

# Mil Perche : Marché d'intérêt local du Perche ; un outil de logistique pour fournir des produits locaux aux restaurants professionnels

**Résumé :** Mil Perche est une plateforme logistique de distribution en phase expérimentale qui a pour but d'approvisionner en produits locaux la restauration collective, les épicerie fines et certains restaurants commerciaux. Cette association regroupe producteurs locaux et artisans, elle a également pour optique de protéger l'agriculture paysanne.

## AUTEUR(S)

Jean-Loup VIAL

Chargé de mission

milperche @gmail.com

Fiche rédigée par :  
Gabrielle Tragin

## PROGRAMME

**Démarrage :** 2016

**Lieu de réalisation :** Perche

**Budget :** 78750 €

**Origine et spécificités du financement :**  
FEADER (55 000€), PNA (4 000€),  
apports associatifs avec droit de reprise (8  
750€), commission de vente (6 000€),  
financements Parc (5 000€)

**Agriculture biologique**

## ORGANISME(S)

MIL Perche

7bis place du général de Gaulle

61110 Bretoncelles

**Salariés :** 1

**Bénévoles :** 6

**Adhérents :** 20



## COMITE DE LECTURE

**Date de lecture de la fiche :** jeudi 13 septembre 2018 00:00

**Appréciation(s) du comité :** **A généraliser !**

**Solution(s) :** **Agriculture et alimentation, Développement territorial, Environnement**

**Opérateur(s) :** Association, ONG

**Pays :** France, Normandie, Orne

**Bénéficiaires :** Agriculteurs, Entreprise, Population rurale

**Envergure du programme :** Locale

**Domaine(s) :** Agriculture, Alimentation

### CARACTERISATION - Fiche IARD :

**Type d'acteur :** **Producteurs:** Associations

**Type d'action :** **Distribution / Commercialisation:** Mode de commercialisation innovant (notamment TIC)

**Type d'objectif(s) :** **Sociaux:** Amélioration de la santé par une alimentation saine, Contribution au maintien et à la création d'emplois /  
**Pédagogiques:** Education des enfants / **Culturels:** Maintien des patrimoines alimentaires

Fiche collectée dans le cadre du programme RESOLIS « Alimentation responsable et durable » (PNR)

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

Pour citer un texte publié par RESOLIS : VIAL, « Mil Perche : Marché d'intérêt local du Perche ; un outil de logistique pour fournir des produits locaux aux restaurants professionnels », **\*\*Journal RESOLIS\*\*** (2018)

## ORIGINES ET CONTEXTE DU PROGRAMME

Suite aux « tours de l'ESS » de la CRESS (Chambre régionale de l'économie sociale et solidaire) en 2015, des producteurs et quelques artisans réfléchissent, avec l'appui de la CRESS et du Parc, à un outil facilitant la distribution de produits locaux. L'association Mil Perche voit le jour en janvier 2016 et vise à la création d'une plateforme de distribution de produits locaux du Perche. Début 2017, un chargé de mission est engagé pour débiter l'activité, expérimenter l'organisation de la plateforme et sa viabilité économique.

## OBJECTIFS DU PROGRAMME

Répondre au besoin de distribution de produits locaux sur le territoire dans les restaurants scolaires et chez les professionnels tout respectant les partenariats existants entre cantines et producteurs locaux.

Inciter les restaurants à changer peu à peu leurs pratiques, tout en habituant les élèves des écoles au « manger local ».

Proposer des produits respectant un cahier des charges (notamment sans OGM, autonomie de la ferme, ...) : respect de l'environnement et traçabilité des produits.



## ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Important travail de démarchage/sensibilisation auprès des cantines (faire connaître les actions de l'association et les produits proposés)
- Élaboration d'un catalogue hebdomadaire fédérant des produits de 17 producteurs fermiers locaux (légumes, viande, produits laitiers de vache et de chèvre, œufs, pain, boissons, cidre, huile, vinaigre, farine, pâtes artisanales)
- Commande et facturation unique, interlocuteur unique
- Livraison de la commande après avoir mutualisé les produits des différents producteurs

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

Résultats en constante croissance (chiffre d'affaires 40 000€, nombre de clients et d'adhérents).

L'association comptait 6 producteurs à sa création, elle regroupe actuellement une vingtaine de producteurs et compte 32 clients.

Les impacts ne sont pas encore mesurables (actions menées encore en phase expérimentale).

Indicateurs : chiffre d'affaires ; le volume livré par producteurs et le volume du « panier moyen ».

Retours sur le service, et notamment la qualité des produits, très contrastés : en corrélation avec la grande diversité de cuisiniers dans les restaurants collectifs du territoire.

## ORIGINALITE DU PROGRAMME

Ce programme s'est construit en opposition aux Min de Rungis (Marché d'intérêt national) dans le but de mettre en avant des produits locaux et une meilleure traçabilité. Il vise également à mobiliser les cuisiniers pour mettre en œuvre des produits locaux et de saison. Unique outil de ce type sur le territoire, il répond au besoin de distribution des produits locaux, notamment auprès de la restauration collective.

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

Ce programme s'est développé en partenariat avec le PNR du Perche (partenaire financier et opérationnel), l'Europe, notamment avec les fonds du FEADER, la région Normandie, le CRESS et Basse Normandie Active (BNA) (opérateurs financiers).

## RETOUR D'EXPERIENCE

### **Difficultés et/ou obstacles rencontrés durant la mise en œuvre du programme :**

- Masse de travail beaucoup trop importante pour un unique ETP
- Complexité de mise en place d'un tel projet puisque départ à partir de rien
- Des idées reçues et des habitudes difficiles à faire évoluer dans les milieux de restauration collective (calibrage, charge de travail, saisonnalité)
- Contraintes financières des établissements scolaires
- Pas de politique clairement formulée avec une obligation de résultats pour les cantines scolaires
- Grosses confusions sur le terme « local »

### **Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :**

Toutes ces difficultés sont contournables, mais nécessitent que les cuisiniers fassent évoluer leurs pratiques :

- Réduire la proportion de viande dans les repas
- Réduire le gaspillage alimentaire : acheter des quantités adaptées, souvent plus faibles que celles nécessaires pour des produits standards qui réduisent à la cuisson
- Mise en place d'une plateforme logistique physique avec un local de stockage

### **Améliorations futures possibles :**

- Utilisation d'un logiciel plus adapté pour la gestion des commandes et la logistique
- Ouverture des débouchés vers d'autres bassins de vie plus dynamiques (Chartres, Le Mans, Alençon)
- Développement de la communication ciblée (parents d'élèves)

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

- Complexe car dépendant des spécificités des territoires (échanges avec une autre plateforme sur un territoire très différent : clients très différents)
- Faire du benchmarking et échanger avec des territoires où des expériences similaires ont réussi