

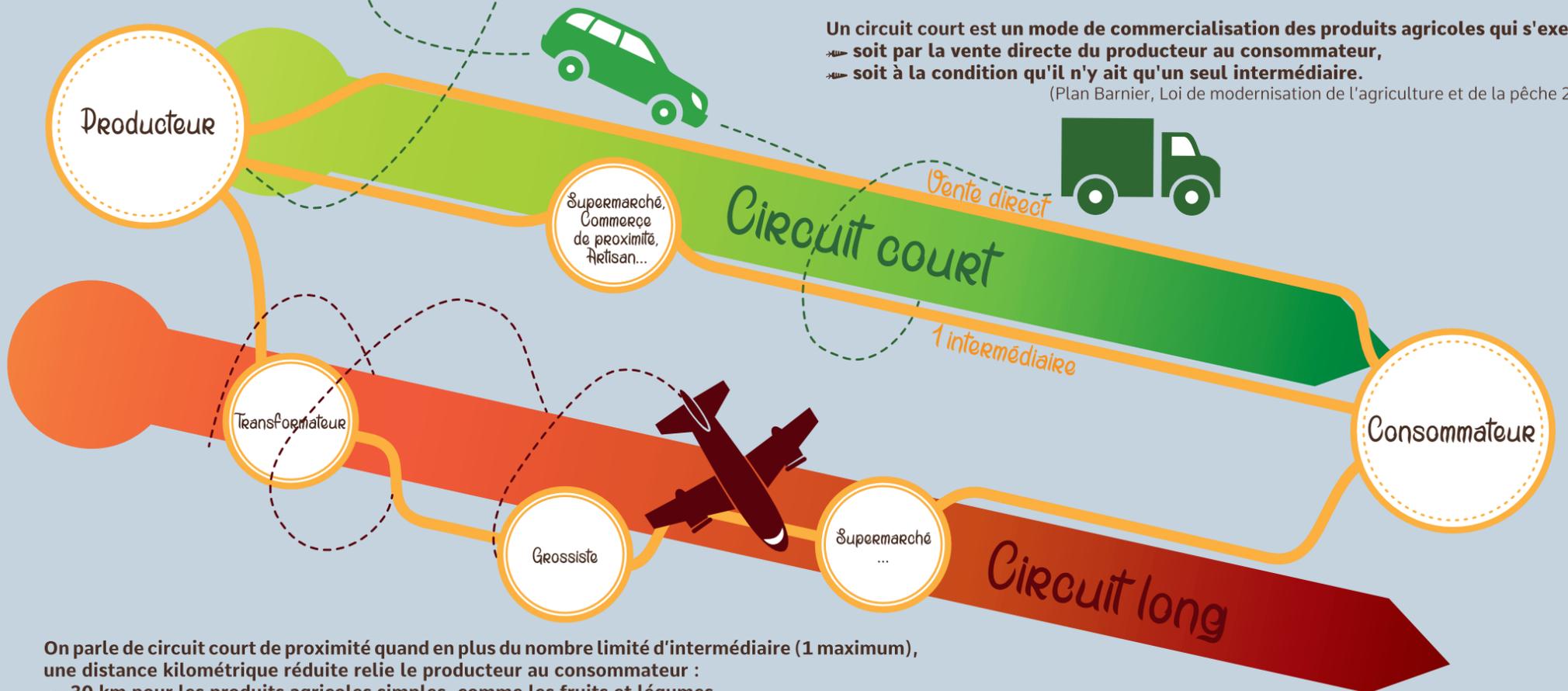
MANGER LOCAL

s'approvisionner en circuit court

Le défi d'une alimentation responsable
en Région Centre-Val de Loire



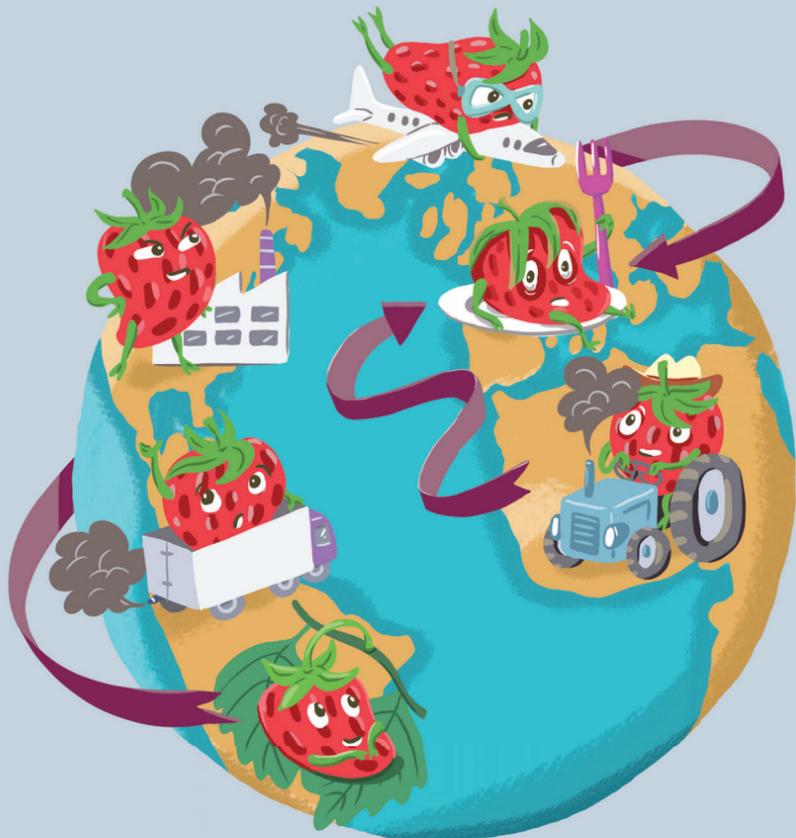
Les circuits courts, c'est quoi ?



On parle de circuit court de proximité quand en plus du nombre limité d'intermédiaire (1 maximum), une distance kilométrique réduite relie le producteur au consommateur :

- 30 km pour les produits agricoles simples, comme les fruits et légumes,
- 80 km pour ceux qui nécessitent une transformation, comme le fromage ou la charcuterie.

Source ADEME, 2011



* Locavore : un locavore est une « personne qui recherche de la nourriture produite localement ».
 Source New Oxford American Dictionary

Pourquoi choisir Les circuits courts...

Le défi d'une alimentation responsable
en Région Centre-Val de Loire

MANGER LOCAL
s'approvisionner en circuit court



Famille :
Galinacée ovipare, poule
Nom :
Noire du Berry
Plumage :
Noir à reflets vert scarabée
Caractère :
Vif, bonne pondeuse
Chair :
Blanche, fine et savoureuse
Depuis 2000 :
Réintroduction dans les
élevages du Berry

... Lorsque l'on est producteur ?

Un intérêt professionnel

La maîtrise du prix de vente pour une rémunération plus juste du producteur :
Pas ou peu d'intermédiaire et donc pas de marge supplémentaire à greffer sur les prix.

La satisfaction d'exercer un métier qui valorise le terroir :
Certains producteurs font le choix d'élever et de cultiver des espèces et variétés anciennes dites « rustiques », plus adaptées au territoire et souvent plus robustes et résistantes aux aléas.

Des gratifications personnelles

L'enrichissement d'une relation directe avec le client : la possibilité d'entendre ses attentes et de pouvoir y répondre.

La reconnaissance en personne du travail effectué, par la satisfaction du consommateur.

La création de lien social à l'échelle du territoire.

Pour un meilleur équilibre vie professionnelle, vie personnelle !

... Lorsque l'on est consommateur ?

Le choix d'une consommation « responsable »

La relation directe au producteur permet de mieux comprendre le coût de ce que l'on consomme, en payant le « prix juste ».

Nos choix de consommation ont un impact sur les modes de production :
En circuit court, j'ai la possibilité de savoir comment ce que je vais manger a été produit. Par mon acte d'achat, je peux ainsi favoriser des pratiques agricoles moins polluantes.

