



**Projet régional d'approvisionnement de la restauration collective en produits bio de proximité**  
**Candidature à l'appel à projets Circuits Courts du Conseil Régional PACA (Délibération n°12-1647 du 14 décembre 2012)**

## I. Présentation du porteur de projet

Bio de Provence fédère les six Agribio (groupements départementaux d'agriculteurs biologiques) de PACA. Ensemble et avec l'appui de la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique (FNAB), ils contribuent activement au développement de l'agriculture biologique en région.

Fin 2012, le réseau bio de PACA comptait 21 salariés, 57 administrateurs et 750 adhérents.

Pour l'année 2013, face aux constats que :

- d'une part la demande toujours croissante des consommateurs en produits bio est encore largement insatisfaite par la production locale ou française,
- dans le même temps une arrivée importante de produits certifiés provenant des fermes engagées en conversion au cours des dernières années est en train de s'opérer et va se poursuivre sur les prochaines années et que cette arrivée risque de provoquer des tensions sur les marchés dont les premiers signes sont d'ors et déjà perceptibles,

Nous avons souhaité construire notre programme d'actions autour d'un objectif central :

**« Continuer à développer la production bio régionale tout aidant les agriculteurs à mieux maîtriser et à mieux valoriser leur production ».**

Pour cela :

- Nous continuerons de nous doter des moyens humains nécessaires pour accentuer notre présence sur le terrain au plus près des attentes des producteurs, en particulier à travers la création de postes de Conseillers filières au sein des Agribio.
- Nous accentuerons nos actions d'animation et de structuration des filières à travers l'animation de groupes d'échanges, de commissions filières et l'accompagnement de nouveaux projets collectifs et structurants.
- Nous apporterons un appui aux producteurs pour la valorisation et la commercialisation de leurs productions par un travail plus pointu de l'Observatoire Régional de l'Agriculture Biologique (ORAB), la création d'outils innovants de commercialisation et la réalisation d'études et de travaux spécifiques sur les filières.

L'objectif est la fois de mieux accompagner les producteurs dans leurs choix en matière de système de production et dans la maîtrise technique de leur activité, mais aussi de mieux organiser les filières pour leur assurer des débouchés stables et rémunérateurs.

Parallèlement, nous souhaitons :

- D'une part accentuer notre implication dans des projets de territoires et dans l'accompagnement des collectivités locales, en particulier sur les zones à enjeux « Eau ».

- D'autre part continuer à tisser des partenariats et à construire de nouveaux projets concertés. Avec le réseau des Chambres d'agriculture, en particulier dans la perspective de mettre en place un Pôle Conversion Bio PACA et d'élaborer un Plan Stratégique de Développement de l'Agriculture Biologique en PACA, mais également avec d'autres réseaux portant les valeurs d'une agriculture paysanne, alternative et solidaire, ainsi qu'avec les acteurs de la société civile (consommation, santé, environnement).

Dans cet esprit nous déclinons nos actions suivant les 4 axes de notre stratégie régionale :

- Promouvoir et coordonner le développement de l'AB
- Accompagner les agriculteurs vers l'AB et vers toujours plus de durabilité
- Connaître les marchés et organiser les filières
- Faire émerger et accompagner des projets territoriaux

## II. Présentation du partenariat établi

### 1. La SCIC Agribio Provence

La SCIC (Société Coopérative d'Intérêt Collectif) « Agribio Provence SCIC RL » a été créée en septembre 2005. C'est la 30<sup>ème</sup> SCIC de France et la première dédiée aux produits biologiques pour la restauration collective (agrément préfectoral obtenu le 9 janvier 2006). Au moment de sa création, la SCIC avait l'ambition de devenir l'organisation économique des producteurs biologiques de PACA, capable d'approvisionner les restaurants collectifs sur l'ensemble du territoire régional. D'ailleurs depuis le départ, Bio de Provence est membre de la SCIC.

La SCIC se compose dès le départ de quatre collèges :

- le collège des producteurs (14 associés),
- le collège des salariés – directeur (2 associés),
- le collège des financeurs et membres solidaires (3 associés : Agribiovar, Agribio Alpes de Hautes Provence et Bio de Provence),
- le collège des clients (aucun associé pour l'instant).

Chaque collège dispose d'un pouvoir pondéré de représentation constitué de la manière suivante :

- 45 % pour le collège des producteurs,
- 25 % pour le collège des salariés –directeur,
- 20 % pour le collège des financeurs et membres solidaires,
- 10 % pour le collège des clients.

Le Conseil Régional PACA et le Conseil Général du Var ont été sollicités au départ pour intégrer le collège des financeurs et membres solidaires, mais n'ont pas souhaité faire partie de la structure pour éviter d'être juge et partie d'une activité économique et d'être sollicité par d'autres SCIC.

Les collectivités territoriales ont tout à fait le droit de devenir membres de ce type de structures juridiques et l'intégration du Conseil Régional PACA et des Conseils Généraux dans la SCIC Agribio Provence, peut tout à fait être envisagé à l'avenir, si ces derniers le souhaitent.

Depuis sa création, la SCIC Agribio Provence a essentiellement concentrée son activité sur le territoire du Var, même si au cours des premières années de son fonctionnement la SCIC a répondu à des demandes en « gré à gré » dans les Bouches-du-Rhône et les Alpes-Maritimes.

## 2. Les collectivités territoriales et groupements de collectivités associés

La DRAAF PACA, le Conseil Régional PACA et les six Conseils Généraux ont été sollicités pour contribuer à la mise en œuvre du projet en apportant notamment des éléments techniques concernant les cuisines centrales dont ils ont respectivement la charge (localisation, type de gestion, nombre de repas, équipements, contacts...).

De manière plus générale, les conseils et idées des élus et chargés de mission des services agriculture, alimentation, restauration et développement économique de la DRAAF PACA, du Conseil Régional PACA et des Conseils Généraux, nous paraissent tout à fait utiles à la construction d'un outil adapté non seulement à l'offre mais aussi à la demande de la restauration collective en produits bio de proximité.

