



**PRÉFET
DE LA MEUSE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Restauration Collective et Loi EGAlim Réunion d'échange

27 mars 2024

Commercy



**PRÉFET
DE LA MEUSE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Introduction

Xavier DELARUE , Préfet de la Meuse

Philippe MANGIN , Vice-Président, Conseil Régional Grand Est

Jean-Philippe VAUTRIN, Vice-Président, Conseil Départemental de la Meuse

Alain AUBERT, DASEN de la Meuse



**PRÉFET
DE LA RÉGION
GRAND EST**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Rappels sur la loi EGAlim

DRAAF

**Marie-José AMARA, Cheffe du pôle Programme National de
l'Alimentation**

Lois EGALim – Climat & Résilience

5 mesures phares pour la restauration collective

- Des produits durables et de qualité dans les assiettes
- Information des convives
- Diversification des sources de protéines et menu végétarien
- Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires
- Substitution des plastiques

Enjeux

Santé publique
Environnement
Justice sociale
Résilience

*Avec une application **progressive** (en fonction des mesures : dates d'entrée en vigueur différentes)*

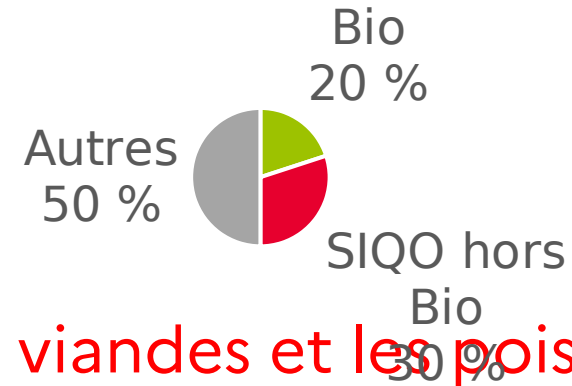
*et **différenciée** (mesures applicables ou non en fonction des secteurs : scolaire, médico-social...)*

Des produits durables et de qualité dans les assiettes :

50 % de produits durables et de qualité,
dont **20%** de produits biologiques
depuis le 1^{er} janvier 2022

et

60 % de produits durables et de qualité pour les viandes et les poissons
au 1^{er} janvier 2024 (taux porté à 100% pour la restauration d'Etat)



Impacts
santé -
environnement

Comptabilisation des % en valeur d'achats HT par année civile

Chaque année : télédéclaration pour chaque restaurant collectif (via « ma cantine ») et bilan statistique national

Instruction technique DGER/SDRICI/2023-565 06/09/2023 - *Objet : application de la loi EGAlim dans les restaurations collectives des établissements de l'enseignement technique agricole.*

Des produits durables et de qualité dans les assiettes :

Les produits durables et de qualité ciblés :

- Agriculture biologique et autres signes officiels de la qualité et de l'origine (Label rouge, AOP/AOC, IGP, spécialité traditionnelle garantie)
- Produits bénéficiant des mentions valorisantes : issus d'une exploitation bénéficiant de la haute valeur environnementale – « HVE », fermiers (sous conditions)
- **Jusqu'au 31/12/2026**, produits issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2*
- Produits bénéficiant de l'écolabel pêche durable
- Produits bénéficiant du logo RUP
- **Produits issus du commerce équitable**
- Produits sélectionnés sur les coûts imputés aux externalités environnementales
- **Produits acquis principalement sur la base de leurs performances en matière environnementale et d'approvisionnements directs**

Les produits locaux ou « de proximité » ne répondent pas à la définition d'un produit durable et de qualité

+ **Incitation** à développer l'acquisition de produits issus des projets alimentaires territoriaux (PAT)

Impacts
santé - environnement



Les produits « locaux » ne sont pas cités directement dans la loi (réglementation européenne = pas de préférence géographique) MAIS ils sont bien présents dans « l'esprit de la loi » :

- Nouvelle catégorie alliant 2 critères de performances « environnementales » et « circuits directs » ;
- Publication de guides pour les acheteurs pour rédiger des marchés publics qui permettent aux fournisseurs locaux de candidater ;
- Suivi des approvisionnements « Origine France » et « Circuits courts » dans le bilan statistique national et annuel ;
- Incitation à travailler dans le cadre des **projets alimentaires territoriaux** (PAT) qui permettent le rapprochement de l'offre locale en produits durables et de qualité et la restauration collective (filères territoriales).





Stratégie mise en œuvre par la Région Grand Est

Région Grand Est

Aurélie MARAND , Cheffe du Service Alimentation



Programme pour une Alimentation Durable et Autonome en Grand Est

mercredi 27 mars 2024
présentation COMMERCY





Programme ADAGE

JUIN 2022

2/3 de produits
locaux de qualité
dont 1/3 de bio

groupements de commande
lycées pilotes
facilitateurs de sourcing local
300 pers. associées
chaîne de valeur
charte ADAGE



AXE 1.
Professionnaliser
et sécuriser les achats



AXE 4.
Créer une dynamique
collective vertueuse



AXE 2.
Mobiliser et structurer
l'offre



AXE 3.
Accompagner
les changements de
pratiques



Groupement Georges Brière (nord 51-08)
55 adhérents

Groupement Emile Zola (55, nord 52)
130 adhérents

Groupement Schuman (57)
94 adhérents

Groupement Couffignal (67)
133 adhérents

Groupement Bartholdi (68)
101 adhérents

Groupement Marie de Champagne (sud 52, sud 51, 10)
73 adhérents

Groupement Poincaré (54)
128 adhérents

Groupement La haie Griselle (88)
55 adhérents

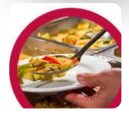
Richesse territoriale de l'écosystème de la restauration collective en Grand Est