Nos choix de consommation ont un impact direct sur l'environnement :
En circuit court, je favorise des modes de distribution limitant les transports et les procédés de conservation énergivores. J'opte pour des produits moins emballés.

Un atout santé

Santé, fraîcheur et goût : des fruits et légumes cueillis à maturité avec un temps de stockage au frais nul ou faible.

L'assurance d'une production suivant la réglementation française, l'une des plus exigeantes au monde.

La connaissance des producteurs, des produits que l'on consomme, la possibilité de s'informer en direct.

Le respect du rythme des saisons favorise une alimentation variée sur l'année

Pour faire vivre mon territoire et gagner en qualité de vie !

... sur mon territoire ?

Un enjeu de dynamisme territorial

Économique
Le travail des producteurs agricoles et des transformateurs créent de la « richesse » à l'échelle des exploitations et viennent dynamiser la vie économique d'un territoire. Ce type d'activité favorise des emplois que l'on ne peut déplacer dans un autre lieu, dans un autre pays, comme la transformation à la ferme, la présence sur les marchés, etc.

Social
Un tissu rural vivifié par la création de liens entre producteurs et consommateurs, par les réseaux de consom'acteurs (AMAP, groupements d'achat, etc) et un soutien véritable à l'activité agricole.

Environnemental
Le fait de consommer localement contribue au maintien de pratiques agricoles variées à l'échelle du territoire et préserve de fait le paysage rural dans sa diversité.

Une valorisation du terroir

La (re) découverte des variétés anciennes parmi lesquels des « légumes oubliés » cultivés par nos aïeux.

La réapparition de filières animales, qui composent le patrimoine régional.

La mise en avant de savoirs et savoir-faire liés à une gastronomie typique du territoire.

Ces pratiques sont autant d'éléments qui valorisent le patrimoine local et contribuent à la conservation de la biodiversité domestique* !

*La biodiversité domestique désigne l'ensemble des espèces (races, variétés) domestiquées par l'homme et ayant été soumises à sa sélection (ex : poule, chèvre,...)

Attractivité et accueil territorial !
(tourisme, économie, habitat)

LE SAVIEZ-VOUS ?

La distance moyenne parcourue par un produit alimentaire entre son lieu de production et l'assiette du consommateur ne cesse d'augmenter.
(jemangelocal.fr)



Distance moyenne parcourue par les produits alimentaires

Comment m'approvisionner en produits locaux ?

La vente à la ferme ➤ Une sortie chez un paysan



Les consommateurs se rendent à la ferme sur des créneaux horaires définis par le producteur, et choisissent leurs produits parmi ceux proposés. Parfois, c'est le consommateur lui-même qui cueille ou ramasse ses produits. Ce mode d'achat permet une meilleure connaissance du mode de production et un lien privilégié avec le producteur. Ce dernier, a l'avantage de ne pas avoir à se déplacer pour vendre ses produits.



Le marché ➤ De la vie dans les villes et villages



Des vendeurs se regroupent dans un village ou une ville un jour donné de la semaine. Il peut s'agir de producteurs locaux mais également de revendeurs de produits importés. Certains marchés sont dits « de producteurs » et offrent l'assurance d'une vente directe du producteur au consommateur. En se déplaçant dans les centres villes et les bourgs, le producteur a l'opportunité de débouchés plus importants.



Le panier fermier ➤ Un service rapide pour les plus pressés !



Chaque semaine, un ou plusieurs producteurs propose(nt) à la vente leurs produits du moment. Vous avez généralement la possibilité de choisir vos produits parmi une gamme prédéfinie pour un tarif fixe. Vous réservez votre « panier » à l'avance par Internet ou par téléphone puis vous le récupérez à la ferme ou sur un lieu défini. Pour le producteur, c'est un gain de temps car il prépare les paniers puis les livre à un seul et unique endroit.

