



Hecho en los
Pirineos

SEMINARIO DE PRESENTACIÓN DE RESULTADOS



Huesca 09/11/17

Circuits courts et opportunité d'une nouvelle plateforme logistique en 65

Jean Rondet – Sens et Territoire

Proyecto EFA 08/15 INSPYR financiado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional.



I- CONTEXTE ET ENJEUX

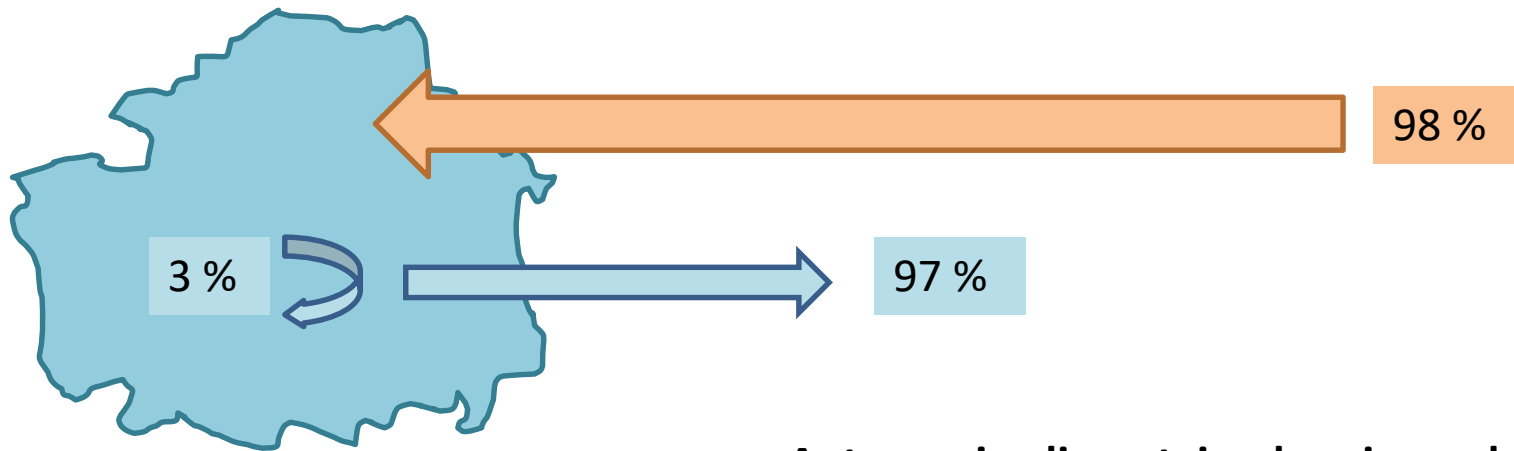


II- POLITIQUES

III- AXES DE TRAVAIL

1- CONTEXTE ET ENJEUX

Il existe une grande séparation entre les espaces urbains de consommation et les espaces proches de production agricole



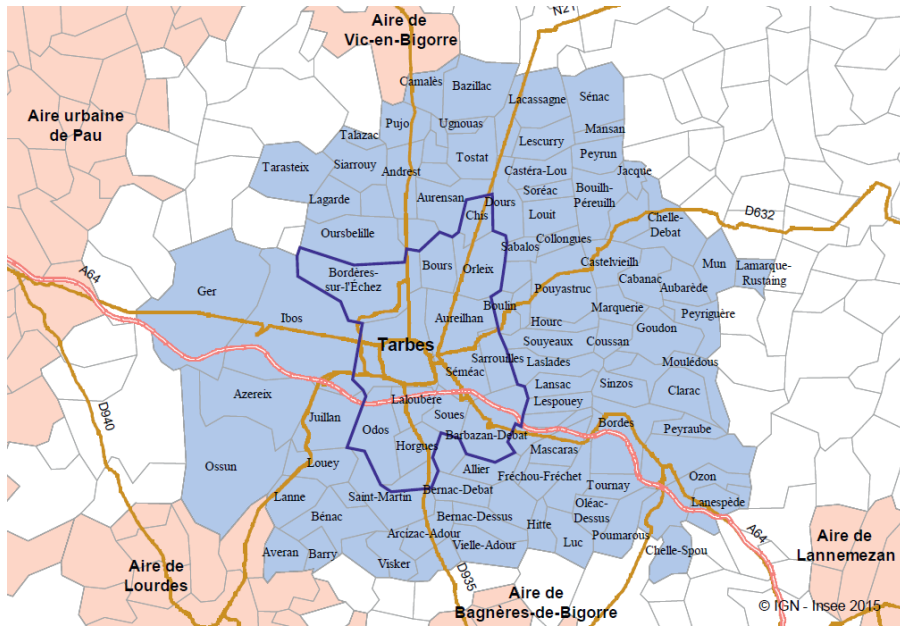
Moyenne sur 100 aires urbaines françaises analysées