527 000 repas/an lycées publics Meuse

37 M€ valeurs marchés HT
769 adhérents (2023)



Agrilocal



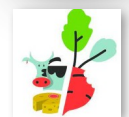
Manger local Aube



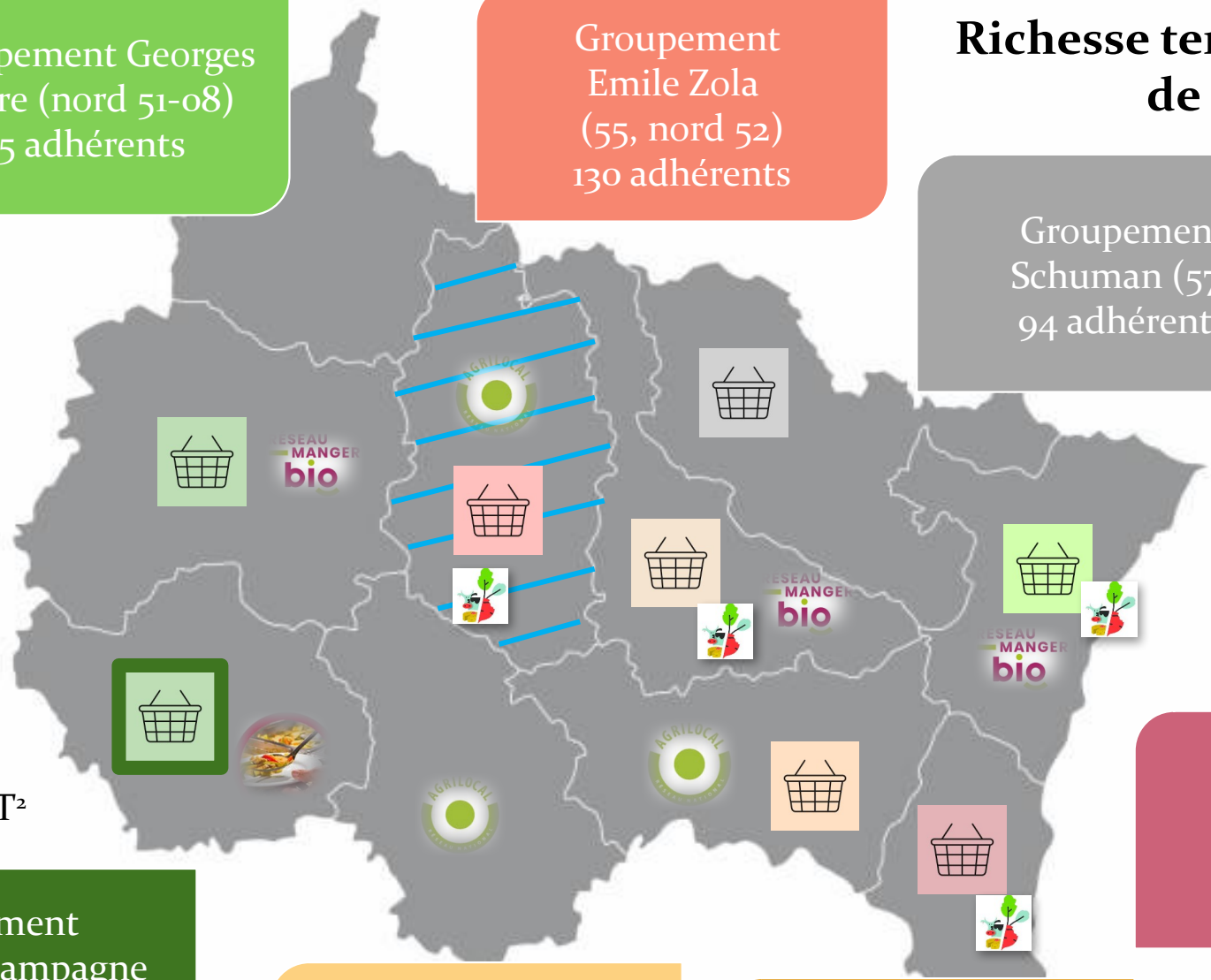
Plateformes bio

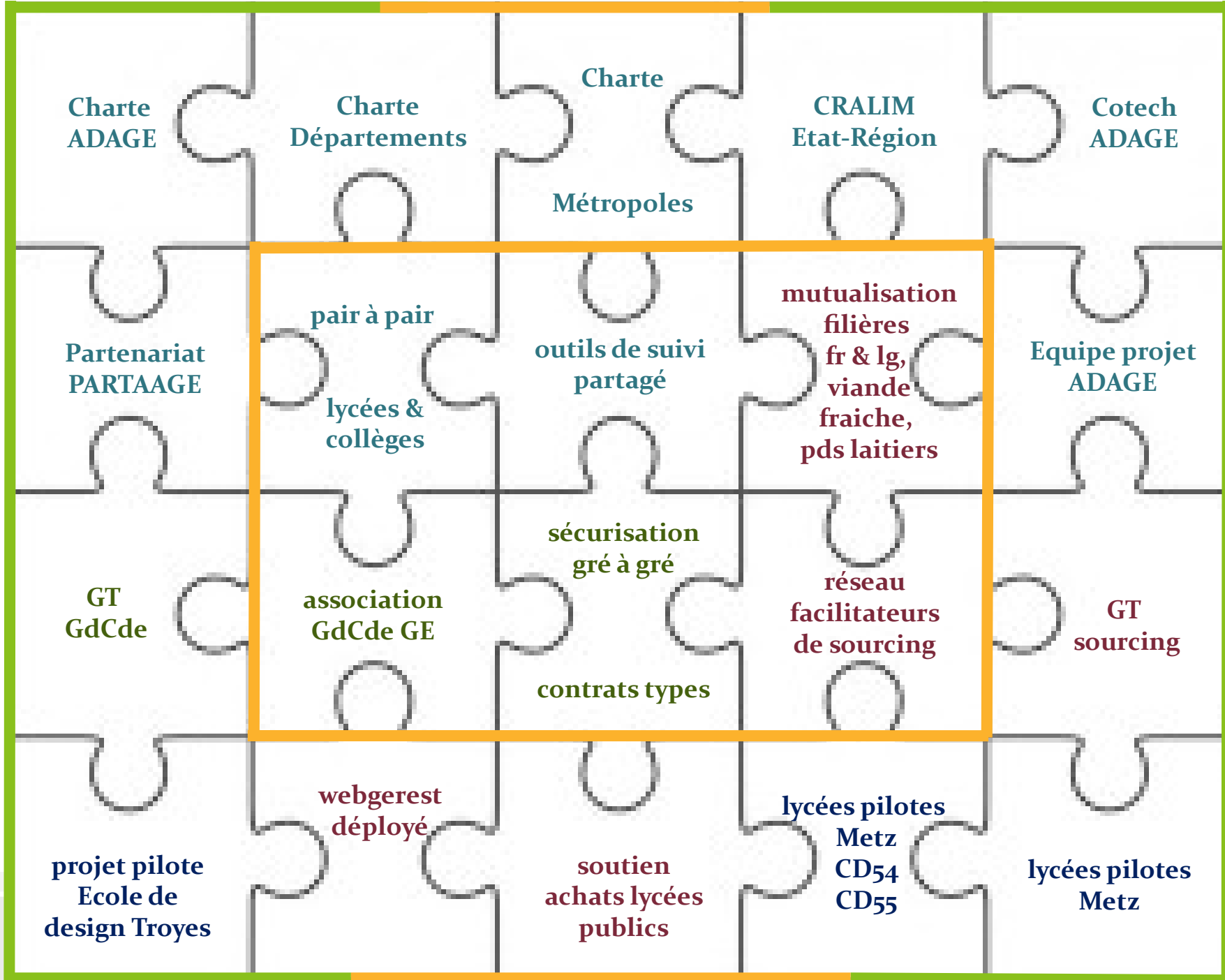


Groupement de commandes



32 PAT dt 4 PAT²





ADAGE

Phase 1 – 2022-23

Phase 2 – 2023-24





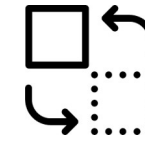
➤ octobre 2022
filère lait,
Sarrebouurg



➤ nov. 2023, lancement
lycées pilotes Agrilocal55
Commercy



➤ avril 2023
école sup de
design,
Troyes



➤ octobre 2022
vidéo de com,
www.grandest.fr

ADAGE #phase 1

➤ février 2023
Charte ADAGE
SIA Paris



➤ sept. 2023
visite lycée agricole,
Courcelles-Chaussy



Actions clés au service des acteurs meusiens

- ✓ Encourager des lycées pilotes
- ✓ Créer un réseau de facilitateurs de sourcing local
- ✓ Soutenir les achats durables dans les lycées
- ✓ Fédérer les groupements de commandes

Lycées pilotes Agrilocal55

↗ achats locaux
partage de bonnes pratiques
nouveaux outils d'achat

- année scolaire 2023-24
- 7 lycées meusiens
- soutien régional aux achats via le portail Agrilocal55
- 20% de la facture HT dans la limite de 8 k€ d'aide /lycée

LYCEES	NBRE DE CDES	MONTANT TTC
EPL AGRO	124	9 371 €
LYCÉE HENRI VOGT	40	8 751 €
LP LIGIER RICHIER	15	1 564 €
LP EMILE ZOLA	4	933 €
LYCÉE MARGUERITE	2	867 €
sous-total Agrilocal 55 (février 24)	185	21 487 €

Facilitateurs de sourcing local

- AMI régional, octobre 2023
- création du réseau, janvier 2024
- 7 facilitateurs

faciliter les achats locaux
faire connaître l'offre
aider à structurer l'offre

Papillons blancs en Champagne	Association	Nicolas NEPPER , Directeur du Pôle travail et insertion pro
PETR Pays d'Epinal	Syndicat mixte	Louise GENINI-PERRIN , Chef de service PETR Epinal
INTERBEV Grand Est	Association	Franck BELLACA , Directeur
APAL	Association	Mélanie THINUS Animatrice et Mathieu SCHNEIDER Responsable commercial
SAMINS (Société d'aménagement du Marché d'intérêt national Strasbourg Eurométropole)	SEM	Valentine KOWALSKI , Cheffe de projet transition énergétique et écologique
CRAGE-Le réseau des chambres	Consulaire	Marine EVEN , Chargée de mission alimentation filières et territoires
BIO en Grand Est	Association	Marie BRILLAND et Morgane FISCHER , Chargées de mission alimentation durable et collective



Achats durables dans les lycées

↗ indicateurs Egalim
soutenir les achats locaux

- Plan régional pour la restauration et l'hébergement
- jusqu'à 20 centimes/repas
- budget régional prévisionnel : 1,5 M€ /2024
- soutien aux achats Egalim compatibles (SIQO) et au local
- suivi des indicateurs via webgerest
- valorisation des outils disponibles : portails d'achats (ex. PBL), plateformes locales (Agrilocal55), mise à disposition de cahiers des charges pour contrats gré à gré pluriannuels...