L'AMAP (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne) ➤ Un choix engagé



Il s'agit d'une association créée par des consommateurs qui s'engagent à acheter des produits à un paysan, en contractualisant pour une durée définie (6 mois, 1 an...). Le producteur s'engage à fournir des produits issus de son exploitation chaque semaine et à respecter une charte de qualité établie avec les consommateurs. Producteur et consommateurs se retrouvent chaque semaine sur un lieu convenu, les consommateurs contribuent généralement à la répartition et à la distribution des produits. Ce mode d'achat demande certes d'y investir un peu de temps, il est cependant le gage d'un contact privilégié avec le paysan et les autres adhérents. Cette dynamique collective favorise le dialogue et l'implication de chacun. Les adhérents peuvent par exemple soumettre leurs goûts et suggérer des produits pour la saison suivante. Pour le producteur, la vente des produits est assurée pour toute la saison.

Le magasin collectif de producteurs ➤ Des produits locaux quand vous voulez



Des producteurs s'associent pour gérer collectivement un lieu de vente qui ressemble à une épicerie. Les paysans y vendent leurs produits, bruts et/ou transformés et assurent la vente à tour de rôle ou emploient des vendeurs. L'avantage de cette boutique est de proposer une grande variété de produits et des horaires d'ouverture importants. Pour les producteurs, c'est le choix d'une aventure collective et l'opportunité de débouchés plus importants.



La vente par Internet ➤ Attention à la proximité !



Un ou plusieurs producteurs proposent leurs produits à la vente sur Internet et les expédient par la poste. La zone de livraison peut aller du secteur local, jusqu'à l'international ! La vente est directe entre le producteur et l'acheteur, mais l'envoi par la poste implique un surcoût pour le produit et peut s'avérer très polluant pour des envois lointains. L'avantage pour vous et le producteur est que vous n'avez pas besoin de vous déplacer.



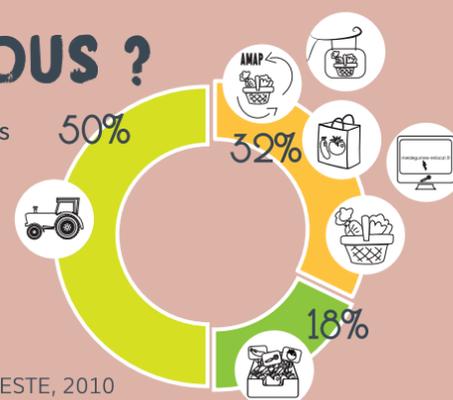
Le commerce de détail ➤ Un premier pas vers l'achat en direct au producteur



Épiceries, superettes et supermarchés, proposent de plus en plus de produits locaux. Ces produits sont souvent mis en avant par un affichage ou un emplacement spécifique. Goûter ces produits vous donnera peut-être envie d'aller à la rencontre des producteurs... Vous paierez généralement plus cher qu'en direct au producteur. Pour le producteur cela peut représenter un débouché intéressant. Cependant, il doit généralement baisser son prix de vente et trouver un équilibre entre différents débouchés au cas où le commerçant arrête de lui acheter ses produits.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Voici la répartition des différents modes de vente directe entre producteur et consommateur en Région Centre-Val de Loire. (en terme de chiffre d'affaire)



Source : AGRESTE, 2010

À La découverte des productions du territoire

La région Centre - Val de Loire possède une agriculture riche et diversifiée qui peut permettre à chacun de trouver son bonheur à proximité.