Pour l'instant, toutes les personnes contactées ont manifesté leur intérêt de suivre le projet et de participer dans la mesure de leurs disponibilités aux différentes réunions techniques d'avancement du projet :

- Hélène PORTAL, Chargée de la mise en œuvre du Programme National Alimentation au Service Régional de l'Alimentation (SRAL) de la DRAAF PACA ;
- Anne BRETON, Chargée des Filières animales et signes officiels de qualité au Service Régional de l'Économie et du Développement Durable du Territoire (SREDDT) de la DRAAF PACA ;
- Aurore LEROUX, Chargée de mission Agriculture Biologique, circuits courts, biodiversité, agritourisme au Service Agriculture de la Direction de l'Eau et de l'Agriculture du Conseil Régional ;
- Isabelle FAUGERE, Chargée de mission territoriale au Service Santé Alimentation à la Direction des Solidarités, de la Politique Régionale des Villes et des Formations Sanitaires et Sociales du Conseil Régional ;
- Josette LESIEUR LIEVIN, Chef de Service et Audrey FOURE, Chargée de mission Education au Service Accueil Entretien Restauration Hébergement au Lycée de la Direction de l'Éducation, du Sport et de la Vie Associative du Conseil Régional ;
- Céline LAPERRIERE, Chargée de mission au Service de Développement de l'Emploi et de l'Activité de la Direction de l'Emploi et de la Continuité Professionnelle du Conseil Régional ;
- Violaine BOUSQUET, Responsable de l'unité agriculture au Conseil Général des Alpes-de-Haute-Provence ;
- Sébastien BELLUE, Responsable du Service Développement Economique, agricole et forestier du Conseil Général des Hautes-Alpes ;
- Nadine UGHETTO, Chargée de mission à la Direction de l'Agriculture et du Tourisme du Conseil Général des Bouches-du-Rhône ;
- Georges SANCHEZ, Conseiller technique restauration scolaire à la Direction de l'Éducation et des Collèges du Conseil Général des Bouches-du-Rhône ;
- Chantal GIRAUDO, Chef de Service Restauration scolaire des Collèges du Conseil Général du Var ;

Par ailleurs, nous avons sollicité le Service Régional de l'Alimentation (SRAL) de la DRAAF PACA comme cofinanceur du projet. Il nous a indiqué être susceptible de cofinancer le projet à hauteur de 20 000 € maximum sur deux ans. Nous allons donc formuler une demande de financement officielle qui sera instruite prochainement. En revanche, pour l'instant, aucun Conseil Général n'est en mesure de cofinancer ce projet. Toutefois, le Service économie, agriculture et forêts du Conseil Général des Alpes-de-Haute-Provence étudiera le contenu précis du projet et notamment les partenariats établis à l'échelle du département afin de décider d'une éventuelle contribution financière de sa part dans le cadre de son plan bio. A la demande de Violaine BOUSQUET du CG04, une rencontre officielle entre le réseau bio de PACA, le CG04 et le Pays de Haute-Provence sera organisée rapidement si le projet est retenu par la région.

Nous n'avons pas encore pu établir de communication directe avec les autres Conseil Généraux (84 et 06) mais ils seront également invités à participer aux réunions techniques d'avancement et de cadrage du projet.

Plus localement, les collectivités locales et groupements de collectivités seront sollicités pour s'associer à notre projet et nous apporter des éléments utiles à prendre en considération. Nous pensons notamment à des collectivités qui essayent de développer un approvisionnement local ou bio local à l'échelle de leur territoire : Communauté d'Agglomération d'Aubagne, Métropole de Nice, Pays de la Provence (projet de cuisine centrale de Brignoles), Communauté de Communes du Pays des Sorgues et des Monts de Vaucluse, Pays d'Arles, Pays de Haute Provence, PNR du Luberon....

Nous avons déjà pu présenter le projet envisagé à la Communauté d'Agglomération d'Aubagne et au Pays d'Arles. Ces deux structures nous ont semblé tout à fait intéressées par le projet. Laure Bou du Pays d'Arles anime une dynamique autour des circuits courts et de l'approvisionnement des établissements en produits locaux et a proposé de nous introduire auprès des différents opérateurs avec lesquels elle travaille (MIN de Chateaufort, Vergers des Tours, établissements scolaires...).

### **3. Biocoop Restauration**

Biocoop Restauration est une filiale 100 % Biocoop (SAS à actionnaire unique). Biocoop Restauration répond aux demandes de la restauration sociale et commerciale en France. Son rôle est de promouvoir la restauration bio et locale. Ainsi Biocoop Restauration construit des partenariats avec des groupements de producteurs bio locaux partout où cela est possible en France avec la volonté de compléter l'offre locale, et non de la supplanter. Biocoop Restauration est en partenariat (convention) avec 21 groupements de producteurs bio en France dont cinq en PACA (Agribio 04, 05, 06, 83 et 84). Par ailleurs, Biocoop Restauration est partenaire de plusieurs plateformes membres de Manger Bio Ici et Maintenant (MBIM) et collabore à ce titre aux travaux de MBIM.

La doctrine de Biocoop Restauration qu'on peut lire sur le site du réseau Biocoop est la suivante :

*"Donner une force économique à un projet collectif de développement bio et local en restauration collective partout et pour tous".*

Biocoop Restauration est adhérent à la Charte de la Restauration Collective de la FNAB (cf. Annexe 1), sur les principes de base suivants :

- Respect de la saisonnalité
- Priorité à l'approvisionnement local
- Utilisation maximum des produits frais (légumerie)
- Privilégier les acteurs de cuisines autogérées
- Eviter la restauration bio à vocation uniquement « publicitaire »
- Tendre vers l'introduction graduelle des ingrédients bios
- Accompagnement pédagogique des projets

Comme le stipule la lettre d'engagement de partenariat adressée par le Directeur de Biocoop Restauration à la Présidente de Bio de Provence et aux deux co-gérants de la SCIC Agribio Provence (cf. Annexe 2), Biocoop Restauration est tout à fait disposé à accompagner et à soutenir le projet régional d'approvisionnement de la restauration collective en produits bio de proximité porté par Bio de Provence.