Groupements de commande

↗ indicateurs Egalim
faire évoluer les marchés
créer une dynamique régionale

- fédérer les groupements de commande
 - création d'une association régionale en 2024
- partenariat et soutien financier régional
 - convention association-Région
- travailler collectivement à l'évolution de l'offre aux adhérents
 - soutien à l'écriture d'allotissements spécifiques, conseils, bonnes pratiques...
- 37 M€ valeurs marchés HT - 769 adhérents (2023)
- Meuse : groupement Emile Zola (55, nord 52) - 130 adhérents

BON POUR
votre pouvoir d'achat

BON POUR
vos papilles

2 > 6
avril

Fabuleuses
Légumineuses
C'est simplement **BON** !

BON POUR
devenir fort

BON POUR
nos sols

Une semaine pour (re)découvrir que les lentilles, pois chiches, pois cassés et haricots c'est **BON** pour la santé, le porte-monnaie et l'environnement.

À l'initiative de

Ministère de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation
La Région Grand Est
ALSACE
Strasbourg
COPPE
Commissariat Régional à l'Environnement
Agence de l'Eau

Avec le soutien de

Slow Food
ADESA
L'Université
Mairie de Strasbourg
COPPE
COPPE
KORMA

déjà 15 lycées volontaires

LYCEE	COMMUNE
marc chagall	REIMS (51)
goulden	BISCHWILLER (67)
weiss	SAINTE MARIE AUX MINES (68)
jean jaurès	REIMS (51)
raymond kopa	REIMS (51)
condorcet	SCHOENECK (57)
cité scolaire charlemagne	THIONVILLE (57)
cité scolaire de schwendi	INGERSHEIM (68)
stanislas	WISSEMBOURG (67)
charles de gaulle	PULVERSHEIM (68)
raymond poincaré	BAR-LE-DUC (55)
lycée d'obernai	OBERNAI (68)
lycée polyvalent lycée agricole	SEZANNE (51) PIXERICOURT (54)
jean- baptiste vuillaume	MIRECOURT (88)



MERCI

A VOTRE ECOUTE

www.grandest.fr/consommer-local/
alimentationdurable@grandest.fr



Stratégie mise en œuvre par le Département de la Meuse

Conseil Départemental de la Meuse

**Stéphanie Prévot , Service Education
Alexandra PINATON, Service Environnement - Agriculture**

Séminaire « EGALIM »

27 mars 2024



**une collectivité
engagée dans
l'alimentation
DURABLE et LOCALE**



Restauration collective dans les COLLEGES

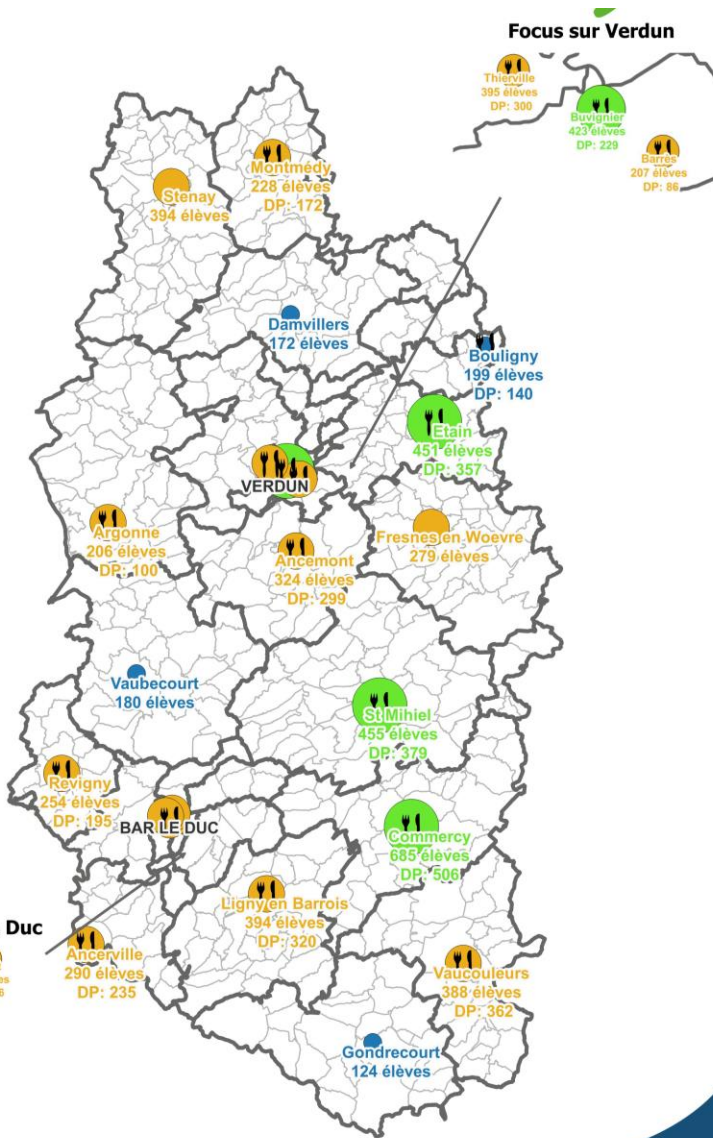


PANORAMA

meuse

Légende

-  Restauration
- Effectifs
-  Moins de 200
-  200 - 400
-  400 et plus
-  Sectorisation
-  Communes



Le Département, un acteur central de la restauration collective en Meuse :

15 restaurations départementales

535 000 repas produits en 2023

**3 900 collégiens DP dans nos 15 restaurations
+ 365 élèves du 1er degré accueillis**

60 ETP en restauration

RESTAURATION DANS LES COLLÈGES

Une restauration sécurisée et suivie

- *Accompagnement technique sur le terrain*
- *Valorisation des compétences, formations*
- *Changements de pratiques, évolutions des PMS*



Outils

- *Logiciel de gestion Webgerest*
- *Veille réglementaire - lien ma cantine*



WebGerest^x

LE DÉPARTEMENT
meuse

RESTAURATION DANS LES COLLÈGES

Une restauration de qualité et durable soutenue

- Définition d'un montant de denrées dans l'assiette
- Soutien aux denrées ciblées
- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Accompagnement sur Agrilocal



FOCUS - SOUTIEN AUX ACHATS DE DENRÉES



Enveloppe départementale annuelle dédiée de 75 000 €

✓ **10%** du montant des factures pour les approvisionnements auprès de producteurs de proximité



✓ **20%** du montant des factures pour les produits durables de proximité en cohérence avec la loi EGALIM



✓ **30%** du montant des factures pour les produits issus d'entreprises de production locales via la plateforme AGRILocal 55

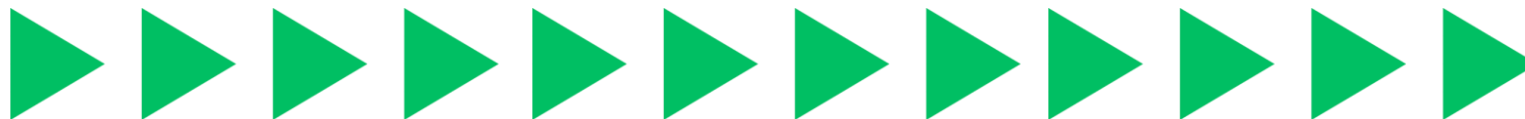
FOCUS - LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Accompagnement des collèges depuis 2018

1-Diagnostic

3-Modules de formations

Bilan



2-Elaboration du Plan d'actions

4-Mise en œuvre du plan d'actions et accompagnement

25 % de gaspillage en moins au bout d'un an !

Baisse du gaspillage de **104 g** à **78 g** par convive et par repas !

115 kg "évités" par jour

AGRILOCAL

**au service des
territoires**



PRESENTATION d'AGRILOCAL

Association nationale, composée de **38 Départements**



Réseau national
(12 M€ de CA en 2023)

Respect des règles de la commande publique



Le gestionnaire du restaurant engage une consultation en définissant ses critères d'achat.



La plate-forme de service génère automatiquement cette information aux fournisseurs susceptibles de répondre à ses besoins.



Une fois le délai de consultation achevé, le gestionnaire commande via la plate-forme, ses produits directement auprès des producteurs.



