



STAGE 4 à 6 mois

Etude pour l'approvisionnement de la Restauration Hors Domicile en produits locaux et de qualité

Communauté de Communes Loches Sud Touraine
Service Contractualisation

Le contexte de l'étude (voir annexe jointe)

La Communauté de Communes Loches Sud Touraine, 67 communes et 52 000 habitants, a engagé des démarches de valorisation des productions agricoles locales autour des circuits-courts. En parallèle, plusieurs actions communautaires sur les thématiques en lien avec l'alimentation et l'agriculture (élaboration d'un répertoire des producteurs locaux, étude sur la restauration traditionnelle, forum sur l'agriculture ...) ont amené les élus à se positionner sur l'élaboration d'une stratégie globale autour d'un Projet Alimentaire Territorial (PAT). Une première étape a été engagée avec la réalisation, à l'été 2020, d'un diagnostic partagé et des propositions de pistes d'actions.

Une chargée de mission a été engagée en 2021 afin de poursuivre cette dynamique et mettre en œuvre le programme d'actions notamment avec :

- La mise en synergie des acteurs publics et privés du PAT (producteurs, transformateurs, professionnels de la restauration collective et traditionnelle, collectivités, associations, grand public...), pour favoriser l'approvisionnement local et mettre en œuvre des actions d'éducation et de formation à l'alimentation durable,
- L'accompagnement de la RHD à plus de produits locaux et de qualité dans les assiettes des convives
- L'organisation d'une gouvernance dédiée élargie pour ancrer le projet dans son territoire et impliquer les différents acteurs.

Le/la stagiaire pourra donc s'appuyer sur le diagnostic existant, le comité de pilotage du PAT et travaillera conjointement avec la chargée de mission PAT et avec la responsable du service contractualisation qui pilotera l'étude.

Missions du stage

L'objectif de ce stage de 6 mois est d'analyser le système alimentaire du territoire pour :

- évaluer l'opportunité de créer un environnement favorable à l'introduction de produits de qualité et locaux dans la Restauration Hors Domicile, tout en optimisant la logistique existante,
- étudier les conditions de mise en œuvre et vérifier la faisabilité des solutions pouvant être envisagées.

Les attentes de la Communauté de Communes sont de proposer différentes hypothèses pour faciliter l'approvisionnement en produits de qualité (selon la loi EGAlim) et locaux avec des éléments pour l'aide à la décision pertinents.

Les missions seront de compléter le diagnostic sur cette partie estimative de l'offre et la demande en produits locaux et de qualité et sur l'organisation des flux.

Pour cela, le stage comportera différents éléments :

- Enquêtes auprès des producteurs afin de quantifier l'offre en produits et enquête auprès des structures de restauration scolaire et médico-sociales pour quantifier la demande
- Identification des flux logistiques alimentaires existants (transports de produits par les différents acteurs)
- Inventaire des freins auprès des producteurs et transformateurs qui souhaitent vendre à la RHD
- Benchmarking sur les organisations existantes qui pourraient être inspirantes et adaptables en Région et en France
- Propositions de solutions d'optimisation, d'expérimentation sur notre territoire (avec d'autres partenaires éventuellement hors territoire) *

*Le périmètre d'approvisionnement et de distribution, est comme point de départ, celui du territoire de la CCLST. Néanmoins, il sera attendu dans les conclusions de l'étude, de préciser si celui-ci est adapté ou non.

Cette étude devra donc mettre en exergue si l'offre et la demande sont suffisantes pour la pérennité de l'outil proposé et les conditions de réussite (identification des opérateurs, des producteurs, des établissements collectifs et individuels...).

Cette mission impliquera de nombreux déplacements sur le terrain afin de rencontrer les différents acteurs qui interviennent sur le territoire et ceux à l'échelle départementale et régionale.

Le travail s'effectuera également en étroite collaboration avec les différents services de la Communauté de Communes.

Compétences

Il est attendu du/de la stagiaire de :

- Savoir travailler en autonomie
- Avoir une aisance rédactionnelle et relationnelle pour assurer la prise de contact avec les différents acteurs, et la rédaction des comptes rendu et des propositions pour la mise en œuvre du projet
- Pouvoir animer des réunions
- Maîtriser les différentes phases du montage de projet
- Savoir utiliser avec maîtrise les outils informatiques / cartographiques et formaliser des enquêtes

Le/la stagiaire devra être sensibilisé aux enjeux liés au circuits court, à l'agriculture, aux différentes typologies d'acteurs du système alimentaire.