Biocoop Restauration sera un maillon de la filière (distributeur en complément de gamme) essentiel à la réussite de ce projet tant sur le plan logistique (aide à la recherche de partenaires logistiques), qu'économique (soutien financier au démarrage) et commercial (valeur du message commercial).

Les résultats à attendre de ce partenariat :

- Développer le marché de la restauration collective bio et locale en PACA,
- Favoriser l'approvisionnement de circuits courts,
- Maintenir une relation commerciale conviviale de proximité,
- Participer à une meilleure maîtrise de la production jusqu'à la restauration (qualité, prix, volumes proposés),
- Soutenir les opérateurs bio de PACA,
- Contribuer à l'installation de nouveaux agriculteurs bio.

#### **4. Solébio**

Solébio est une association loi 1901 créée en 2005. Aujourd'hui, Solébio regroupe une cinquantaine d'agriculteurs bio, arboriculteurs et maraîchers, répartis sur le Sud-Est de la France (régions PACA, Rhône-Alpes et Languedoc-Roussillon). Cet étalement géographique permet une grande diversité de productions, suivant les climats, altitudes et situations. Les adhérents produisent des fruits et légumes, tous issus d'exploitations 100 % en Agriculture Biologique. L'ensemble des adhérents représente un potentiel de 600 hectares de fruits et légumes bio soit 8000 à 9000 tonnes de fruits et légumes (potentiel en 2012). Solébio est un outil d'aide à la commercialisation pour les producteurs, notamment sur les circuits longs, sur la base de 4 axes de travail : la planification, l'organisation de l'offre, la qualité et le développement, notamment de partenariats commerciaux, dans des circuits divers comme celui de la restauration collective.

C'est dans le cadre de son axe de développement de partenariats commerciaux de diversification de ses débouchés que le Président de Solébio a témoigné son soutien au projet d'approvisionnement de la restauration collective en produits bio de proximité porté par Bio de Provence (cf. Annexe 3).

En effet, Solébio, en tant qu'organisation de producteurs bio du Sud-Est de la France partageant les valeurs du réseau bio, constituera un partenaire économique privilégié pour compléter la gamme des fruits et légumes bio disponibles en direct des producteurs bio de PACA.

#### **5. Les autres partenaires potentiels**

Cyril Bertrand, Directeur du CRITT Agroalimentaire PACA a été informé du projet porté par Bio de Provence et une rencontre officielle de présentation du projet est à prévoir si le dossier de candidature est retenu par la région. En effet, le CRITT Agroalimentaire PACA, en tant qu'outil d'innovation et de transfert de technologies au service des entreprises agroalimentaires, pourra sans doute apporter des conseils experts et des contacts intéressants pouvant contribuer à l'avancée du projet porté par Bio de Provence.

Luc Ronfard, Président de l'association Aval Bio PACA, qui regroupe une vingtaine d'entreprises de la région impliquées dans le bio, a également été informé du projet. Une rencontre sera également à prévoir avec les représentants d'Aval Bio PACA pour leur présenter le projet en détail. Certaines entreprises adhérentes d'Aval Bio PACA pourront devenir des partenaires économiques intéressants à solliciter en complément de gamme pour des produits bio transformés et conditionnés.

Luc Ronfard nous a informé qu'Aval Bio PACA souhaitait candidater à l'appel à projets circuits courts de la région et que le projet concernait notamment l'approvisionnement de la restauration collective. Une discussion devra donc être engagée entre nos deux structures et concernant nos projets respectifs afin d'éviter les redondances et trouver au contraire les complémentarités et les synergies à favoriser.

Une première rencontre avec des représentants d'Echanges Paysans 05 et de la Plateforme Paysanne Locale (Aubagne-Marseille) a eu lieu le 29 mars dernier. Chacun a présenté son projet et ses perspectives de développement. A ce stade, aucune collaboration n'a été envisagée mais nous veillerons à rester en contact avec ces deux porteurs de projets et à étudier les possibilités de collaboration future.

D'autres partenaires potentiels pourront être sollicités au cours de la mise en œuvre du projet, notamment des représentants des consommateurs finaux (Bio'consommateurs, associations de parents d'élèves...), pour nous appuyer dans la communication vis-à-vis des établissements scolaires et des élus locaux.

### III. Expériences antérieures

Le programme « Produire et manger bio en PACA » mis en œuvre par le Conseil Régional PACA entre 2005 et 2010 a permis de sensibiliser une partie des gestionnaires d'établissements, des cuisiniers et des élus à l'introduction de produits biologiques locaux, frais et de saison en restauration scolaire. En revanche, il n'a pas permis d'impulser une demande importante en produits bio locaux, ni suffisamment ciblée sur des productions spécifiques pour permettre de créer un débouché intéressant pour les producteurs bio régionaux et donc de structurer l'offre bio locale. Toutefois, l'implication forte du réseau bio (Bio de Provence et les 6 Agribio) et de la SCIC Agribio Provence dans ce programme ont permis d'une part d'acquérir des compétences d'animation et d'accompagnement de la demande, et d'autre part de répertorier l'offre et d'organiser l'approvisionnement à l'échelle des lycées participants voire plus largement des cuisines collectives scolaires pour certains départements (04, 05, 06 et 83).

En 2010, avec la fin du programme « Produire et manger bio en PACA » et avec le positionnement des fournisseurs historiques de la restauration hors domicile sur l'offre de produits bio, le réseau bio de PACA a connu une diminution conséquente des commandes de produits bio locaux. Agribio 84 et Agribio 13 ont cessé d'accompagner les lycées avec la fin du programme régional. Agribio 04 et Agribio 05 ont complètement cessé d'approvisionner la restauration collective en 2011. Dans ces deux départements où des efforts importants ont été fournis par les Agribio, quelques établissements continuent à s'approvisionner en direct auprès des producteurs bio, quelques autres se sont rabattus sur des produits locaux ou seulement bio. Dans ces quatre départements, les Agribio ont essayé d'identifier des acteurs privés pouvant jouer le rôle d'intermédiaire entre les producteurs bio et les établissements scolaires. Hormis dans le Vaucluse où la société Envie Bio travaille en partenariat avec Agribio 84, les autres Agribio n'ont pas pu identifier des acteurs opérationnels à ce jour et qui seraient proches du réseau bio (approvisionnement local en produits bio, planification avec les producteurs, transparence sur les prix d'achat et de revente...).

