

Du local en circuit court dans la restauration collective : l'initiative de l'association Cagette et Fourchette.

Résumé : Cagette et Fourchette est une association créée en 2017 pour répondre aux difficultés d'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux et de qualité, tout en assurant une juste rémunération aux producteurs. Dans le département de l'Indre, entre le Parc Naturel Régional et le Pays Castelroussin, l'association rassemble aujourd'hui près de 60 producteurs et agriculteurs autour d'une démarche commune de valorisation des produits locaux et de préservation de l'environnement.

AUTEUR(S)

Elise BRAHY
 Coordinatrice
 contact
 @cagette-et-fourchette.fr

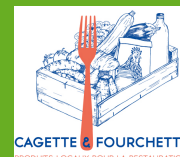
Fiche rédigée par :
 Ariel Martinez

PROGRAMME

Démarrage : deux mille seize
Lieu de réalisation : Parc Naturel Régional de la Brenne et Pays Castelroussin
Budget : 142000 €
Origine et spécificités du financement : 50 000 (subventions régionales et fonds LEADER) / 90 000 de fonds propres liés à la vente / 2000 prestations et cotisations
Agriculture biologique

ORGANISME(S)

Cagette et Fourchette
 Maison du Parc - Le Bouchet
 36300 Rosnay
<http://www.cagette-et-fourchette.fr/>
Salariés : 1
Bénévoles : N/C
Adhérents : 60



COMITE DE LECTURE

Date de lecture de la fiche : lundi 16 décembre 2019 00:00

Appréciation(s) du comité : *Source d'inspiration !*

Solution(s) : *Agriculture et alimentation, Coordination des actions, Développement territorial*

Opérateur(s) : Association, ONG

Pays : France

Bénéficiaires : Enfants de moins de 5 ans, Elèves, étudiants, Agriculteurs

Envergure du programme : Locale

Domaine(s) : Agriculture, Alimentation, Coopération

CARACTERISATION - Fiche IARD :

Type d'acteur : *Producteurs de services d'accompagnement, d'appui ou de financement: Associations*

Type d'action : *Production de services d'accompagnement, d'appui ou de financement: Mise en relation des acteurs des chaînes agricoles et alimentaires et partage d'informations, Accompagnement (gestion, technique, juridique, fiscal, financier, etc.)*

Type d'objectif(s) : *Sociaux: Amélioration de la santé par une alimentation saine / Culturels: Maintien des patrimoines alimentaires / Développement local: Contribution au maintien et/ou à la création direct(e) d'emplois, Structuration ou maintien de filières locales / Pédagogiques: Transmission de pratiques responsables aux professionnels des chaînes agricoles et alimentaires*

Fiche collectée dans le cadre du programme RESOLIS « ALIMENTATION RESPONSABLE ET DURABLE » (2019)

Copyright: Licence Creative Commons Attribution 3.0 (<http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>)

Pour citer un texte publié par RESOLIS : BRAHY, « Du local en circuit court dans la restauration collective : l'initiative de l'association Cagette et Fourchette. », ***Journal RESOLIS*** (2019)

ORIGINES ET CONTEXTE DU PROGRAMME

Le projet prend ses racines en 2011, avec la création de l'Association des Producteurs Fermiers du Pays Castelroussin (APFPC). Impulsée par le Pays Castelroussin, celle-ci avait pour but de développer la vente de produits locaux en circuits court auprès de la restauration collective.

En 2015, l'étude de faisabilité fait valoir le besoin fédérer les producteurs et les restaurants collectifs autour d'une plateforme de distribution, de coordination et de mutualisation des transports. L'association « Approvisionnement local pour la restauration collective » est créée le 24 janvier 2017, devenant « Cagette et Fourchette » à la fin de la même année.

OBJECTIFS DU PROGRAMME

- Faciliter les liens entre producteurs locaux et la restauration collective.
- Proposer des aliments de qualité garantissant la fraîcheur, le goût et le respect des saisons.
- S'engager pour une juste rémunération des producteurs.
- Participer à la valorisation et à la résilience de l'économie locale.
- Soutenir une agriculture soucieuse de la protection de l'environnement.