*Source :
Autonomie alimentaire des villes
État des lieux et enjeux pour
la filière agro-alimentaire française -
UTOPIES*

Autonomie alimentaire des aires urbaines :

- Avignon : 8,12%
- Toulouse : 2,63 %
- Montpellier : 2,02 %
- Tarbes : 1,66 %**
- Beauvais : 0,92 %

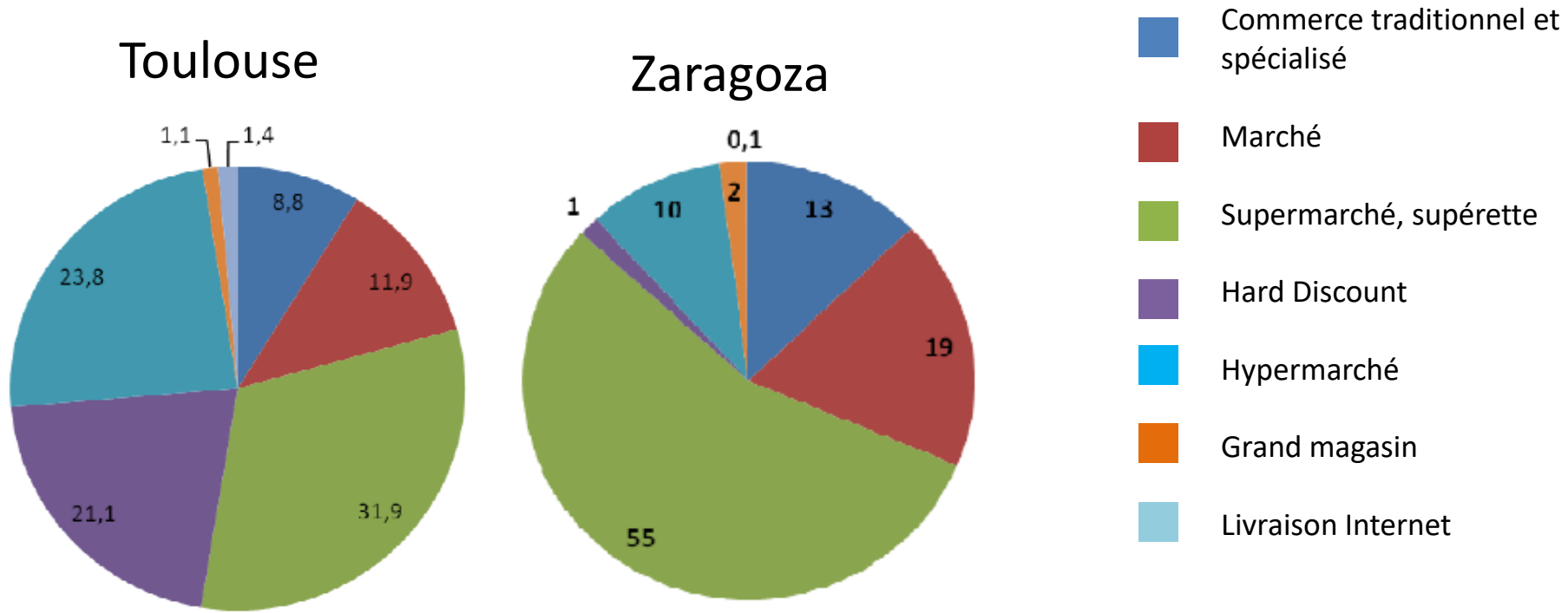
1- CONTEXTE ET ENJEUX



Actuellement, 98,4 % des aliments achetés par la population de l'aire urbaine de Tarbes ne sont pas produits dans les communes de l'aire urbaine, qui comprend pourtant des zones agricoles importantes

1- CONTEXTE ET ENJEUX

Cette situation globale se traduit par les caractéristiques du commerce alimentaire dans les villes et par les filières d'approvisionnements des commerces



Source : Brice Navereau

La notion de « local » et la limite des « circuits courts de proximité »

Un territoire agricole a une double vocation :

A- produire en quantité des aliments selon ses caractéristiques environnementales et exporter ces productions vers d'autres territoires (élevages en montagne, céréales en plaine,..)