Une connaissance du cadre réglementaire des marchés publics et des lois portant sur l'alimentation serait appréciée.

Durée du stage : 6 mois (possibilité 4 mois) / 2nd semestre 2023

Temps de travail hebdomadaire : 35H / stage gratifié

Localisation : poste basé au sein du service Contractualisation de la Communauté de communes

Loches Sud Touraine, à Loches (département de l'Indre et Loire)

Matériel et véhicule : poste informatique et véhicule de service mis à disposition. Permis B obligatoire.

Renseignements auprès de Carole MARGOTTIN au 02 47 19 50 54 – 07 87 18 77 90
ou par mail à carole.margottin@lochessudtouraine.com

ANNEXE

Contexte pour l'élaboration d'une Etude pour l'approvisionnement de la Restauration Hors Domicile en produits locaux et de qualité sur la Communauté de Communes Loches Sud Touraine



I. Objet de l'étude

Les attentes de la Communauté de Communes Loches Sud Touraine (CCLST) vis-à-vis de cette étude, sont de proposer différentes hypothèses pour faciliter l'approvisionnement en produits locaux pour la Restauration Hors Domicile (restauration traditionnelle et collective – scolaire, établissements sanitaires et sociaux...), avec des éléments d'aide à la décision, et d'en vérifier l'opportunité.

II. Eléments de contexte et de cadrage

1. Le Projet Alimentaire Territorial de Loches Sud Touraine

Prévus dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014, les Projets Alimentaires territoriaux (PAT) sont élaborés de manière concertée à l'initiative de l'ensemble des acteurs d'un territoire (collectivités, entreprises agricoles et agroalimentaires, artisans, citoyens etc.). Ils s'appuient sur un diagnostic partagé faisant un état des lieux de la production agricole locale et du besoin alimentaire exprimé au niveau d'un bassin de vie ou de consommation, aussi bien en termes de consommation individuelle que de restauration collective.

Le PAT doit jouer un rôle moteur dans le développement agricole et alimentaire des territoires.

La Communauté de Communes Loches Sud Touraine a engagé la réflexion pour développer une stratégie globale autour d'un Projet Alimentaire Territorial en 2019.

Après la réalisation à l'été 2020 d'un diagnostic partagé et de pistes d'actions et l'embauche d'une chargée de mission PAT en juillet 2021, il est nécessaire aujourd'hui de poursuivre cette dynamique avec la mise en synergie des acteurs publics et privés du PAT (producteurs, transformateurs, professionnels de la restauration collective et traditionnelle, collectivités, associations, grand public...), pour favoriser l'approvisionnement local et mettre en œuvre des actions d'éducation et de formation à l'alimentation durable. Les premières initiatives du PAT concernent l'engagement de l'approvisionnement local dans la restauration collective et une structuration des acteurs (producteurs et acheteurs) avec un outil à étudier pour favoriser un approvisionnement en proximité et faciliter la relocalisation des achats alimentaires sur le territoire (plateforme de produits locaux).

Le projet de regroupement de produits locaux alimentaires qui pourrait être mis en place à l'échelle de la Communauté de Communes émane d'une véritable volonté identifiée de cuisiner avec les productions du terroir, couplée à une difficulté qui est évoquée par les acteurs de la restauration collective et traditionnelle pour s'approvisionner quotidiennement en plusieurs gammes de produits.

Un regroupement en un même lieu et éventuellement un système de livraison est à étudier pour éviter les multiples déplacements pour récupérer directement les produits dans leurs différents points de vente et aussi limiter les intermédiaires dans ce circuit d'approvisionnement. Il convient donc de pouvoir en évaluer l'opportunité (besoins quantitatifs et qualitatifs) et les conditions de mise en œuvre de la plateforme (plateforme physique, gestion informatique associée, organisation des flux, logistique de livraison...). Cette première phase d'étude est prévue **début 2023 et fait l'objet du stage.**

Un diagnostic alimentaire a été effectué en 2020 sur le territoire de la Communauté de Communes Loches Sud Touraine afin d'avoir une connaissance globale du territoire sur l'alimentation et les circuits-courts pour tous les acteurs concernés. Ce diagnostic a également permis de proposer 18 pistes d'actions pour relocaliser l'alimentation sur la Communauté de Communes. Le PAT est en cours de labellisation par l'Etat. Aujourd'hui, une gouvernance de pilotage du projet est installée avec un Comité de pilotage constitué d'élus et de socio professionnels qui se réunit tous les mois. Des groupes de travail thématiques ont été mis en place fin du second semestre 2022. Un sera dédié au suivi de l'étude en particulier.