Seuls AgribioVar via la SCIC Agribio Provence et Agribio 06 ont continué à favoriser l'approvisionnement des cuisines collectives sur leurs départements. Dans ces deux départements, un programme du Conseil Général en faveur de l'introduction de produits locaux ou bio locaux dans les collèges a notamment permis de poursuivre l'activité d'approvisionnement. Cependant pour le département des Alpes-Maritimes, en 2012, l'accompagnement des collèges a été confié à la Chambre d'agriculture pour des produits avant tout locaux.

Pour le département du Var, la SCIC Agribio Provence s'est maintenue mais a connu une période difficile en 2010 avec une érosion de son CA d'environ 40 % par rapport à l'année précédente. Pour limiter le déficit, les associés de la SCIC décident en mars 2010 d'interrompre la location de l'entrepôt et de revendre les chambres froides acquises quelques années auparavant. La SCIC fonctionne alors à nouveau comme une plateforme virtuelle et crée un partenariat (convention signée au 1<sup>er</sup> janvier 2011) avec la SCC Cobionat de Salernes (magasin Biocoop) et Biocoop Restauration, liant ainsi l'activité de magasin et de restauration hors domicile. A partir du programme mis en place par le Conseil Général du Var fin 2010, les associés décident de concentrer les efforts de la SCIC sur les collègues du Var. Actuellement, la SCIC Agribio Provence se trouve confrontée à un manque de produits bio locaux pour répondre à la demande à l'échelle de son département, d'où la volonté des administrateurs de la SCIC d'élargir son champ d'action et d'intégrer de nouveaux producteurs bio situés en dehors du département. D'autant que le Conseil Général du Var comme celui des Alpes-Maritimes souhaitent une origine locale des produits mais pas forcément départementale.

Les expériences de la SCIC et des Agribio en matière d'approvisionnement des établissements en produits bio locaux (Agribio 04, Agribio 05 et Agribio 06), montrent que l'échelle départementale n'est pas le bon niveau pour structurer l'approvisionnement de la restauration collective, soit pour des raisons liées à l'offre (manque de produits bio dans le Var et le 06), à la demande (insuffisante pour structurer un projet d'approvisionnement), soit par manque d'optimisation logistique (volumes insuffisants pour réaliser des économies d'échelles importantes). **L'échelle régionale apparaît donc résolument plus pertinente pour approvisionner la restauration collective en produits bio locaux et le réseau bio de PACA souhaite aujourd'hui structurer un outil à cette échelle.** En outre, cette échelle permettra de bénéficier de complémentarités de produits bio entre les départements de la région et d'éviter les ruptures d'approvisionnement à certains moments et sur certains territoires, comme c'est parfois le cas actuellement pour le Var.

Contrairement à de nombreuses initiatives qui émergent à des échelles très locales, le réseau bio de PACA souhaite coordonner un outil collectif d'approvisionnement régional contrôlé par la base, par les producteurs bio régionaux et dans lequel les décisions, notamment la fixation des prix, seront prises de manière concertée.

## IV. Présentation générale du projet

Le réseau bio de PACA (Bio de Provence et les six Agribio départementaux) avec l'appui de différents partenaires sélectionnés, souhaitent mettre en place un dispositif régional d'approvisionnement de la restauration collective en produits bio de proximité, notamment le secteur scolaire.

Le projet s'appuiera sur un outil économique, collectif et solidaire existant : la SCIC Agribio Provence créée en septembre 2005 et composée de quatre collègues : producteurs, salariés, financeurs et membres solidaires et bénéficiaires. Actuellement, cette organisation collective de producteurs bio intervient essentiellement sur le territoire du Var mais souhaite aujourd'hui étendre son champ d'actions à l'échelle régionale.

Pour affirmer officiellement cette volonté, une révision des statuts sera envisagée afin de permettre l'entrée de nouveaux actionnaires (producteurs bio, Agribio...) au sein de la SCIC Agribio Provence. La SCIC proposera à Agribio 05, Agribio 06, Agribio 13 et Agribio 84 d'intégrer le collège des financeurs et membres solidaires aux côtés d'AgribioVar, Agribio 04 et de Bio de Provence. De la même manière elle invitera tous les producteurs bio de la région qui le souhaitent à rejoindre le collège des producteurs. Certains producteurs bio pourront devenir de simples apporteurs s'ils ne souhaitent pas devenir membres de la SCIC dans un premier temps.

Les collectivités territoriales partenaires du projet et en premier chef le Conseil Régional PACA seront par ailleurs invités à rejoindre le collège des financeurs et membres solidaires. Enfin dans un second temps, quand la SCIC sera opérationnelle à l'échelle régionale, les partenaires économiques (Biocoop Restauration, Aval Bio PACA, Solébio...) seront susceptibles d'être invités à intégrer le collège des financeurs et membres solidaires ou un nouveau collège à créer.

La SCIC Agribio Provence deviendrait un opérateur régional écologiquement exemplaire, économiquement fiable et socialement solidaire, capable d'approvisionner en produits bio de proximité les établissements scolaires mais également la restauration d'entreprise, la restauration administrative, les hôpitaux, les maisons de retraite... tout en garantissant des prix de vente rémunérateurs à l'ensemble des producteurs bio (diversifiés comme spécialisés, en zone de montagne comme en plaine...), et en favorisant l'économie sociale et solidaire régionale (association d'insertion par le travail, emplois aidés...). En parallèle du secteur de la restauration collective, la SCIC se laisse la possibilité d'étudier l'approvisionnement d'autres types de débouchés en produits bio de proximité (restaurants commerciaux, particuliers, magasins bio, grossistes...), en prenant toutefois le soin de ne pas entrer en concurrence avec ses partenaires économiques.