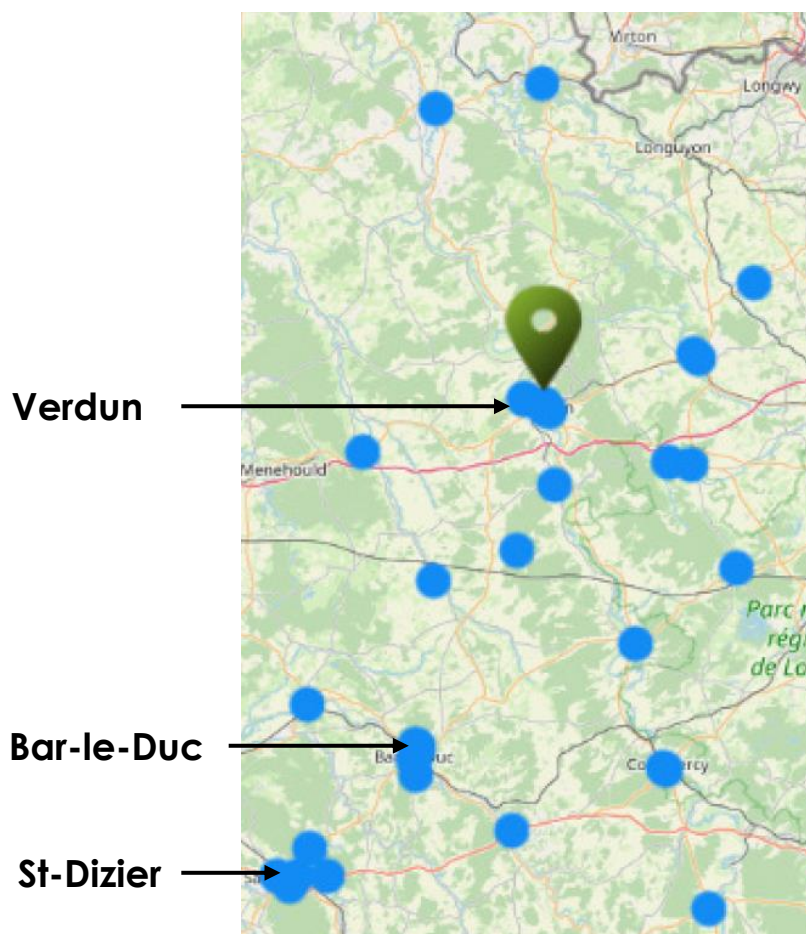
Les fournisseurs ont la possibilité de répondre instantanément par mail, sms ou fax



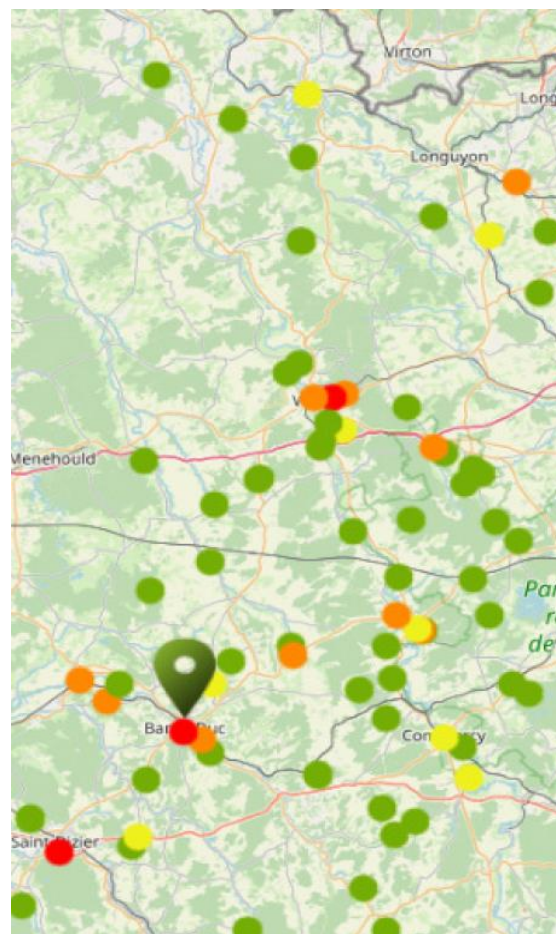
**Produits durables
(EGALIM)
et locaux**

UTILISATEURS

42 acheteurs
(publics ou privés)

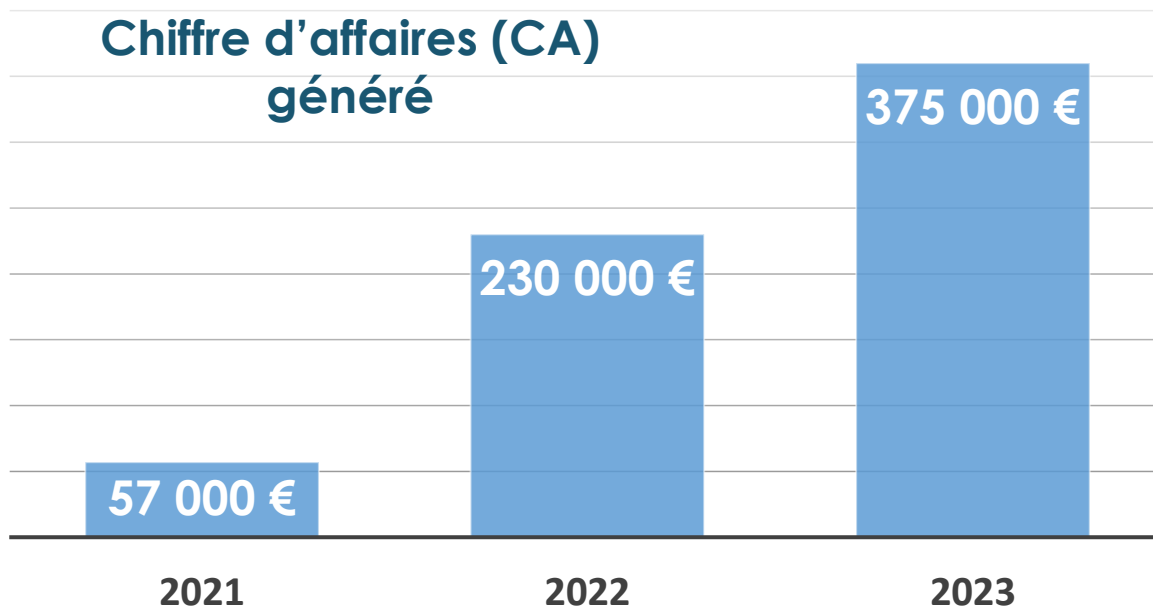


85 fournisseurs
(72% d'agriculteurs)



RESULTATS

Chiffre d'affaires (CA) général



**Meilleur démarrage
national**



Chiffre d'affaires :
740 000 € TTC
(depuis avril 2021)



Distance moyenne
d'approvisionnement
30 km

En 2023

**5^{ème} Département
de France**
(CA par habitant)

DURABLE et LOCAL, c'est possible !

AGRILOCAL vs EGALIM



etc ...