B- produire cependant une diversité complète d'aliments, pour assurer :

- ✓ aliments frais de qualité et qui perdent de la valeur dans les transports et stockages (légumes, fruits notamment)
- ✓ produits identitaires de qualité
- ✓ maintien de systèmes agricoles « patrimoniaux » diversifiés
- ✓ une certaine autonomie alimentaire
- ✓ emplois liés à la diversification

1- CONTEXTE ET ENJEUX

Société : Une inquiétude alimentaire (qualité, provenance, diversité, typicité locale), Une recherche de « sens alimentaire », de lien social, de lien à son environnement,....

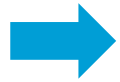
89% des citoyens européens considèrent que l'achat d'aliments d'origine locale apporte un bénéfice. Espagne : 66%, mais progression rapide.

France : 91 % pour achat en direct au contact des producteurs, 89 % veulent privilégier les produits locaux et 93 % aimeraient consommer des fruits de saison

Territoires : Volonté de préserver des paysages agricoles identitaires, patrimoine culturel → attractivité

Exploitations agricoles : Recherche de solutions rentables, non délocalisables, porteuses de sens, économes en foncier

II- POLITIQUES



Démarches de **relocalisation de l'alimentation**

La loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt 2014 et amendement 2016: « ancrage territorial ». 40% de produits issus de l'alimentation durable, locaux, de saison, dont biologiques, dans les repas servis dans les restaurants collectifs publics en 2020 → PAT Grand Tarbes.



Politiques, stratégies visant à favoriser l' **Attractivité touristique** (des villes et des espaces ruraux) : ex. de projet INSPYR,



Démarches visant à favoriser les **dynamiques et outils collectifs**, pour développer des filières locales collectives

III- AXES DE TRAVAIL

Les initiatives actuelles s'inscrivent dans 3 axes de travail :

A- Pro

B- Pro

C- Pro



III- AXES DE TRAVAIL - A- FAVORISER LA DEMANDE

- Projets liés à la restauration collective → **sensibilisation** enfants, jeunes → familles
- **Marketing** : marques, labels,
- « **Démarches participatives** » (AMAP, Groupement d'achats,...)
- Aller au **contact** des clients : présence internet, présence physique au cœur de ville (magasins de producteurs,..), présence dans les supermarchés
- **Animations**
- **Gastronomie responsable**
- **Projets touristiques** : activités liées à la question alimentaire et à la gastronomie; Projets associant offres d'activités et offres gastronomiques (INSPYR)

AXES DE TRAVAIL - A - FAVORISER LA DEMANDE - RESTAURATION COLLECTIVE

➤ Projets liés à la restauration collective → enfants, jeunes → familles

Potentiel **restauration collective 65** (2011)

Etablissements restau collective	Nbre de repas par an
27 Collèges (publics et privés)	1 400 000
22 Lycées	3 900 000
74 écoles primaires	550 000
39 Maisons de retraites	917 000
40 établissements spécialisés	3 270 000
8 enseignement supérieur	180 000
7 hôpitaux	1 400 000

Potentiel **restauration collective en gestion directe**

20 Collèges	1 100 000
14 Lycées	1 000 000
8 écoles primaires	60 000
28 Maisons de retraites	650 000
22 établissements spécialisés	1 400 000
8 enseignement supérieur	180 000
7 hôpitaux	1 400 000
TOTAL	5 790 000

18 collèges publics du 65 (1 million de repas / an)

Viande

Porc	36 tonnes
Bœuf	32 t
Veau	16 t
Mouton	1,8 t
Agneau	7 t
Volailles	33 t

Légumes

Frais, sous-vide, conserves = 200 t / an
Approvisionnement actuels = environ
30% produits locaux

L'une des pistes : équiper les collèges en matériel cuisson base température (bas-morceaux)

➤ *légumerie collective (entreprise d'insertion)*

➤ *Atelier de transformation végétaux (production de produits déjà demandés en sous-vide, 4^{ème} gamme, conserves + valoriser les invendus)*

➤ *Fruits :*

Atelier de transformation

Blender dans les écoles pour fruits frais

AMAP Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne (7 en 65)

- ✓ payer les produits à l'avance
- ✓ accepter aléas
- ✓ venir récupérer les produits
- ✓ participer à la vie du groupe: réunions, distribution des produits, visites de ferme,...