La SCIC Agribio Provence coordonnera un dispositif global, à la fois économique, commercial et logistique, déployé à l'échelle régionale. Elle se dotera dans un premier temps d'un(e) responsable commercial(e) et rapidement d'un(e) assistant(e) commercial(e). Dès le démarrage de son activité régionale, elle disposera d'un logiciel de gestion des commandes en ligne et d'un logiciel de composition des repas bio (selon les normes du GEMRCN). Plusieurs micro-plateformes locales seront en charge des aspects logistiques (regroupement des produits, agréage des produits, préparation des commandes et gestion des livraisons). La SCIC centralisera toutes les commandes et transmettra l'information à la plateforme locale concernée qui assurera le regroupement des produits, la préparation des commandes et la gestion des livraisons clients. La SCIC assurera également le lien avec les producteurs, les autres fournisseurs en complément de gamme (transformateurs, grossistes...), et les transporteurs.

Le projet régional d'approvisionnement de la restauration collective en produits bio de proximité veut s'appuyer sur des acteurs économiques existants et ne pas reproduire ce qui existerait déjà. Ainsi l'idée est de créer des partenariats logistiques avec des acteurs existants sur le territoire (magasins bio, points de vente collectifs, plateformes d'approvisionnement...), et notamment si possible avec des acteurs œuvrant dans le champ de l'économie sociale et solidaire (ex : associations d'insertion par le travail, collectifs de producteurs bio...). A l'image du pôle bio mis en place dans le Var avec la Biocoop de Salernes, ces partenaires serviront de points relais où les produits bio seront réceptionnés et où les commandes seront préparées et expédiées. Le nombre de points relais et leur localisation seront définis par la suite, mais il s'agirait d'en prévoir au moins deux par département. Par ailleurs des partenariats logistiques seront à créer pour l'acheminement des produits bio sur les différents points relais et pour la livraison des commandes aux clients.

Enfin, il s'agira de créer des partenariats pour l'approvisionnement en produits bio transformés (pains, yaourts, pâtes, farines, huiles...) ou de produits bio en complément de gamme (fruits, légumes, produits d'épicerie...), en privilégiant les organisations économiques de producteurs (ex : Solébio pour les fruits et légumes) et les entreprises de l'aval qui utilisent des produits bio régionaux et qui contribuent ainsi au développement économique et à la préservation de l'environnement sur le territoire régional. De la même manière nous essayerons de privilégier les entreprises de l'économie sociale et solidaire (ex : Pain et Partage à Marseille).



La SCIC Agribio Provence aura donc un rôle important de coordination régionale dans un souci de structuration de l'offre, d'organisation et d'optimisation logistique afin d'apporter une réponse cohérente et adaptée à la demande régionale de produits bio de proximité en restauration collective. Les Agribio seront dans ce cadre, des partenaires privilégiés pour appuyer la SCIC à gérer l'approvisionnement et la logistique à l'échelle des départements. Pour la SCIC, il s'agira par ailleurs de travailler au développement de la demande par des actions de communication et de prospection commerciale. La SCIC sera habilitée à répondre aux appels d'offre pour le compte de ses membres et avec l'appui de ses nombreux partenaires (logistiques et fournisseurs). Enfin, la SCIC avec l'appui du réseau bio de PACA, apportera des conseils en alimentation et nutrition avec la mise à disposition d'un outil de planification des repas répondant aux règles du GEMRCN auprès des cuisiniers.

En parallèle de ce travail de structuration et de développement mené par la SCIC et soutenu par les Agribio, le réseau bio devra poursuivre et renforcer l'accompagnement des établissements souhaitant introduire des produits bio en restauration collective : diagnostics de cuisine, formations des gestionnaires et des cuisiniers (avec notamment des conseils en diététique et nutrition et un appui à la maîtrise des coûts et à la réduction des gaspillages), accompagnement à la rédaction des appels d'offre, sensibilisation des élèves aux produits bio et à l'agriculture bio régionale, présentation des fournisseurs de produits bio régionaux et notamment de la SCIC Agribio Provence....

## V. Enjeux/objectifs quantitatifs et qualitatifs/cibles du projet

Le projet vise plusieurs objectifs qualitatifs s'inscrivant dans différents secteurs d'activités :

- Favoriser le développement de l'agriculture bio en permettant l'accès à un débouché structurant, rémunérateur et de proximité pour les producteurs bio et en conversion vers l'agriculture bio. En ce sens la SCIC deviendrait un levier économique pour développer les conversions sur le territoire régional ;
- Participer à l'économie régionale en développant les flux de produits bio en créant des partenariats avec des opérateurs économiques existants sur le territoire (fournisseurs de produits transformés, magasins bio, grossistes bio, transporteurs...). Privilégier les acteurs de l'économie sociale et solidaire ainsi que certains opérateurs économiques ayant besoin de revitaliser leur activité (ex : MIN) ;
- Préserver l'environnement en optimisant les flux de produits bio alimentant les cuisines collectives du territoire régional ;
- Permettre aux cuisines collectives d'introduire des produits bio locaux tout en répondant à la réglementation nationale en matière d'alimentation-nutrition, aux règles des marchés publics et aux contraintes budgétaires ;
- Développer l'éducation au goût et préserver la santé des convives en favorisant la consommation de produits de qualité (bio, frais et de saison) en restauration collective.

En termes d'objectifs quantitatifs, plusieurs échelles sont à considérer :

- A l'échelle de la SCIC, l'objectif est que le volume de produits bio commercialisé permette de dégager une marge suffisante pour couvrir les charges de fonctionnement de la structure (salaires, prestations de service, frais annexes) ;
- A l'échelle de la Région, l'objectif quantitatif serait de répondre aux exigences du Grenelle de l'environnement, à savoir 20 % de produits bio à l'horizon 2020 mais avec le souci supplémentaire de la proximité des produits bio dans un souci de développement local durable.