70%

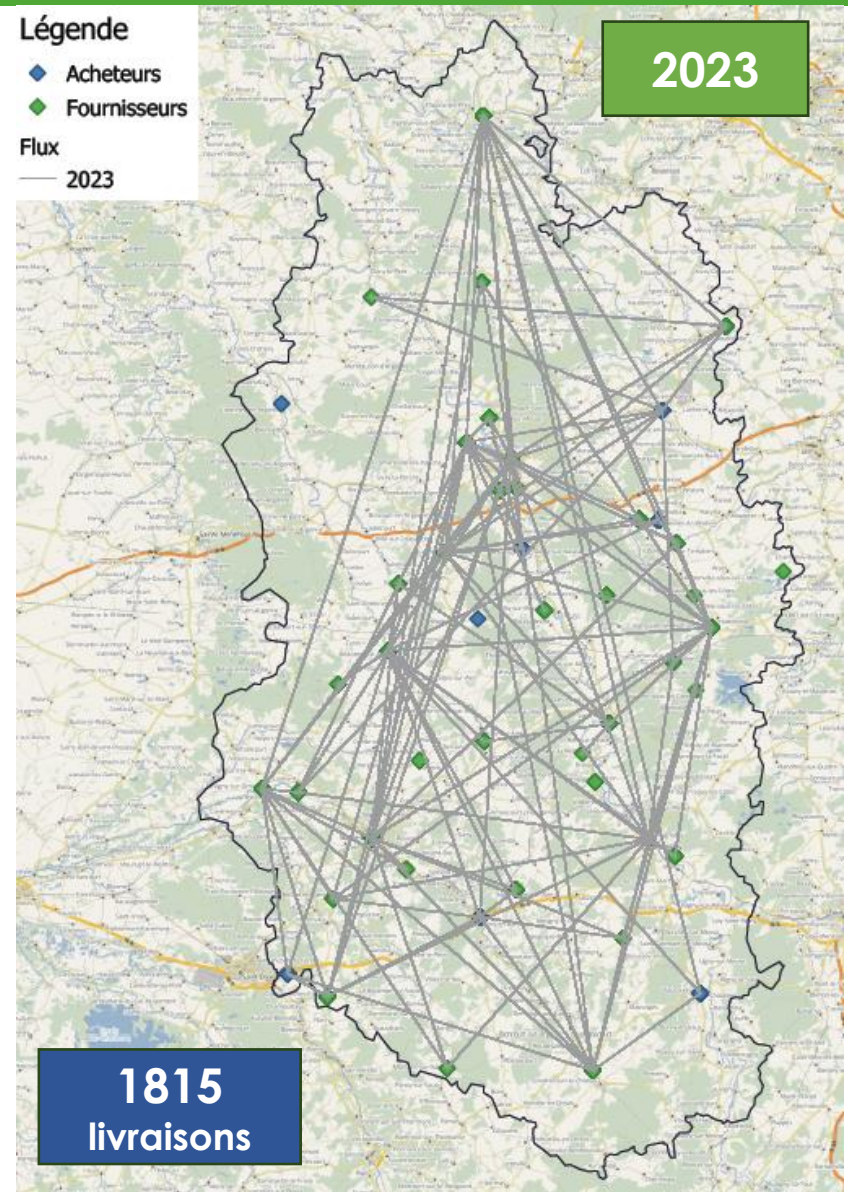
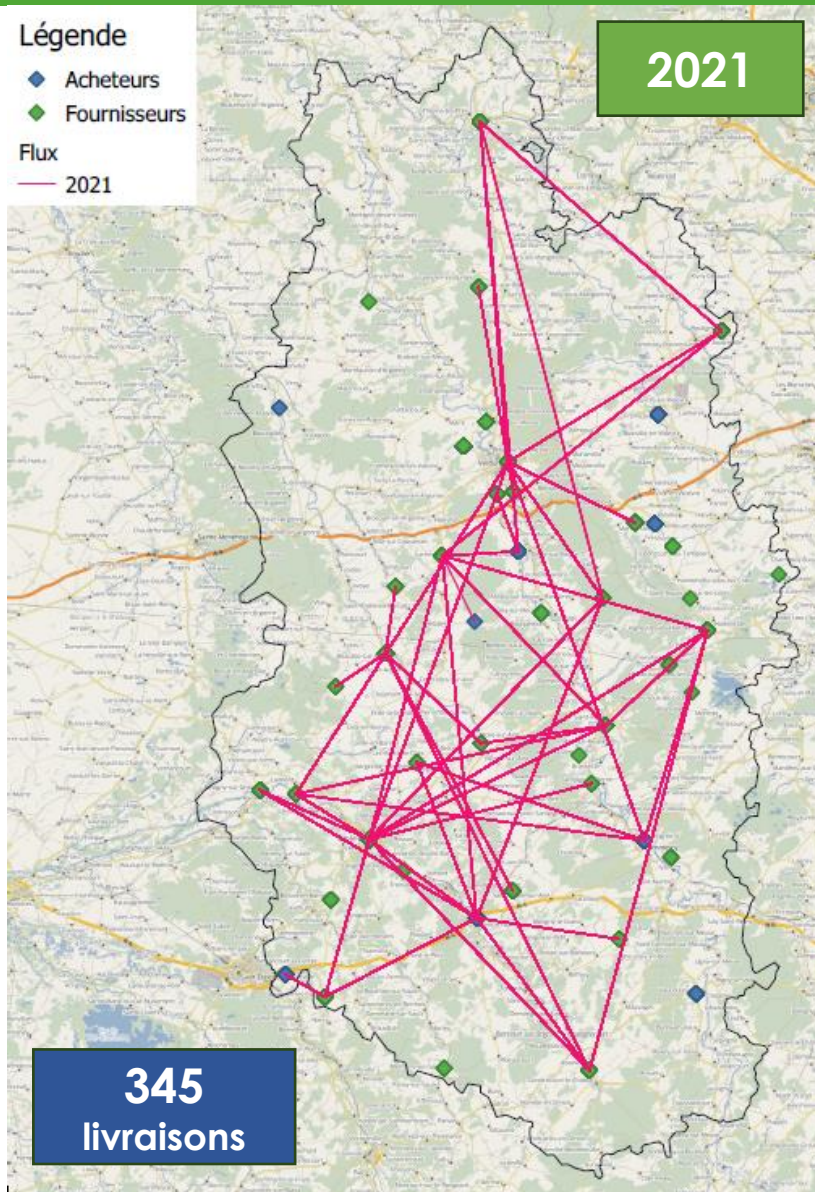
Viande de porc : **88%**

Produits laitiers : **87%**

Viande de bœuf : **85%**



LOGISTIQUE, un vrai sujet !



AGRILOCAL – des actions de sensibilisation!

Au cœur des SEMAINES AGRILocal



21 établissements

7 750 convives

Conclusion



Table ronde n°1

- Collège de Commercy, Caroline BORSA, Adjointe gestionnaire
- ADAPEI de la Meuse : Xavier GUILLET, directeur adjoint et Adeline CAILLET, cadre responsable qualité
- Communauté d'Agglomération du Grand Verdun : Samuel HAZARD, Président, Philippe DEHANT, Vice-Président

Collège Les Tilleuls

Réunion loi ÉGAlim

27/03/2024

Année 2023

69 600 repas servis

54% d'achats EGAlim

21 % produits bio

33% produits durables et de qualité

23 % du crédit nourriture : fournisseurs
Agrilocal

Subvention du CD qui représente 0.15 cts
par coût denrées/repas

Engagement développement durable

Assiettes “petite faim”/”grande faim”

Tri et compost



**CUISINE CENTRALE
LES ATELIERS DE
L'ADAPEIM
ESAT DE VERDUN**



PRÉSENTATION

Ouverture en janvier 2021

6 rue du Clos Jardin Fontaine 55840 Thierville/Meuse

Agréée pour 1500 repas jour

36 travailleurs en situation de handicap

accompagnés

600 repas fabriqués

Livraison en liaison froide

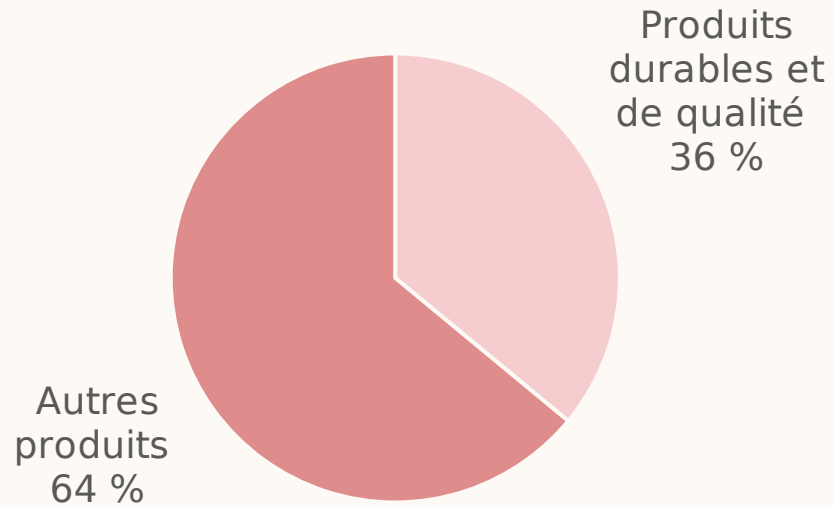
NOTRE POLITIQUE QUALITÉ

- Approvisionnement en produits frais de saison
- Approvisionnement en produits de proximité
- Menus équilibrés, issus d'un plan alimentaire validé par une diététicienne libérale
- Fabrication maison
- Conditionnement en bacs gastro (pas de jetable)
- Produits de qualité selon les critères de la loi Egalim

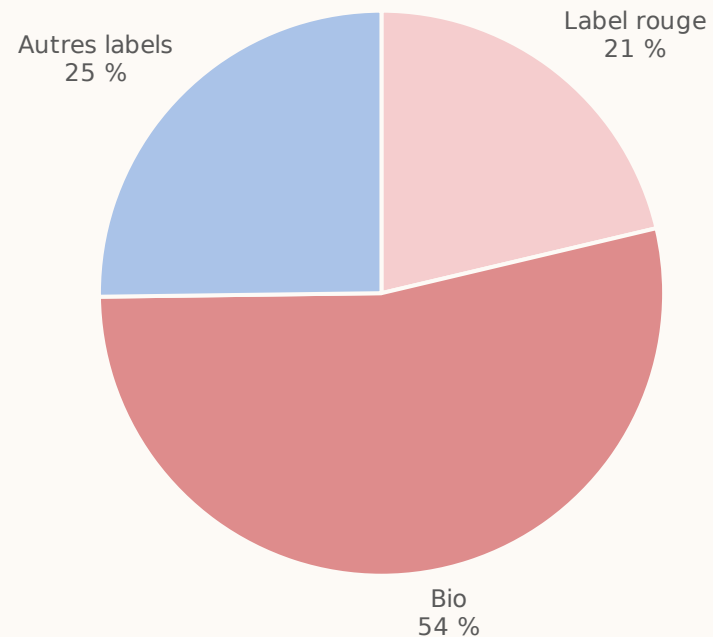
RESULTATS ET EVOLUTIONS DES OBJECTIFS EGALIM