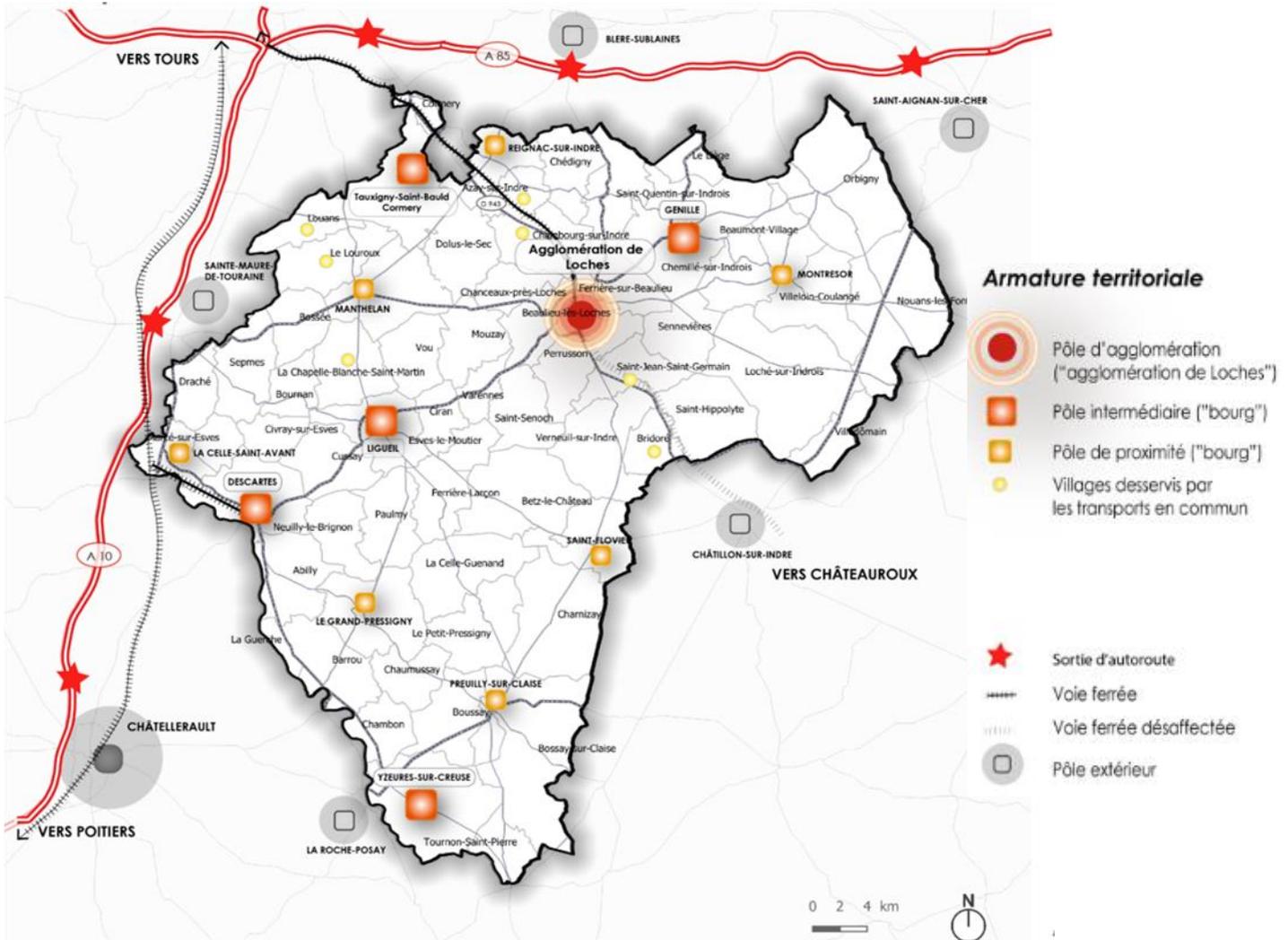
Un des objectifs du PAT est d'augmenter la part des produits locaux dans les assiettes des convives des restaurants traditionnels et collectifs du territoire. Pour développer cet objectif deux priorités d'actions ont été mise en avant par les élus du territoire :

- Envisager la création d'une plateforme et/ou d'un système logistique adapté pour permettre l'approvisionnement en proximité des professionnels de l'alimentation en produits de qualité, et ce, à travers la réalisation d'une étude pour sa mise en place ,
- Accompagner les acteurs de la restauration hors domicile à faciliter l'introduction de ces produits dans leur cuisine (informations, formations, sourcing des produits, mise en réseau des chefs cuisine...).