ACTIONS MISES EN OEUVRE

Centralisation des commandes- Création d'une plateforme virtuelle comprenant un catalogue des produits et une présentation des producteurs, afin que les restaurateurs puissent commander en ligne plutôt qu'individuellement auprès des producteurs.

Mutualisation de la livraison- Définition d'un circuit de livraison, assuré par la salariée de l'association, et articulé autour de cinq points relais sur le territoire du PNR de la Brenne et du Pays Castelroussin.

Sensibilisation des restaurateurs- Renforcement des liens et de l'interconnaissance entre producteurs et restaurateurs afin de trouver des points de convergence et d'adaptation de leurs pratiques (organisation de rencontres entre producteurs et restaurateurs, visites d'exploitations et de restaurants, proposition de menus, etc.).

Communication et démarchage auprès des producteurs, restaurateurs, collectivités, afin de poursuivre la mise en réseau.

Elaboration d'une charte éthique et d'engagement, alliant les intérêts des producteurs et consommateurs.

RESULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS, DES ACTIONS MISES EN OEUVRE

- 1 tournée par semaine : 15 à 25 établissements livrés par tournée de livraison (en 2019)
- Une moyenne de 11 500€ de produits vendus par mois en 2019.
- Mise en place d'un interlocuteur unique pour la commande et la livraison qui coordonne les relations producteur –consommateur.
- Une trentaine de producteurs et une trentaine de restaurateurs adhérents.
- Une centaine de produits proposés à la vente.

ORIGINALITE DU PROGRAMME

Faire converger les producteurs et les gérants de la restauration collective passe tout d'abord par une démarche de mise en lien et de création d'interconnaissance entre deux professions qui se méconnaissent et ont souvent perdu l'habitude de travailler ensemble.

PARTENARIAT(S) DEVELOPPE(S) DANS LE CADRE DU PROGRAMME

Pays Castelroussin
Association des Producteurs Fermiers du Pays Castelroussin
Chambre d'Agriculture36
CIVAM du Carroir
CODES 36
PNR de la Brenne
ADAR CIVAM
CPIE Brenne Berry

RETOUR D'EXPERIENCE



Difficultes et/ou obstacles rencontrés durant la mise en oeuvre du programme :

Manque de moyens humains par rapport aux tâches requises : gestion administrative et comptable, communication et sensibilisation des producteurs et restaurateurs, organisation de la récupération et de la livraison des aliments.

Équation difficile à résoudre concernant le modèle économique permettant d'assurer la viabilité économique de l'association, la promotion d'une agriculture vertueuse pour le territoire et des moyens logistiques adaptés pour y répondre.

Moyens de sensibilisation peu développés pour convaincre les restaurateurs à rejoindre le projet.

Le territoire est marqué par une agriculture certes diversifiée mais peu labellisée « bio ». Certains produits manquent cruellement dans la région et ne répondent pas aux exigences des restaurateurs pour répondre à la loi EGALIM.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Embauche d'une personne chargée de la récupération et livraison des aliments.

La sensibilisation a été travaillée en partenariat avec d'autres structures, notamment dans le cadre du PAT qui en émergeance entre le PNR de la Brenne et le Pays Castelroussin.

Organisation de cinq points relais pour faciliter les déplacements des agriculteurs et réduire leurs coûts.

Améliorations futures possibles :

Renforcer la cohérence entre les objectifs de l'association et les politiques alimentaires locales qui se multiplient sur le territoire.

Améliorer les techniques de communication et de sensibilisation aux changements de pratiques, aussi bien pour les agriculteurs que pour la restauration collective.

Préciser le cahier des charges et la « charte éthique » de l'association pour davantage cibler une agriculture vertueuse et levier d'améliorations territoriales.

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou transposition du programme :

L'importance du dialogue en amont avec les producteurs et les structures de restauration collective afin de concilier les contraintes de chacun.

Une réflexion globale autour de l'alimentation, intégrant nouveaux modes de consommations et impacts économiques locaux.

Un élargissement réussi à la Brenne qui ouvre des perspectives pour développer l'activité sur d'autres territoires, notamment sur le Pays d'Argenton-sur-Creuse.

La position de neutralité du coordinateur qui permet d'entreprendre les actions de sensibilisation.