La ruche qui dit Oui

100 € payés au producteur → 8,35 au responsable local de la ruche et 8,35 à la « Ruche-Mama » (40 salariés / plateforme internet, support technique et commercial, développement du réseau)

654 Ruches en France et en Belgique, 11 Royaume-Uni, 7 en Espagne, 5 en Allemagne, 2 en Italie

Drive Fermier bio 65 :



Potentiel GMS. Dans le 65 : 5 % correspondraient à 46 tonnes de viande bovine, 10 tonnes de veau, 241 tonnes de légumes (hors pomme de terre), 172 tonnes de p de terre, 245 tonnes de fruits

Marge d'action des GMS : Intermarché = 10 % (90 % par Centrale d'achat).

Intermarché Tarbes :

Achats en 65 mais politique également d'achats plutôt « **Pyrénéens** »

Intermarché Bagnères :

produits du **Haut-Adour** → **clientèle locale, plus rurale**

Pistes :

- Produits nouveaux, fortement identitaires
- Marque HappySaveur + animations par des producteurs

AXES DE TRAVAIL - A - FAVORISER LA DEMANDE - MAGASIN URBAIN



Lourdes : La Ferme en Direct
28 agriculteurs + 5 emplois créés

Tarbes : Le carré fermier



Toulouse: la ferme des violettes





Signature de la charte HaPy Saveurs par le Conseil Départemental et les 3 chambres consulaires



Actuellement
10 boucheries
23 restaurants

Photo : Pyrénées info Tarbes.fr

AXES DE TRAVAIL - A - FAVORISER LA DEMANDE - LABELS, MARQUES



➔ manque de produits frais en général (légumes, fruits,...), manque de diversité de produits artisanaux de proximité

Démarche : Commercialiser en commun, en réunissant les producteurs les plus proches mais sans limites territoriales précises ➔ développer un nouveau marché qui va offrir un débouché à de nouveaux producteurs + locaux ➔ aider à l'installation de nouveaux producteurs sur productions déficitaires (exemple des fruits et légumes, œufs, poulets,..)

-Bio-Coop

-Autre

-Groupements d'achat

réunissant les producteurs les plus proches mais sans limites territoriales précises

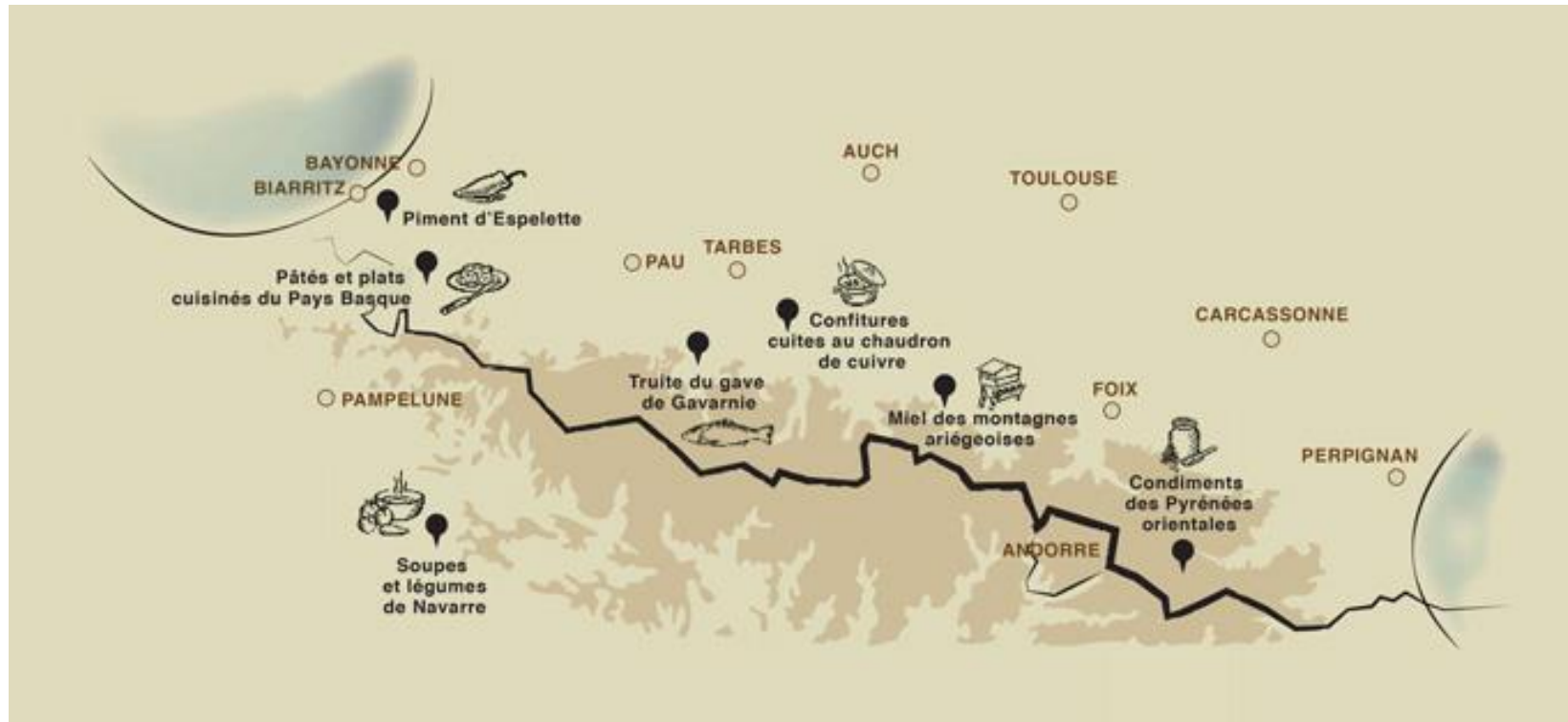
SCIC Resto Bio (Tarbes) travaille en réseau avec d'autres plateformes du Sud-Ouest :