L'enjeu pour le territoire est de relocaliser la production et la consommation sur son territoire. La CCLST veut se saisir de la mise en œuvre des obligations de la loi Egalim pour les restaurants collectifs, pour réfléchir à la mise en place d'une organisation qui doit faciliter l'approvisionnement local et de qualité.

2. Le territoire d'étude

La Communauté de Communes Loches Sud Touraine (CCLST), créée en 2017, est située en Région Centre-Val de Loire, dans le département de l'Indre-et-Loire, au sud-est de l'agglomération de Tours. Elle compte 67 communes pour une population totale de 52 500 habitants, ce qui en fait le premier territoire communautaire rural d'Indre-et-Loire en termes de superficie avec 1 800 km². Il compte un nombre important de petites communes (46 ont moins de 700 habitants) et une faible densité de population avec 29 habitants/km².



III. Les spécificités du territoire

1. Le profil agricole et alimentaire de la CCLST

La CCLST représente 35% de la surface utile agricole (SAU) du Département d'Indre et Loire.

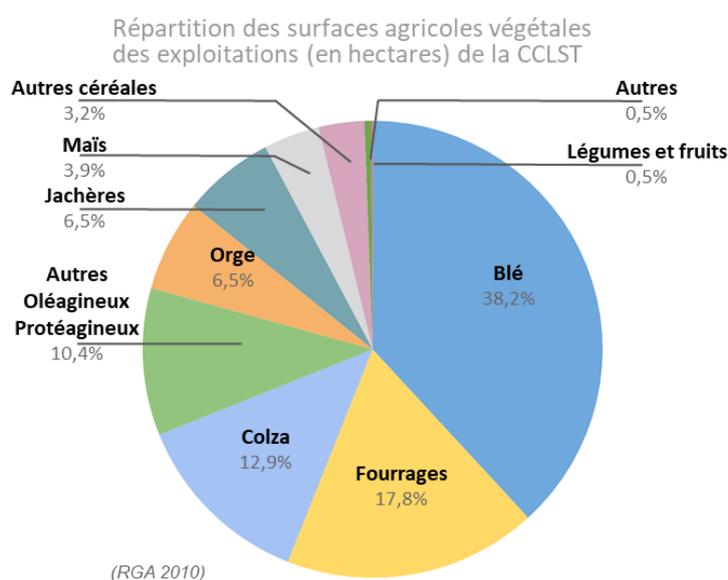
La surface agricole couvre les $\frac{3}{4}$ du territoire communautaire, marquant fortement le territoire en termes d'activité et de paysage. C'est un territoire de polyculture / élevage.

Le secteur des grandes cultures représente à lui seul près de 80 % en proportion de la superficie du territoire agricole. Il regroupe les céréales (blé, orge, maïs ...), les oléagineux (tournesol, colza ...) et les protéagineux (pois ...).

Les fourrages reflètent la présence de l'élevage sur le territoire, à hauteur de 17,8 %.

Les autres cultures végétales sont peu représentées, notamment le maraîchage et les vergers, avec seulement 0,5 % de la SAU.

Il y a donc un réel déficit de production de fruits et légumes sur la Communauté de Communes.



L'élevage sur la CCLST représente une part départementale importante et un atout pour le territoire à préserver.

Le lait de vache produit sur le territoire s'élève à 74 millions de litres et représente près de 48 % de la production laitière du département (154,7 millions de litres). Le lait de chèvre s'élève quant à lui à 5,6 millions de litres produits ce qui représente 38 % de la production départementale (14,9 millions de litres).

⇒ Au vu de la faible production en fruits et légumes du territoire, il convient de réfléchir à favoriser l'installation agricole en assurant des débouchés notamment via la restauration hors domicile.

En 2020, on compte 68 producteurs engagés en label AB, soit 4,9 % de la SAU totale du territoire.

En ce qui concerne les autres labels SIQUO¹, cela concerne peu d'exploitations agricoles : une est aujourd'hui en Haute Valeur Environnementale (HVE), quelques éleveurs sont en label rouge pour la viande, et d'autres exploitations laitières labélisées en Appellation d'Origine Protégée « Sainte Maure de Touraine ».