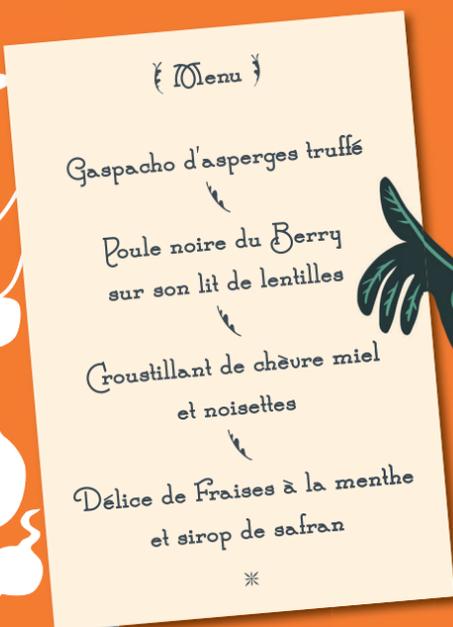
-  IGP Rillettes de Tours
-  AOP Ste-Maure-de-Touraine
-  AOP Crottin de Chavignol
-  AOP Selles-sur-Cher
-  AOP Valençay
-  AOP Pouligny-St-Pierre
-  Berrichon de l'Indre
-  Maine-Touraine
-  Solognot
-  IGP Volailles du Berry
-  IGP Volailles du Gâtinais
-  Poulet de Contres (+œufs)
-  Poulet "Noire du Berry"
-  Asperges
-  Fraises
-  Haricots Verts
-  Oignons
-  Petits Pois
-  Pommes
-  Poireaux
-  Sucrine du Berry
-  IGP Lentilles du Berry

Données : URGC, INAO, Rungis

En plus de ses grandes plaines céréalières, l'Eure-et-Loir est historiquement producteur de haricots verts, petits pois et oignons (1er département producteur). Le Loir-et-Cher réalise 75% de la production de poireaux nationale, ainsi que de nombreuses asperges et fraises. La culture maraîchère est plutôt concentrée dans le sud de la Région. Enfin, quelques productions de variétés légumières locales sont en train de se développer, comme la Sucrine du Berry.

Les productions animales sont moins importantes, mais on peut tout de même compter sur quelques races locales de poules et d'agneaux, ainsi qu'une valorisation IGP des Volailles du Berry et du Gâtinais.

La région Centre Val de Loire est riche de 5 fromages de chèvre AOP (2ème région caprine de France) auxquels on peut ajouter l'IGP Rillettes de Tours. N'oublions pas la production viticole, qui bien que non représentée sur la carte fait partie intégrante de l'agriculture régionale grâce principalement à 27 AOC et 2 IGP.



LE SAVIEZ-VOUS ?



Les IGP (Indication Géographie Protégée) et AOP (Appellation d'Origine Protégée) sont les deux seuls signes officiels de qualité garants d'une production locale.

Le défi d'une alimentation responsable en Région Centre-Val de Loire

MANGER LOCAL s'approvisionner en circuit court

comment devenir Locavore ?



Où trouver des produits locaux ?

Marchés, paniers, ventes à la ferme, AMAP, etc, il existe sûrement des producteurs qui font de la vente directe autour de chez moi. Je peux trouver leurs contacts auprès de la mairie, de l'office du tourisme, des associations et structures de développement agricole ou en recherchant sur Internet.



Je (re)découvre le plaisir de cuisiner!

Cuisiner peut être un vrai plaisir, seul ou entre amis, c'est un terrain d'expérimentation et de créativité sans limite ! Les plats « faits maison » ont un meilleur rapport qualité prix, je peux faire les choses à mon goût et varier les plaisirs. Pas besoin d'être un chef étoilé. Les bons produits s'apprécient simplement !



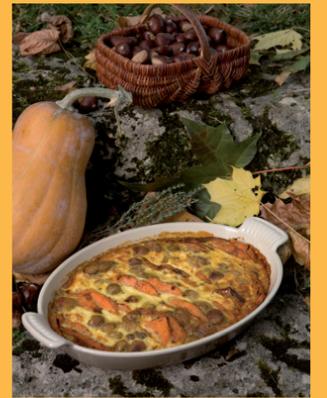
Je conserve mes fruits et légumes

Il n'y a pas de saison pour les gourmands ! Je peux surgeler ou faire des conserves de mes achats et cueillettes estivales pour des petits plaisirs hivernaux ! L'ABC de la stérilisation en bocaux est à la portée de tous.



J'apprends à décrypter les affichages !