Un an après l'ouverture

% de produits de qualité et durables




Répartition en % des produits sous signe de qualité et durables



Pause - Collation

Questionnaire

Restauration Collective et loi EGAlim
Questionnaire

 **PREFET DE LA MEUSE**

Qui êtes-vous ? Quel organisme représentez-vous (type de structure, nom) :

Localisation : _____
Nom Prénom : _____
Téléphone : _____
Adresse mail : _____

Comment est organisé la restauration collective au sein de votre établissement ?
 Régie directe, si oui : cuisine réalisée sur place
 Recours à une délégation / concession / prestataire de service, si oui avec quel organisme cuisine centrale

Aviez-vous une bonne connaissance des objectifs fixés par la loi EGAlim à la restauration collective ?
Si non avez-vous besoin de compléments d'information Oui Non
Sur quels sujets _____

Rencontrez-vous des difficultés pour atteindre les objectifs fixés par la loi EGAlim ?
Si oui ces difficultés concernent-elles (cochez les sujets correspondant et apportez les précisions utiles sur la nature des difficultés, le type de besoin que vous avez...) :
 L'identification et/ou la disponibilité des produits durables et de qualité (sourcing)
Précisions : _____

L'impact sur le prix
Précisions : _____

La prise en compte dans le cadre des marchés public
Précisions : _____

En délégation / concession / prestation de service, la rédaction du cahier des charges :
Précisions : _____

L'organisation du travail, la gestion des équipes
Précisions : _____

Le report des données sur le site « Ma Cantine »
- Connaissez-vous le site ? Oui Non
- L'utilisez-vous ? Oui Non
Précisions : _____

Autres type de difficultés
Précisions : _____

Êtes-vous intéressé pour participer à un groupe de travail ? Oui Non
Si oui quelle approche vous semble préférable : Thématique Territoriale
Group(es) de travail auxquels vous souhaitez participer : _____

Autre sujet sur lesquels vous avez un besoin d'appui ?

Sujets sur lesquels vous accepteriez de partager une organisation / bonne pratique intéressante :

Envoyer ce questionnaire dans une enveloppe prévue à cet effet ou de le retourner par mail à ca@la-meuse.gouv.fr

Pause - Collation



Jus de fruit, confiture
MIRABIO
Saint Maurice Sous les
Côtes



Pommes Bio
Jardin de Lorraine
Châtillon sous les Côtes



Brioches et sablés Bio
GAEC du Berger
Nançois le Grand

Plateforme « Ma Cantine »

DRAAF

**Marie-José AMARA, Cheffe du pôle Programme National de
l'Alimentation**

ma cantine, qu'est-ce que c'est ?

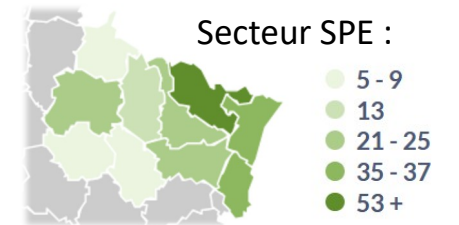
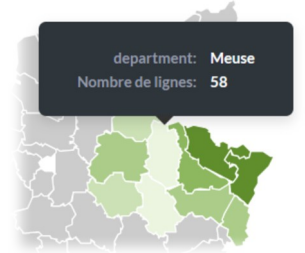
La **plateforme gouvernementale** dédiée aux lois EGAlim et Climat et Résilience et à la **restauration collective**, construit selon la méthode agile, répondant aux besoins des utilisateurs. Elle propose de :

- **Comprendre** les mesures de la loi : Décryptage des mesures de la loi EGAlim complété par celles de la loi Climat et Résilience
 - **Accompagner** les utilisateurs avec nos outils et des ressources
 - **Communiquer** en générant une affiche, ou en publiant les informations des cantines, **favorisant la transparence, l'émulation**
 - **Collecter des données** pour le bilan statistique annuel et l'évaluation de la politique publique
-

Ma Cantine : l'outil numérique officiel gratuit et ouvert à tout établissement de restauration collective

Des outils et des ressources

- Autodiagnostic et tableau de bord pour se positionner et planifier sa progression
- Tableur pour le suivi des achats vers les 50% de produits durables et de qualité
- Modèle d'affiche pour l'information aux convives
- Inscription aux expérimentations de réservation de repas et menus végétariens
- Webinaires



Mieux manger de la crèche à l'EHPAD

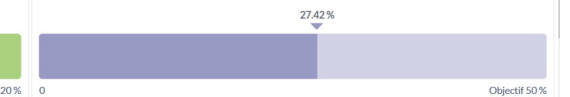
- Gérer ma cantine pour atteindre mes objectifs**
Être outillé pour atteindre les objectifs des lois EGAim et Climat →
- Suivre l'évolution de mon territoire**
Savoir où en sont les établissements de ma région ou mon département →
- En savoir plus sur la cantine que je fréquente**
Connaître les initiatives de mon restaurant ou celui de mes enfants →

Résultats nationaux des télédéclarations en 2023:

Part de bio

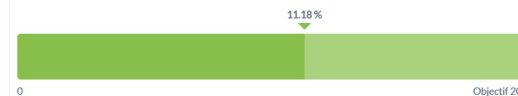


Part de produits de qualité dont le bio

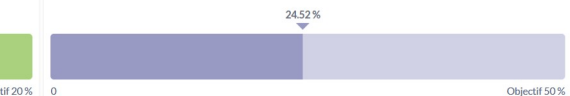


Résultats des télédéclarations en 2023 en Grand-Est:

Part de bio



Part de produits de qualité dont le bio

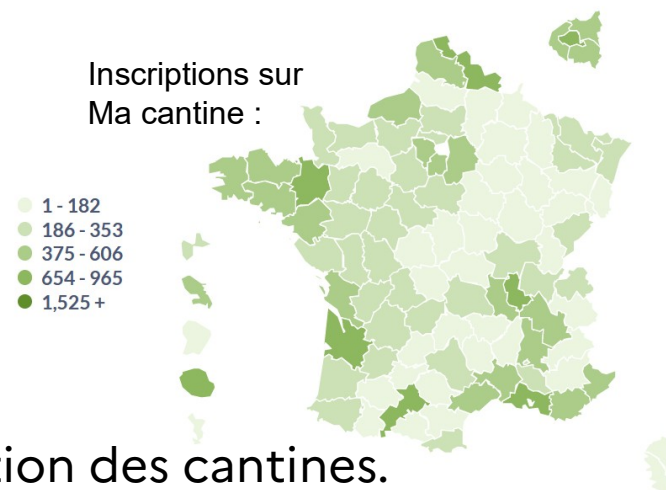


Rendez-vous sur : macantine.agriculture.gouv.fr

Zoom sur la Politique prioritaire du gouvernement (PPG) « 50% de produits durables et de qualité, dont 20% bio dans les assiettes de la restauration collective »

- **Un seul indicateur territorialisé à ce stade : le nombre de cantines inscrites sur « ma cantine » pour toute la restauration collective.**
- **Les cibles du nombre de cantines par département ont été révisées : ce sont les points de consommation qui doivent s'inscrire et non les cuisines centrales**

Département		Données PILOTE 15/03/2024 (cibles révisées)			
		VA 01/01/2024	Jalon 2024 revu	Jalon 2025 revu	Cible 2026 revue
55	Meuse	55	142	199	227
Total Grand-Est		1 525	4 586	6 421	7 338



- Des outils de suivi sont disponibles en OpenData sur data.gouv :
 Registre des cantines inscrites et Résultats de campagnes de télédéclaration des cantines.