2. La consommation sur le territoire

Selon une enquête menée par la CCI de Touraine en 2019, le secteur alimentaire est surreprésenté dans les commerces par rapport au département, avec respectivement 20% des commerces contre 14%. Les cafés, restaurants et hôtels représentent 22% de l'offre commerciale. Cette étude indique également que les commerces se spécialisent, comme la tendance départementale, et on remarque que la CCLST

¹ Signes Officiels de la Qualité et de l'Origine

maintient ses boulangeries.

Il est à noter que 84% de la consommation se fait au sein du territoire. Les pôles alimentaires sont très variés : il existe 23 commerces en alimentation générale dont 9 Grandes et Moyennes Surfaces et 85 commerces alimentaires traditionnels (boulangerie, charcuterie,...), 21 marchés dont 4 de producteurs.

Les produits locaux les plus achetés sur les marchés sont : la buche de chèvre Sainte Maure de Touraine, des fruits et légumes, des laitages, des œufs, du miel et du pain.

Au niveau des dépenses alimentaires, 80% des dépenses alimentaires sont issues des Grandes et Moyennes Surfaces. Il existe des formes de commercialisation des produits très variées et la présence de 2 magasins de producteurs locaux dont un existe depuis plus de 10 ans sur Loches. Et des systèmes de casiers automatisés sont installés sur plusieurs sites.

Le taux de précarité du territoire plus important que la moyenne départemental (13,6%) amène à s'interroger sur l'accès aux productions locales pour tous. D'où l'importance des repas pris hors domicile par les habitants (et les plus jeunes notamment).

3. La restauration hors domicile

Est entendu par restauration hors domicile, la restauration traditionnelle ou dans les établissements scolaires, sociaux médico comme les EHPAD, les IME, et autres comme les ESAT ... et également dans les accueils jeunes, crèches et centres de loisirs du territoire.

Pour la restauration scolaire, nous disposons de certaines données sur la CCLST le nombre de repas est servi pour 3 458 élèves (en 2020) répartis sur les 47 écoles primaires du territoire présentes dans 57 communes. Il convient d'y ajouter les élèves des collèges publics et privés et du Lycée de Loches, ainsi que des établissements privés de formation, soit 4 077 élèves (INSEE, 2019). Ce qui représente en tout près d'un million de repas par an.

Environ 60 % de ces communes sont en Regroupement Pédagogique Intercommunal (RPI), incidence de la petite taille des communes rurales avec, par conséquent, un effectif plutôt faible par établissement (73 élèves par établissement en moyenne).

Lors de l'enquête auprès des communes en 2020, il a donc été relevé 3 types de gestion différents : la gestion directe (pour 62% des communes), la gestion associative (28 %) et la Délégation de Service Public (DSP) (pour 10 %). La majorité décide donc de conserver la gestion du restaurant scolaire en régie ou de la donner à une association locale. Quand les gestionnaires font appel à un prestataire (compass groupe, api restauration...), ils ne peuvent donc pas choisir les produits. Ce qui est pratiqué par 45 % des communes gérant un restaurant scolaire. Il a été estimé que 2 054 demi-pensionnaires étaient restaurés par un prestataire privé. Les communes concernées ne peuvent donc pas gérer directement l'approvisionnement et l'introduction de produits de qualités dans les repas. Elles peuvent néanmoins rédiger un cahier des charges auquel le prestataire choisi doit répondre.

En parallèle de l'appui technique pour faciliter l'approvisionnement local, la CCLST organise des formations aux outils et à la rédaction de cahiers des charges afin de faciliter le choix de produits locaux de qualité ou des formations pour connaître et mettre en place les exigences de la loi Egalim. Elle a également créé une carte des producteurs locaux.

Avec l'entrée en vigueur de la loi EGalim pour l'ensemble de la RHD (50% de la totalité des produits en valeur HT doivent être issus des labels de qualité dont 20% de bio dans la restauration scolaire), l'enjeu est donc de relocaliser au maximum l'alimentation au sein de la CC.

- ⇒ L'étude devra donc apporter une prospective complémentaire à la restauration scolaire, notamment sur les besoins des autres établissements en RHD qui pourraient être intéressés par la démarche d'approvisionnement en produits de qualités et locaux, en les identifiants et en estimant le potentiel de repas à fournir.

