

SYNTHESE DU DIAGNOSTIC :



LES PRODUCTEURS ET LA RESTAURATION COLLECTIVE EN PAYS D'ARGENTAN PAYS D'AUGE ORNAIS

Le PAPAO a souhaité mener une étude sur l'approvisionnement en circuits alimentaires de proximité dans la restauration collective en vue de soutenir l'économie et l'identité agricole du territoire. Ainsi, une trentaine d'entreprises alimentaires locales ont été rencontrées par la Chambre d'Agriculture de l'Orne afin de cerner leur activité, leur fonctionnement et leurs attentes.

En parallèle, le Pays d'Argentan Pays d'Auge Ornois a recensé les cantines du territoire, et des enquêtes plus approfondies ont permis de mieux connaître leur fonctionnement, les produits et les volumes travaillés, les relations avec les fournisseurs, et de cibler les perspectives d'approvisionnement local.

Ce diagnostic s'inscrit dans une dynamique départementale, étant donné que les initiatives de différents territoires permettent, à ce jour, de quadriller le département.

Nous remercions l'ensemble des producteurs, acteurs alimentaires de nous avoir accordé du temps pour ces enquêtes ; ainsi que l'ensemble des cantines et personnel d'établissement que nous avons pu solliciter.

Nous espérons que le travail amorcé sera en mesure de répondre aux attentes nombreuses sur l'approvisionnement local.



PETR PAYS D'ARGENTAN PAYS D'AUGE
ORNOIS PAYS D'OUCHÉ
MET - 12 route de Sées - BP 40038
61202 ARGENTAN CEDEX

 : 02 33 36 85 83

 : 02 33 36 79 40

 : papao@papao.fr



CHAMBRE D'AGRICULTURE DE L'ORNE
52, Bd du 1er Chasseurs
CS 80036
61200 ALENCON

 : 02 33 31 48 07

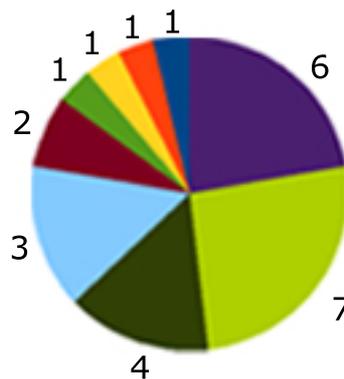
 : 02 33 29 47 99

 : paul.rose@orne.chambagri.fr

Les éléments clés à retenir : « Volet offre alimentaire de proximité » :

- Une gamme riche de produits fermiers, majoritairement : lait (vache et chèvre), légumes et volailles.
- Des productions vendues principalement à la ferme, sur les marchés, via des systèmes de paniers, par Internet...
- Le débouché de la restauration collective est peu utilisé chez nos producteurs fermiers,
- Des producteurs qui cherchent des débouchés réguliers et planifiables leur permettant d'adapter les prix aux volumes d'achat annuel.
- Des producteurs intéressés pour sensibiliser les jeunes générations aux produits locaux.

Répartition des productions enquêtées



Carte de localisation des productions



Les éléments clés à retenir : « Volet demande en restauration collective » :

- 80 établissements alimentés par 40 sites de restauration collective
- 22 sites/40 interrogés par téléphone
- 10 enquêtes approfondies sur site (= 5.000 repas/j)
- 10 600 repas/jour identifiés (midi et soir) :
 - 6 600 repas/jour avec cuisine sur place
 - 4 000 repas/jour en cuisine concédée (avec prestataires de repas)
- 59% des repas pour les scolaires (sauf vacances scolaires)
- 41% en EHPAD, hôpitaux et prison (repas à l'année)
- 50% des cantines scolaires rencontrées ont déjà travaillé avec des producteurs locaux mais de façon ponctuelle.

Une inadéquation entre l'offre et la demande ?

Offre locale	Utilisation en cantine
Lait cru	Lait pasteurisé
Crème crue	Crème fraîche
Fromage au lait cru	Fromage au lait pasteurisé
Oeufs coquilles	Oeufs en poudre/liquide
Vollaies entières	Blanc ou cuisse
Carcasse de boeuf/porc	Viande piécée
Légume brut (calibre variable)	Légume élaboré
Huile de colza	Vinaigrette pête à l'emploi



Carte de situation du nombre repas/jour

Sur le territoire du PETR PAPA O Pays d'Ouche



Pays de l'Aigle: 1.500 repas/jour = uniquement hôpital et collège Dolto

Perspectives envisageables pour le développement de l'approvisionnement local

4 Axes à développer

Axe 1: Poursuivre le développement et la structuration de l'offre alimentaire en circuits courts

Axe 2: Favoriser l'émergence d'une demande en produits locaux

Axe 3: Appuyer le démarchage commercial des producteurs

Axe 4: Adapter l'offre alimentaire aux exigences de la demande



Quelques actions à mettre en oeuvre sur le territoire

ACTION 1 : Accompagner les établissements et collectivités, dans la rédaction de leurs marchés publics, afin d'offrir la possibilité de retenir des producteurs locaux et former les producteurs à répondre aux marchés publics.

ACTION 2 : Création d'un catalogue de produits locaux à destination de la restauration (prospection commerciale).

ACTION 3 : Edition de fiches techniques à destination des producteurs recensant les coordonnées des responsables des cuisines, le nombre de repas par jour...

ACTION 4 : Proposer aux collectivités, associations, clubs... des fiches de produits locaux à servir lors des inaugurations, cocktails, pots et accueil de nouvelles populations, prestataires du tourisme...

ACTION 5 : Organiser des rencontres—ateliers regroupant les producteurs et les professionnels de l'alimentation dans le but qu'ils échangent et communiquent sur leurs besoins respectifs.

ACTION 6 : Réfléchir à la mise en place d'outils collectifs (logistique, transformation) pour répondre aux volumes de la restauration collective.

L'étude complète est téléchargeable sur www.papao.fr

L'étude a été réalisée par le PAPAO et la Chambre d'Agriculture de l'Orne, en juin 2015, et cofinancée par l'Union Européenne via des fonds FEDER.



Cette synthèse a été mise en page par Mégane Lemoine, étudiante en BTS Communication.