<https://www.data.gouv.fr/fr/datasets/registre-national-des-cantines/>

<https://www.data.gouv.fr/fr/datasets/resultats-de-campagnes-de-teledeclaration-des-cantines/>



Table ronde n°2

- **Chambre d'Agriculture de la Meuse : Johanna Gillet, responsable Marché Territoires**
- **Bio en Grand Est : Marie BRILLAND, chargée de mission restauration collective**
- **Paysan Bio Lorrain : Valérie François, directrice**
- **Les Fermiers Lorrains : Vincent NOËL, responsable commercial**

➤ L'accompagnement de la Chambre d'Agriculture

➤ **Sourcing**

Identification de l'offre disponible (volumes, signes de qualité, agrément sanitaire, saisonnalité).

➤ **Scénarios d'introduction & estimation du budget prévisionnel**

Calcul du taux Egalim et de sa progression possible.

Identification de la quantité nécessaire à la fabrication des repas

Suggestion de fréquence de planification

Proposition de solution dans un cadre budgétaire

➤ **Appui à l'écriture des marchés**

Modalités d'achat

Allotissement

Critères d'attributions

Contact :

Johanna GILLET

03.29.83.30.62

Johanna.gillet@meuse.chambagri.fr



● **Bio en Grand Est** ●

NOTRE ACCOMPAGNEMENT RESTAURATION COLLECTIVE

www.biograndest.org/





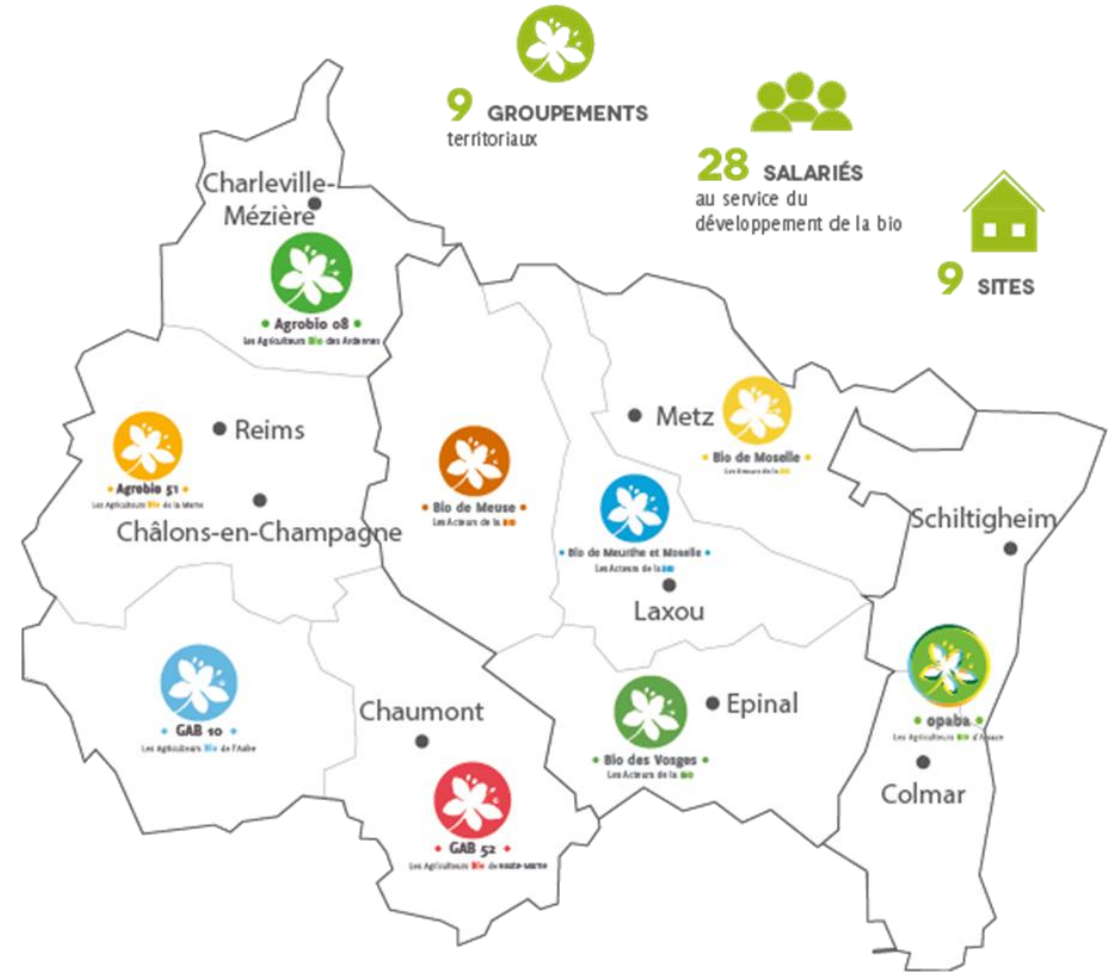
• Bio en Grand Est •

QUI SOMMES-NOUS ?



• Bio en Grand Est, c'est :

- La **structure de développement** de l'agriculture biologique partout et pour tous, qui met son expertise et son accompagnement au service des professionnels, des élus locaux et des institutions
- Une **organisation professionnelle** agricole qui promeut et défend le métier et les intérêts des producteurs biologiques.





Nous accompagnons collectivités et restaurants collectifs à l'atteinte des objectifs Egalim et Climat et Résilience et dans leur démarche de relocalisation et d'introduction de produits bio.

quelque soit le mode de gestion :

directe ou concédée

en amont, ou en cours de marché

EN AMONT DU MARCHÉ



Aide à la **construction de votre vision** d'une restauration durable avec les acteurs locaux

Sensibilisation des élus



Traduction de cette vision dans votre marché public et plus particulièrement dans le CCTP (Cahier des Clauses Techniques Particulières)

Objectif : cohérence entre votre stratégie et la réalité du terrain (fournisseurs, prestataires de services...)

Aide à la décision suivant les critères du marché

Suivi du marché



Diagnostic de cuisine : état des lieux de l'organisation, des achats, et de la communication
Objectif : Construire une feuille de route, avec des objectifs progressifs pour atteindre Egalim ou plus. Aider à l'approvisionnement.



Diagnostic du gaspillage alimentaire : état des lieux du gaspillage alimentaire, préconisations à court terme, étude de l'évolution du gaspillage alimentaire
Objectif : Réaliser des économies, pour réinjecter le budget dans l'achat de denrées bio et locales



Formation et sensibilisation des équipes de cuisine
Formation à la cuisine végétarienne, événements « Cuisiniers à la ferme »



Sensibilisation des convives
Animations sur l'AB, avec producteur bio du territoire (temps méridien, visite de fermes...)

CONTACT

Marie BRILLAND

Chargée de mission Alimentation durable et
Restauration collective

Champagne Ardenne & Lorraine

53 rue Vernouillet – 51100 Reims

06 03 75 61 48

marie.brilland@biograndest.org



BIO ET LORRAIN C'EST PLUS MALIN!!!!





2004- Création de l'association
2008 –Transformation en SCIC (Société
Coopérative d'Intérêt Collectif)

Objectifs:

- Devenir un véritable acteur économique
- Structurer l'offre => Création d'une gamme de produits variés
- Valoriser la production Bio Locale
- Contribuer à l'amélioration de la qualité de l'alimentation en RHD
- S'inscrire dans un esprit de développement durable
- Créer une identité locale : Marque - Logo





PAYSAN : BIEN PLUS QU'UN SIMPLE METIER

- Un technicien passionné, à la pointe du progrès,
- Un homme responsable, produisant des denrées alimentaires de qualité
- Un chef d'exploitation gérant une ferme à taille humaine
- Un acteur du pays qui protège et entretient les paysages
- Un citoyen engagé dans le développement durable
- Un artisan indispensable au développement de la vie rurale locale





ENGAGE EN **AGRICULTURE BIOLOGIQUE** POUR NOTRE AVENIR

- Une terre et un environnement protégés : une agriculture exempte d'engrais et de pesticides chimiques.
- La sécurité alimentaire garantie : contrôles réguliers stricts et inopinés, effectués par des organismes agréés par l'Etat.
- La santé privilégiée : Les produits Bio sont naturellement riches, en particulier en minéraux, vitamines et protéines.
- Des produits au goût authentique : une teneur réduite en eau et à forte richesse en micronutriments.
- Pas d'OGM





LORRAIN POUR ETRE PROCHE DE VOUS

- Favoriser les contacts entre producteurs et consommateurs
- Assurer un maximum de fraîcheur aux produits
- Développer notre patrimoine
- Maintenir une vie rurale
- Réduire les distances de transport et ses nuisances sur l'environnement
- Assurer un maximum de traçabilité