Les bénéficiaires du projet :

- Les producteurs bio et en conversion vers l'AB ;
- Les transformateurs et distributeurs de produits bio partenaires ;
- Les partenaires et/ou prestataires logistiques ;
- Les établissements scolaires et les collectivités territoriales ;
- Les consommateurs finaux.

## VI. Méthodologie/plan d'actions sur deux ans

Le projet régional d'approvisionnement de la restauration collective en produits bio de proximité tel qu'il a été défini par le réseau bio de PACA, se découpe en trois phases bien distinctes :

- 1<sup>ère</sup> phase (septembre 2013 à février 2014) : recherche de partenariats et dimensionnement du dispositif régional d'approvisionnement de la restauration collective en produits bio de proximité ;
- 2<sup>ème</sup> phase (mars 2014 à août 2014) : déploiement du dispositif régional ;
- 3<sup>ème</sup> phase (septembre 2014 à août 2015) : activation et développement du dispositif régional.

Ainsi qu'en deux phases complémentaires :

- Phase préliminaire (juin 2013 à août 2013) : recueil d'expériences et appui au recrutement ;
- Phase supplémentaire (septembre 2015 à juin 2016) : communication et développement du dispositif.

### 0. Phase préliminaire : Recueil d'expériences et appui au recrutement

*Juin à août 2013.*

Analyse synthétique des plateformes de restauration collective bio existantes sur le territoire national. Prise de contact avec certaines d'entre elles pour obtenir des données précises sur leur fonctionnement (organisation pratique des commandes et des livraisons, concertation des producteurs sur les produits et les prix, volumes traités, budget, financements, services proposés...).

Organisation d'une visite d'une ou deux d'entre elles qui correspondent le plus au contexte régional. Participants : producteurs bio, salariés du réseau bio, élus, chargés de mission des collectivités territoriales...

Appui au recrutement d'une personne expérimentée (profil commercial et logisticien) au sein de la SCIC Agribio Provence pour coordonner le projet.

### 1. Phase première : recherche de partenariats et dimensionnement du dispositif régional

*Fin août-début septembre 2013 à février 2014.*

#### a. Objectif général de la première phase

Cette phase permettra de décrire précisément le fonctionnement du dispositif, d'identifier les partenaires et prestataires du projet et de dimensionner le dispositif en fonction de l'évaluation des charges de fonctionnement. Cette 1<sup>ère</sup> phase aboutira à l'établissement d'un budget prévisionnel du dispositif régional ainsi qu'à la définition du seuil de rentabilité en fonction des partenariats logistiques qu'il sera possible de créer et des aides mobilisables notamment pour les 1<sup>ères</sup> années de fonctionnement du dispositif.

**Cette première phase permettra donc de confirmer la faisabilité technique et économique du dispositif régional d’approvisionnement de la restauration collective en produits bio de proximité, notamment vers la restauration scolaire. Par ailleurs, afin de s’assurer d’un démarrage de l’activité commerciale dès la rentrée 2014, le réseau bio et la SCIC Agribio Provence veilleront à communiquer sur le projet dès sa phase de démarrage du projet, auprès des producteurs bio comme des cuisines collectives et des collectivités territoriales.**

b. Objectifs spécifiques

- Mettre en évidence où se situent globalement l’offre et la demande de produits bio de base (fruits, légumes, produits laitiers, pain, viande, produits d’épicerie...), afin d’optimiser le positionnement des micro-plateformes physiques.
- Identifier des partenaires ou prestataires logistiques pertinents (au moins deux par département), et lever les éventuels freins pour monter un partenariat.
- Optimiser les flux de produits bio de proximité pour approvisionner la restauration collective régionale tout en minimisant les charges de structure.
- Favoriser les partenaires issus du secteur de l’économie sociale et solidaire.
- Evaluer les coûts de la mise en place du dispositif (charges de fonctionnement internes à la SCIC et charges externes liées au travail des partenaires ou prestataires logistiques).
- Faire connaître le projet envisagé et sa date prévisionnelle d’activation.

c. Résultats attendus

- Une carte représentant les zones géographiques optimales pour la mise en place des micro-plateformes ;
- Une liste de partenaires ou prestataires logistiques pouvant jouer le rôle des micro-plateformes physiques avec le détail des services proposés et les conditions techniques et financières pour les réaliser, les critères du partenariat et éventuellement les freins à lever pour conclure ce partenariat (ex : nécessité d’acquérir un local frigo ou d’embaucher un agréé/préparateur de commande...).
- Une liste de partenaires ou prestataires logistiques pouvant assurer le transport des marchandises en couvrant l’intégralité du territoire régional (des producteurs aux cuisines collectives, des producteurs aux micro-plateformes et des micro-plateformes aux cuisines collectives).
- Un schéma de fonctionnement détaillé du dispositif : modalités d’organisation de la SCIC (embauches nécessaires au niveau de la gestion centrale et des micro-plateformes), dimensionnement de l’outil...
- Un budget de fonctionnement du dispositif envisagé.
- Une plaquette de présentation générale à destination des producteurs bio comme des cuisines collectives et des collectivités territoriales.
- Une liste de producteurs bio intéressés à contacter en priorité et une liste de cuisines centrales intéressées pour réaliser les premières commandes dès la rentrée 2014 (avec une estimation des volumes permettant la planification des mises en cultures).

d. Actions à réaliser

- Recueillir les données nécessaires à la réalisation cartographique auprès du réseau Bio de Provence et des collectivités territoriales (Conseil Régional, Conseils Généraux, groupements de collectivités...).
- Réalisation cartographique :
  - Une carte de localisation de l’offre régionale en produits bio (fruits, légumes, produits laitiers, pain, viande, produits d’épicerie...), en mettant en avant les producteurs bio déjà présents sur les catalogues ou listing restauration collective des Agribio ;