Les étiquettes et les affichages sont très importants. Ils nous informent de la provenance des aliments que nous mangeons, parfois même des pratiques de culture et d'élevage dont ils ont bénéficié et facilitent ainsi nos choix de consommateur avisé.



		Mentions obligatoires
Nature du produit		OUI, en toutes lettres
Origine	Pays	OUI, nom complet du pays facultatif
	Région	
Prix		OUI

Étiquetage obligatoire des fruits et légumes vendus au détail

Comment identifier précisément l'origine d'un produit ?

À l'heure actuelle en Europe, connaître l'origine précise, le mode de production et de transformation sur des produits vendus en circuits longs est la plupart du temps... impossible.

La réglementation contraint seulement à indiquer le pays de production pour certains produits bruts: fruits et légumes, produits de la pêche, miel et huile d'olive.

Pour la viande, le pays de naissance, d'élevage, d'abattage et de découpe doit également être précisé. Le terme « origine » est employé si toutes les étapes de production et de transformation ont lieu dans le même pays.

Ainsi, en dehors des produits labélisés, seul l'achat des produits en circuit court de proximité permet vraiment de connaître l'origine et le mode de production des produits.

Identification du producteur et du bâtiment de ponte

Deux lettres identifiant le pays de provenance

Indication sur le mode d'élevage

- 0 = biologique
- 1 = en plein air
- 2 = au sol
- 3 = en cage

DCR (Date de consommation recommandée)

Les œufs sont extra-frais jusqu'au 9^e jour après la ponte, frais jusqu'au 28^e jour



Marques et labels, comment s'y retrouver ?

Les labels sont des signes officiels, contrôlés par des organismes agréés par l'état. Ils garantissent le respect d'un mode de production précis. La labellisation des produits n'est pas obligatoire et elle représente un coût pour le producteur, c'est pourquoi elle n'est pas systématique.



Le label Agriculture Biologique, symbolisé par les logos AB ou l'Eurofeuille, est un label européen. Il garantit des cultures sans pesticide ni OGM et un mode d'élevage plus respectueux des animaux. Ce label est un critère de qualité, mais pas de localité. Des denrées provenant du monde entier peuvent être « bio », dès lors que leur mode de production est en accord avec la réglementation fixée par l'Europe.



Le label Rouge, désigne des produits dont les conditions de production ou de fabrication, répondent à des exigences supérieures à celles de produits similaires courants. Pour autant, des produits peuvent répondre à des exigences encore supérieures à celles du Label Rouge et n'avoir aucun label de qualité.



L'indication géographique protégée (IGP) désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production ou sa transformation selon des conditions bien déterminées. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.



L'appellation d'origine protégée (AOP), désigne les denrées dont la production et la transformation ont lieu dans une aire géographique déterminée avec un savoir-faire reconnu. C'est à la fois un critère de localité et de qualité.

Entre appellations, indications, labels et marques, il faut avoir les idées claires pour acheter



Les marques régionales peuvent aussi mettre en avant l'origine et la qualité d'un produit, mais leur contrôle relève du domaine privé.

Attention donc au côté marketing, car si certaines répondent à une charte et sont soumises à des contrôles, d'autres tentent de tromper l'acheteur en donnant un aspect « authentique » au produit grâce à l'emballage. Il ne faut pas s'arrêter au packaging, mais prendre le temps de lire les étiquettes et de se renseigner sur le produit.

LE SAVIEZ-VOUS ?

En 2010, 71% des français estimaient important d'acheter des produits alimentaires locaux (Natural Marketing Institute) et 57% d'entre eux préféreraient acheter local plutôt que bio.



De plus, 9 Français sur 10 font attention à la mention du pays d'origine sur les produits bio (baromètre Agence bio / CSA).

Le défi d'une alimentation responsable en Région Centre-Val de Loire

MANGER LOCAL s'approvisionner en circuit court

La saisonnalité des fruits et légumes n'a plus de secret pour moi !

Manger local, c'est aussi manger de saison ! Difficile de trouver des tomates cultivées en région Centre - Val de Loire en février. Manger de saison est le gage d'une alimentation variée sur toute l'année.