PAYSAN BIO LORRAIN C'EST :

Un interlocuteur unique, un site de commande en ligne

- Une offre complète et multi-produits :
 - **100 fournisseurs** lorrains soit **plus de 450 produits** Bio Lorrains référencés.
 - 2 grossistes nationaux pour assurer un complément de gamme : biocoop et relais vert
 - Des partenariats solides avec, Atelier des viandes , Probiolor, Fromageries...
 - Une livraison groupée et une facturation unique .
- Une plateforme logistique située à Toul





PAYSAN BIO LORRAIN AUJOURD'HUI C'EST :

850 000€ de Chiffre d'affaires

1400 Commandes pour 500 clients livrés

Le montant moyen des livraisons est de 615€

Département d'achat des denrées :

29% en 57

23% en 88

23% en 55

12 % en 67

7% en 54

6% en 35 (biocoop)





PAYSAN BIO LORRAIN AUJOURD'HUI C'EST UNE GAMME COMPLETE :

1 / Légumes :

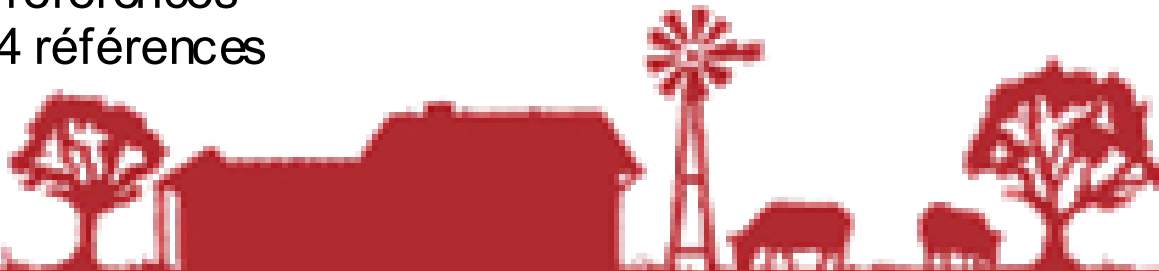
- Légumes bruts de saison et de garde : 25 références,
- Légumes transformés (4ème gamme avec Crudimo et L'Esat de Varise) : 6 références

2 / Fruits :

- Fruits frais de saison, disponibilité plus restreinte : 5 références, pommes et poires pendant 6 mois
- Fruits transformés : grand choix de compote

3 / Viandes : abattues à Mirecourt et préparées à Verdun

- De bœuf : 18 références
- De porc : 25 références, grammage de la saucisserie sur demande (de 60g à 120g), viande fumée
- Veau : 10 références
- Agneau : 4 références





PAYSAN BIO LORRAIN AUJOURD'HUI C'EST UNE GAMME COMPLETE :

4 / Produits laitiers :

- Beurre, crème et lait : 5 références
- Desserts : 12 références : en pots individuels, 500g ou en seaux de 5L
- Fromage : 13 références : à la coupe, aucune portion individuelle

5 / Œufs :

- En boîtes de 90 unités

6 / Boulangerie :

- 6 paysans boulangers pour couvrir le territoire. Livraison à convenir en amont

7 / Epicerie :

- Lentilles, lentillons, pois cassés, 5kg ou 25kg
- Huile, en litres ou en bidon 6 références
- Pâtes : aux œufs, à l'épeautre : 10 références
- Farine : de blé, de pois, de lentilles, de seigle

8/ Boisson :

- Vin rouge, blanc, gris
- Jus de fruits, sirops : 20 références





PAYSAN BIO LORRAIN C'EST :

159 Tonnes de produits bios vendus

7 Tonnes de Fruits

22 Tonnes de viande
14%

27 Tonnes de Produits
secs et Boisson
17%

5 Tonnes de Pain et Œufs
3%

64 Tonnes de Légumes
40%

34 Tonnes de Produits laitiers
21%





Projet Alimentaire Territorial du Pays Barrois

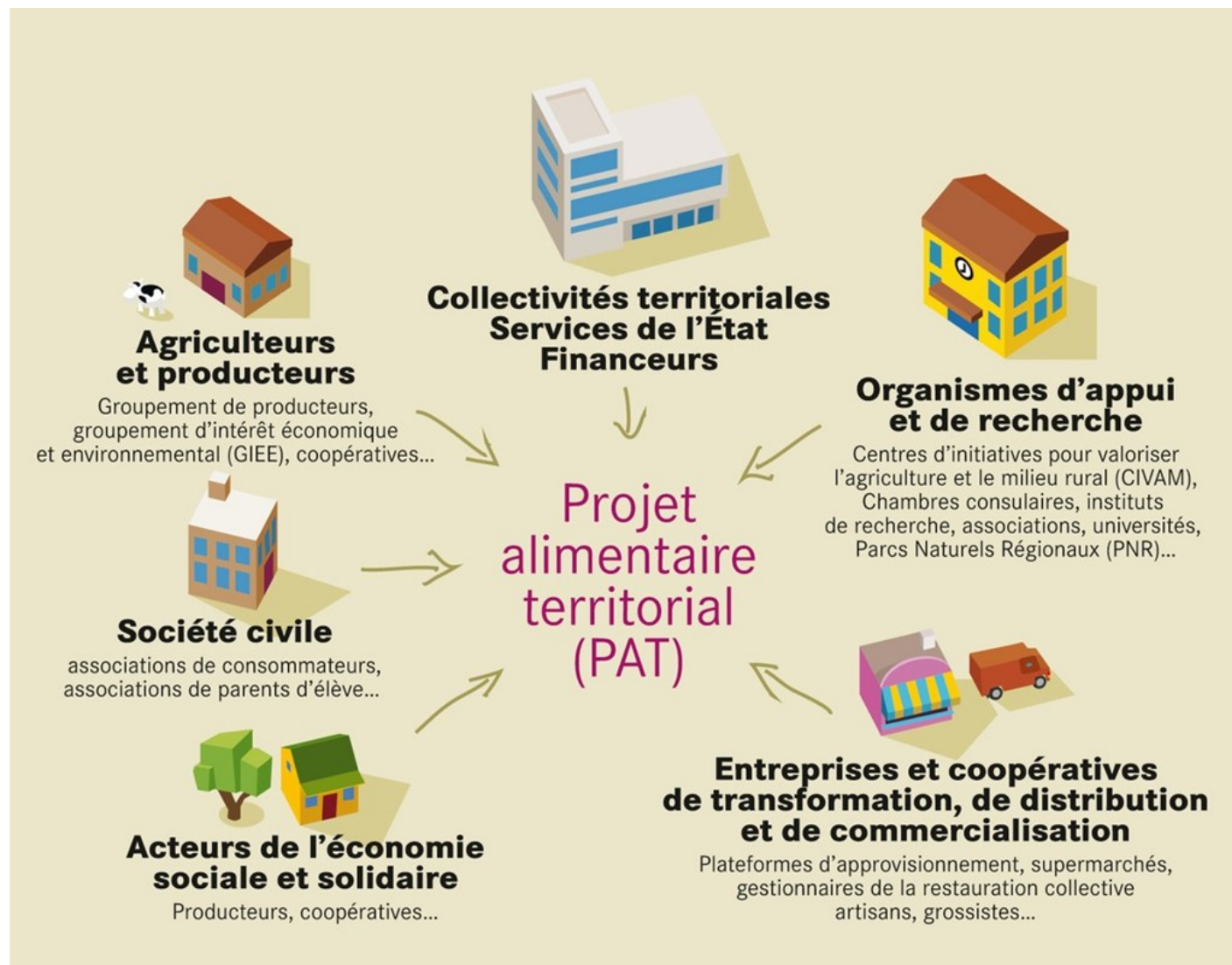
Pays Barrois

Cédric THIOLET, chargé de mission contractualisation

Les PAT : lieux d'échanges et de structuration



PAT : Un lieu d'échange



PAT : Lieu de structuration

- Une ambition : Fédérer différents acteurs d'un même territoire autour de l'enjeu central de l'alimentation
- Une volonté : Des territoires moteurs de la relocalisation de l'alimentation
- Un objectif : Mettre en œuvre des solutions concrètes en réponse à des problématiques locales
- Des leviers pour les collectivités : Développement économique, santé, urbanisme, périscolaire, social,...



**PRÉFET
DE LA MEUSE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Conclusion

Xavier DELARUE , Préfet de la Meuse



**PRÉFET
DE LA MEUSE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Merci de votre participation

N'oubliez pas de rendre votre questionnaire