- Une carte de localisation de la demande régionale en produits alimentaires destinés à la restauration collective (cuisines scolaires autogérées et concédées, restauration hospitalière, restauration d'entreprise, maisons de retraite avec cuisine...).
- En fonction de ces deux cartes, positionner des zones de localisation optimales des micro-plateformes.
- Contacter des partenaires ou prestataires logistiques pouvant jouer le rôle de micro-plateformes physiques ou de transporteurs pour leur présenter le projet et savoir s'ils seraient potentiellement intéressés pour y participer. **Le réseau bio et la SCIC Agribio Provence auront préalablement ciblé des profils d'opérateurs à privilégier** (exemples : plateforme Biocoop à Sorgues et magasins Biocoop avec l'appui de Biocoop Restauration, structures d'insertion sociale par l'activité économique, Marchés d'Intérêt National...). Rencontrer les opérateurs potentiellement intéressés avec l'appui d'un salarié du réseau Bio de Provence pour leur présenter précisément le projet et analyser avec eux les opportunités qu'ils auraient à y participer et les freins éventuels (à partir d'une fiche d'entretien type à élaborer). Etablir avec eux la liste des contraintes et des conditions de partenariat.
- En fonction des partenariats ou des prestataires sélectionnés en Copil, élaborer un schéma de fonctionnement du dispositif d'approvisionnement (circulation des flux de produits bio, rôle des différents opérateurs du producteur au client final).
- Evaluer les charges de fonctionnement du dispositif (main d'œuvre nécessaire au niveau de la gestion centrale et des micro-plateformes sélectionnées, dépenses spécifiques liées au fonctionnement du dispositif : prestations, frais de gestion, frais administratifs, frais de communication...). Dimensionner le dispositif en fonction des charges de fonctionnement et du volume global de chiffre d'affaires à atteindre pour couvrir l'ensemble de ces charges.
- En fonction du dimensionnement défini, élaborer un budget global de fonctionnement du dispositif (incluant au départ des aides à l'emploi puis permettant l'autofinancement de l'ensemble des charges du dispositif).
- Informer les producteurs bio, les gérants des cuisines collectives et les collectivités territoriales, du projet en cours de structuration à l'échelle régionale et de sa date prévisionnelle d'activation.
- Sonder les producteurs bio régionaux sur leur capacité à approvisionner les cuisines collectives et sonder les gérants des cuisines collectives sur leur volonté à commander des produits bio via le dispositif dès la rentrée 2014 (proposition d'une période d'essais avant l'été 2014).

#### e. Risques à prendre en compte

- Que la SCIC ne parvienne pas à équilibrer son budget de fonctionnement avec les ventes de produits bio => nécessité d'un soutien fort au départ de la part des collectivités et d'une bonne diffusion de l'information (communication efficace).
- Que les producteurs ne suivent pas => nécessité de limiter les contraintes logistiques pour les producteurs et de leur apporter une valorisation de leur production.
- Que les cuisines collectives ne commandent pas... => nécessité d'une plus-value pour les établissements (en termes de qualité, de proximité et de services) sans engendrer de surcoût trop important et nécessité d'un engagement et d'une volonté politique en appui au projet.

#### f. Calendrier de réalisation de la 1<sup>ère</sup> phase

Réunion de pilotage avec les partenaires du projet à différentes étapes de l'étude :

- **Réunion 1 : Lancement de la phase 1 (début septembre 2013)**

Calage méthodologique et échanges de données (ex : localisation des cuisines collectives en PACA).

Validation de la plaquette de présentation à destination des producteurs bio comme des cuisines collectives et des collectivités territoriales.

- **Réunion 2 : Restitution des 1<sup>ers</sup> résultats (fin octobre 2013)**

Présentation des cartes et de la localisation optimale des micro-plateformes.

Présentation des premiers retours de la part des partenaires et prestataires contactés.

Recadrage de la méthodologie si nécessaire.

- **Réunion 3 : Restitution des résultats de recherche de partenaires (fin décembre 2013)**

Présentation de la synthèse des opérateurs contactés, des opérateurs rencontrés et de l'analyse de leurs contraintes et de leurs conditions pour établir un partenariat.

Choix des partenaires ou prestataires à privilégier et éléments de réponse à leurs contraintes éventuelles.

Validation du mini-sondage à destination des producteurs bio et celui à destination des cuisines collectives et des collectivités territoriales (pour lancement début janvier).

- **Réunion 4 : Restitution finale de la 1<sup>ère</sup> phase (fin février 2014)**

Dimensionnement du dispositif et présentation du budget global de fonctionnement de la SCIC.

Bilan des retours suite aux mini-sondages.

A l'issue de cette première phase, si toutes les conditions sont réunies pour déployer le dispositif (faisabilité technique, économique et commerciale démontrée), le coordonnateur du projet deviendra le responsable du dispositif. Pour embaucher cette personne, la SCIC Agribio Provence fera appel au dispositif mis en place par le Conseil Régional PACA et intitulé « Appui à la création de poste d'agent logistique de commercialisation et de distribution de produits agricoles alimentaires de proximité en réponse aux besoins de la restauration collective scolaire ».

## **2. Phase deux : le déploiement du dispositif**

*Mars 2014 à août 2014*

- Etablir les différentes procédures de fonctionnement du producteur au client final.
- Formaliser les partenariats entre la SCIC Agribio Provence et les partenaires ou prestataires identifiés (conventionnement).
- Adaptation du logiciel de gestion des commandes au schéma de fonctionnement défini.
- Réunions de présentation du projet envisagé et du logiciel de gestion des commandes aux producteurs bio (plusieurs réunions par département).
- Réunions de présentation du projet envisagé et des logiciels de gestion des commandes et de planification des repas, aux élus, gestionnaires et cuisiniers des établissements (plusieurs réunions par département).
- Proposition d'une période d'essai à certains établissements fortement intéressés, avant l'été 2014 et en prévision du démarrage réelle de l'activité à la rentrée 2014.
- Concertation des producteurs intéressés pour approvisionner le dispositif : recensement de l'offre par département ou par bassin de production (produits, volumes, saisonnalité...). Concertation sur les prix avec la mise en place de commissions prix\* par catégorie de produits (fruits, légumes, fromage, viande...), qui détermineront les prix d'achat aux producteurs en fonction de leurs systèmes de production et de commercialisation et harmoniseront les prix de vente en jouant sur la marge appliquée par la SCIC pour financer son fonctionnement.
- Introduction des produits disponibles dans le logiciel de commande. Formation des producteurs à la mise à jour des produits disponibles.

