1 ha



Mise en œuvre de cette compensation

En Eure-et-Loir :

Evaluation conjointe de l'Etat
et de la Chambre d'Agriculture

1,50 €/m²

**Validé par la
CDPENAF**

**Abondement du
fonds par le
Maître d'Ouvrage**

**Création
d'une
réserve
financière**

Gestion par



➔ Mise en œuvre multi partenariale ≠ impôt supplémentaire

Membres de l'association



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

2 voix



1 voix



1 voix



1 voix

Fédération des coopératives
d'Eure-et-Loir

1 voix



3 voix



1 voix



1 voix

Rôles de l'association

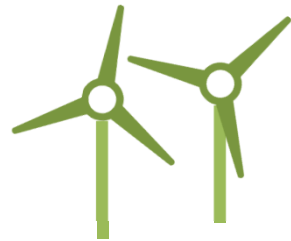


Projet d'aménagement :

Le porteur de projet doit apporter des mesures de compensation

DEPOSITAIRE

Collecte des fonds de compensation



PRESELECTION DE PROJETS

- Appel à Projet lancé par la Chambre
- Examen des projets par l'association ADEL

CDPENAF



VALIDATION

Destination des fonds décidée : projets retenus

DISTRIBUTION DES FONDS COLLECTES

- Prêt à taux 0, aide à l'investissement
- Subventions

Types de Projets qui pourront être financés :

- source de valeur ajoutée pour la filière agricole
- Intérêt collectif répondant à une demande (outil de transformation, magasin de producteurs, méthaniseur collectif,...)



Merci de votre attention

Contacts et informations :

Aurélie TOUTAIN (Chambre d'agriculture)
Chargée de mission filières, diversification et innovation
Tél. 02.37.24.45.36 - a.toutain@eure-et-loir.chambagri.fr

Agrilocal 28 : Ludivine NION (Conseil Départemental)
Chargée de projet Agrilocal28
Tél. 02.37.88.08.53 – 06.87.31.09.05 – www.agrilocal28.fr

Rencontres – Débats citoyens : Caroline MORICE
(Chambre d'agriculture) – Chargée de communication
Tél. 07.60.30.93.28 – c.morice@eure-et-loir.chambagri.fr

Plateforme logistique Sur le Champ : Leslie MORIZEAU
Tel. 02.37.20.30.54 – 06.88.26.56.95
l.morizeau@surlechamp.co / www.surlechamp.co

ADEL : Alexandra JOFFRIN (Chambre d'agriculture)
Conseillère aménagement
Tél. 02.37.24.46.26 – a.joffrin@eure-et-loir.chambagri.fr

**Restauration
collective**