Chaque saison dévoile ses saveurs. Même en hiver il est possible de manger de nombreuses variétés de légumes. Les maraîchers cultivent de plus en plus de variétés « anciennes » et « oubliées » qui égayeront vos plats d'hiver et régaleront toute la famille.



Printemps : Vers de terre,
Été : vers de terre
Automne, hiver: Vers de terre...

Moi je mange
local et de saison



MANGER LOCAL
s'approvisionner en circuit court

Le défi d'une alimentation responsable
en Région Centre-Val de Loire

Restauration collective : Du Local dans nos assiettes !

Comment faire ?



Diagnostic



Je suis un gestionnaire de restaurant collectif ...
Réaliser un diagnostic de territoire

- Inventaire de l'offre locale en produits alimentaires agricoles
- Inventaire des commerces et artisans proposant des produits locaux
- Évaluation des volumes disponibles et des possibilités de livraison
- Confrontation du potentiel d'approvisionnement au besoin de votre structure (quantités demandées)



Je suis un cuisiner, un cantinier...
Apprécier la capacité et la motivation de l'équipe de cuisine à gérer l'approvisionnement local (Nombre de personnes, disponibilités, implication).

- État des lieux des locaux, mobilier, aménagement, stockage (légumerie, four, chambre froide, etc)
- Appréhension des réalités de planning, des besoins en termes de livraison, des exigences réglementaires vis-à-vis des producteurs



Je suis un producteur...
Analyser vos possibilités de répondre à une demande de la restauration collective

- Quantités disponibles
- Possibilités de livraison (gestion du timing, moyens de transport et de conservation des produits)
- Adaptabilité à la demande (conditionnement, préparation éventuelle)

Sensibilisation et Information



Vers les élèves, les usagers du restaurant collectif...

Sensibiliser et impliquer les convives dans les évolutions de leurs menus.

- Opération de communication
- Animation pédagogique auprès des élèves et usagers



Concertation



Au cœur du projet, la concertation implique la mobilisation et l'échange entre l'ensemble des acteurs du projet d'approvisionnement local : gestionnaires, producteurs, cuisiniers, élus, convives.

- Favoriser une dynamique collective, des lieux d'expression des motivations, des attentes, et des appréhensions.
- Être au fait des contraintes et des besoins de chacun afin de déterminer collectivement l'ampleur et la progression de la démarche d'approvisionnement qui va être entreprise.
- Encourager la mise en oeuvre d'une démarche participative.

Formation



Je suis un gestionnaire de restaurant collectif...

- Découvrir la réalité du métier de producteur et adopter un fonctionnement qui tient compte des exigences de leur métier.
- Apprendre à rédiger des appels d'offre intégrant des critères de durabilité afin de donner aux producteurs de nos territoires la possibilité d'y répondre.



Je suis un cuisiner, un cantinier...

- Travailler avec des producteurs locaux en s'assurant de respecter la réglementation sanitaire.
- Développer une certaine souplesse devant les aléas susceptibles de perturber l'approvisionnement en produits alimentaires agricoles.
- Apprendre à cuisiner les légumes d'hiver, développer des repas alternatifs équilibrés et économes.



Je suis un producteur...

- Appréhender les contraintes de la restauration collective et répondre à cette demande particulière.
- Connaître et mettre en oeuvre les exigences de la réglementation sanitaire. Répondre à un appel d'offre.
- Valoriser mes produits.
- Optimiser mes circuits de livraison.

Mise en oeuvre

Formaliser les principes de fonctionnement (type de repas, fréquence, budget prévisionnel) et formuler des scénarii d'approvisionnement en fonction des potentiels diagnostiqués (quantités disponibles, évaluation financière, modalités techniques) :

- Mise en oeuvre d'une phase test, approvisionnement partiel en produits locaux (ciblage de certains produits), menus entièrement locaux au moins une fois par semaine, etc.
- Déterminer la progressivité de l'introduction des ingrédients, l'objectif à ne jamais perdre de vue restant la régularité dans l'approvisionnement.