- SCA Cabso - Manger Bio 47/ Plateforme Biocoop Sud Ouest (47)
- GIE Agribio 82/Aux Saveurs du Quercy (82)
- SICA Bio Pays Landais (40)

Artisans pyrénéens

Ce collectif associé 7 entreprises et est lui-même adhérent à **Saveurs des Pyrénées**.

La démarche associe des entreprises de France (6) et d'Espagne (1) du Pays Basque, Hautes-Pyrénées, Ariège, Pyrénées-Orientales et Navarre.



➔ Des organisations de producteurs se développent en autonomie, avec également une implication des consommateurs :

Organisations de producteurs. Exemple du Panier des voisins. 15 producteurs.

Précommande sur internet, livraison à domicile



- ➔ Implication des territoires et des acteurs publics, mobilisation de fonds publics (communes, département, région, Europe – programmes LEADER, interreg)
- ✓ Projets de filières spécialisées de produits de qualité Haricot tarbais, Porc noir, Viande : Coopérative des Gaves. Equipements collectifs qui permettent des investissements et le respect de la réglementation sanitaire !



- ✓ Découpe et transformation multi-viandes et abattage de volailles.
- ✓ Préparation de produits élaborés: steak hachés, salaisons, conserves produits cuisinés

Opportunité de développement d'une plateforme logistique 65

Contexte général :

Une demande croissante de produits locaux → un marché qui va se développer

Un besoin de structuration des producteurs, au profit des producteurs eux-mêmes (mutualisation de la logistique, des efforts commerciaux) et des clients (qualité,..1 seule facturation , livraison)

Opportunité de développement d'une plateforme logistique 65

Freins actuels :

Filières viandes déjà bien structurées

Manque de légumes et fruits et manque d'équipement spécifique (légumerie, atelier de transformation)

Filières produits artisanaux déjà bien structurées (fromages, salaisons,...)

Manque de volailles, œufs

Manque de produits bio, dans un contexte qui voit la demande croître rapidement

Questionnement des producteurs :

« perte de contrôle de leurs produits »,

« perte de revenu du fait de la marge de la plateforme »

Propositions à moyen terme :

Développer une filière viande spécifique : bas morceaux → cuisson basse température

- a. **Unité de transformation légumes et fruits (légumerie)**
- b. **Transformation légumes et fruits → soupes, jus, compotes,...+ innovations.**
- c. **Diversification d'exploitations agricoles vers légumes de plein champ, avec acquisition d'équipements communs (planteuse,...)**
- d. **Fruits plein vent et collecte commune**

Opportunité de développement d'une plateforme logistique 65

Freins actuels :

Filières viandes déjà bien structurées

Manque de légumes et fruits et manque d'équipement spécifique (légumerie, atelier de transformation)

Filières produits artisanaux déjà bien structurées (fromages, salaisons,...)

Manque de volailles, œufs

Manque de produits bio, dans un contexte qui voit la demande croître rapidement

Propositions à court terme :

Travailler sur un approvisionnement qui dépasse les limites du 65 :

Volailles : Gers

Fruits : Haute-Garonne

Produits de Huesca : Huile d'Olive, amandes, fruits...



Opportunité de développement d'une plateforme logistique 65

Propositions complémentaire :

Développer une fonction éducative et touristique : lieu d'exposition, d'animation, de conférence

*Merci pour
votre
attention!*