D'un côté, des producteurs souhaitent proposer leurs produits à la RHD, et de l'autre, les cuisiniers et gestionnaires de restaurants scolaires en gestion directe ont la volonté de remettre des produits de qualité et locaux dans les repas des convives.

Cependant, des contraintes logistiques, de quantité, de formation, d'organisation, de temps de travail, empêchent de passer des commandes de gré à gré. Certains producteurs du Sud Touraine livrent quand même des restaurants scolaires : EARL Tarnier, Fromagerie Maurice, le Grain libre, Les Vergers de la Manse, un producteur de viande (A. Galisson) ...

Les restaurateurs traditionnels ont également fait part de leur souhait d'avoir un lieu adapté qui regroupe les produits locaux.

Le secteur productif local et l'ensemble du système alimentaire territorial ont des problématiques communes.

A l'échelle du territoire, un besoin de massification et de centralisation de l'offre alimentaire locale, optimisé par une logistique de transport est ressenti au sein de chaque secteur du système alimentaire local. Or les flux et les interconnexions au sein des filières toutes productions confondues, et entre les acteurs locaux ne se font pas ou peu.

Ce qui rend plus difficile la structuration de la filière logistique. L'émulation collective, nécessaire à la structuration de ces filières, n'a alors pas l'occasion de se produire. En effet, les espaces et occasions de rencontres sont rares, pour ces individus.

L'étude doit permettre une interconnaissance des besoins, freins et volontés de chaque acteur pour aider au développement de l'approvisionnement local.

⇒ La Communauté de communes cherche donc à disposer d'éléments de décision sur l'opportunité de massifier l'offre en produits locaux et de qualité, sur les conditions à créer ou optimiser pour faciliter le flux logistique, pour proposer les solutions les plus adaptées au territoire.

A ce jour, il existe déjà plusieurs systèmes de massification en région Centre Val de Loire, en fonctionnement ou en cours de réalisation :

- MIL Perche (département de l'Eure et Loir)
- Cagette et Fourchette (PNR de la Brenne)
- Mangez bio, au niveau régional, création en avril 2022, portée par Biocentre
- Circuits bio (département de l'Indre et Loire, en réflexion), portée par un collectif de producteurs
- Plateforme 41 (porté par le département du Loir et Cher)
- « Manger Touraine » (porté par la Chambre d'agriculture 37)
- Il existe également le Marché d'Intérêt National de Tours « Marché de gros (Carré des producteurs) »

Ces plateformes ne sont pas uniquement une mise en lien entre producteurs et RHD grâce à un site internet, mais proposent bien tout l'ensemble du fonctionnement d'une plateforme : prise de commande, bon de livraison et facturation, acheminement des produits...

Il est également important de rencontrer les plateformes en fonctionnement, proche de notre territoire, à savoir l'association « cagette et fourchette » située dans l'Indre et l'association récemment constituée « Mangez bio », portée par Biocentre.

⇒ Il sera demandé dans l'étude de les présenter (en précisant les avantages, plus-value de chaque modèle) et de voir de quelle manière certaines pourraient potentiellement être reliées au projet du territoire.

4. La transformation alimentaire

La Communauté de Communes de Loches Sud Touraine compte également de nombreux transformateurs, dont deux qui se sont structurés dans des formes coopératives : l'abattoir de volailles et lapins de Saint-Flovier (pouvant abattre 20 000 bêtes/an) et la laiterie de Verneuil-sur-Indre - coopérative Touraine Berry (engageant 130 salariés et collectant le lait de 136 exploitations locales).

D'autres acteurs sont très présents et importants pour la dynamique et l'identité du territoire puisqu'on retrouve aussi bien leurs produits transformés dans des magasins de producteurs, dans des casiers automatisés, dans des points de vente en GMS, et certains livrent la restauration scolaire (tels que la fromagerie Maurice à Neuilly-le-Brignon, Fierbois Tradition à Chédigny ou Les Vergers de la Manse à Sepmes). D'autres commercialisent une marque de desserts comme l'entreprise By Dallais à partir de produits du territoire.

Au total, ce sont 51 transformateurs sur le territoire dont 30 en produits laitiers (exploitations caprines notamment).

Contacts

Pour répondre à d'éventuelles demandes d'informations complémentaires vous pouvez contacter :

Carole MARGOTTIN, Responsable du service contractualisation
Tél : 02 47 19 50 54 - 07 87 18 77 90

[Mail : carole.margottin@lochessudtouraine.com](mailto:carole.margottin@lochessudtouraine.com)