*\* Les commissions prix auront pour objectif de fixer des prix d'achat rémunérateurs pour chaque producteur en fonction des caractéristiques propres de leur ferme. La décision d'appliquer ou non des marges différentes aux producteurs bio impliqués seront prises de manière concertée et en se fondant sur des bases réelles (calcul des prix de revient et fixation des prix de vente).*

Au cours de cette phase de déploiement, la SCIC Agribio Provence deviendra adhérente du réseau national Mangez Bio Ici et Maintenant (MBIM) regroupant une dizaine de plateformes RC Bio et permettant de bénéficier d'échanges d'expériences utiles et d'outils mutualisés tels qu'un site de gestion des commandes en ligne et un outil de planification des repas selon l'évolution de la réglementation du GEMRCN. Ces outils permettront à la SCIC Agribio Provence de se professionnaliser davantage pour répondre aux nouveaux besoins des clients de la restauration collective. En outre, le site de gestion des commandes en ligne permettra de rendre visible l'offre de produits bio en temps réel, de saisir et de valider les commandes, de transférer l'information aux producteurs et aux livreurs concernés, d'éditer les bons de livraison et les factures...

### **3. Phase trois : activation et développement du dispositif**

*Rentrée de septembre 2014 à août 2015*

- Réalisation des 1<sup>ères</sup> commandes et livraisons.
- Rémunération des partenaires jouant le rôle de micro-plateformes à hauteur du temps de travail engagé.
- Rémunération des prestataires de services et des fournisseurs (producteurs, transporteurs, transformateurs, grossistes...).
- Accompagnement des producteurs dans la mise à jour hebdomadaire des produits disponibles dans le logiciel de commande (via des formations ou un accompagnement à distance).
- Animation des commissions prix.

### **4. Phase supplémentaire : communication et développement du dispositif**

*Septembre 2015 à juin 2016 et au-delà*

- Création d'outils de communication innovants (ex : publicité par mail, supports vidéo, audio...).
- Pour augmenter les volumes commandés, réunions de présentation du projet en place et des logiciels de gestion des commandes et de planification des repas, aux élus, gestionnaires et cuisiniers des établissements.
- Formation des gestionnaires et cuisiniers intéressés à l'utilisation des logiciels.
- Si nécessaire, réunions de présentation du projet en place et du logiciel de gestion des commandes aux producteurs bio pour recruter de nouveaux producteurs.
- Concertation des nouveaux producteurs souhaitant intégrer le dispositif.
- Faire évoluer le logiciel de gestion commercial vers un outil plus attrayant (photos produits, producteurs...).
- Mettre en place des extensions marketing du logiciel (ex : envoi de texto ou de mails promotionnels aux clients...)
- Possibilité d'ouvrir un espace de commande différents et dédié à d'autres types de clients (particuliers, comités d'entreprises, restaurants privés...). Paiement en ligne à la passation de la commande et réception de la commande sur les micro-plateformes.

## VII. Critères d'évaluation, modalités de suivi du projet

### Indicateurs de résultats de la 1<sup>ère</sup> année :

- nombre de collectivités territoriales suivant le projet
- nombre de micro-plateformes ayant établi un conventionnement avec la SCIC Agribio Provence
- nombre de producteurs participant au projet
- gamme de produits bio recensée au sein du logiciel de gestion des commandes
- nombre de cuisines centrales intéressées à s'approvisionner auprès de la SCIC Agribio Provence dès la rentrée 2014
- résultats de la période d'essais avec certains établissements

### Indicateurs de résultats de la 2<sup>ème</sup> année :

- nombre de collectivités territoriales suivant le projet
- nombre de producteurs participant au projet
- gamme de produits bio recensée au sein du logiciel de gestion des commandes
- nombre de cuisines centrales qui s'approvisionnent auprès de la SCIC Agribio Provence
- volumes de produits bio livrés en restauration collective

### Modalité de suivi du projet :

Un comité de suivi technique sera constitué avant le démarrage du projet et réunira le porteur de projet Bio de Provence et les 6 Agribio départementaux), les partenaires (la SCIC Agribio Provence, Biocoop Restauration, Solébio...) et les collectivités territoriales ou groupements de collectivités invitées à suivre le projet (DRAAF PACA, Conseil Régional PACA, Conseils Généraux...). Il se réunira de manière régulière en fonction de l'avancée du projet et à minima une fois par trimestre sur la durée du projet.

Un comité de pilotage plus restreint associant le porteur de projet, la SCIC Agribio Provence et les financeurs du projet (DRAAF PACA et Conseil Régional PACA), se réunira une à deux fois par an pour valider les différentes phases du projet.

Une enquête de satisfaction sera réalisée à la fin de la durée du projet (mi 2015) auprès des producteurs bio participants, des partenaires économiques du projet (micro-plateformes, fournisseurs de produits complémentaires...), et des gestionnaires de cuisines centrales ayant fait appel à la SCIC AGribio Provence.

## Conclusion

Ce projet global pour une alimentation régionale de qualité basée sur une agriculture de proximité soucieuse de l'environnement, de la santé, de l'emploi et de la solidarité sur son territoire, a besoin pour se concrétiser d'une implication et d'une volonté de tous les acteurs concernés (producteurs bio, élus, gestionnaires d'établissements, cuisiniers, acteurs de l'économie locale et de l'économie sociale et solidaire...). C'est uniquement tous ensemble que nous réussirons à instaurer un modèle économique local fondé sur la solidarité et la qualité plutôt que sur la concurrence par les prix.