

PROJET ALIMENTAIRE DE TERRITOIRE

La Lozère a du goût !



lozère
LE DÉPARTEMENT



A TAAABLE ! Les journées de l'alimentation



Le Département de la Lozère
a été labellisé
Projet
Alimentaire
Territorial
en juin 2021,
avec le soutien financier de

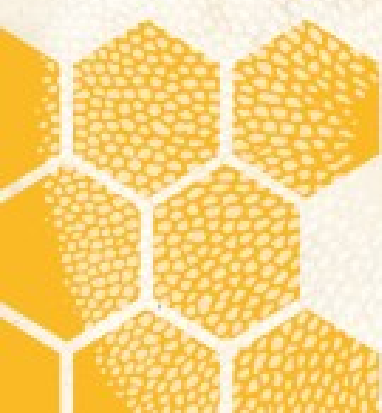




BIENVENUE A TOUS !

CONTEXTE

PROGRAMME





Contexte

Robert AIGOIN

Président de la commission Économie Circulaire,
agriculture et accompagnement des filières

Contexte

LA LOZERE... Une terre
agricole

Une politique
départementale à
l'oeuvre sur
l'agriculture, la forêt,
le foncier

Contexte

Un accès inégal à
l'alimentation

Une politique départementale à
l'oeuvre sur la précarité
alimentaire

Une politique départementale à
l'oeuvre sur la restauration
collective

Contexte

Des problèmes clefs

changement climatique
énergies fossiles sensibilisation
durabilité coût
logistique réduction
opinion divergences rémunération
disponibilité



Contexte

Un projet alimentaire de territoire, une occasion pour aller plus loin, ensemble !

Un an de concertation

Un plan d'action affiché et évoqué à 17h

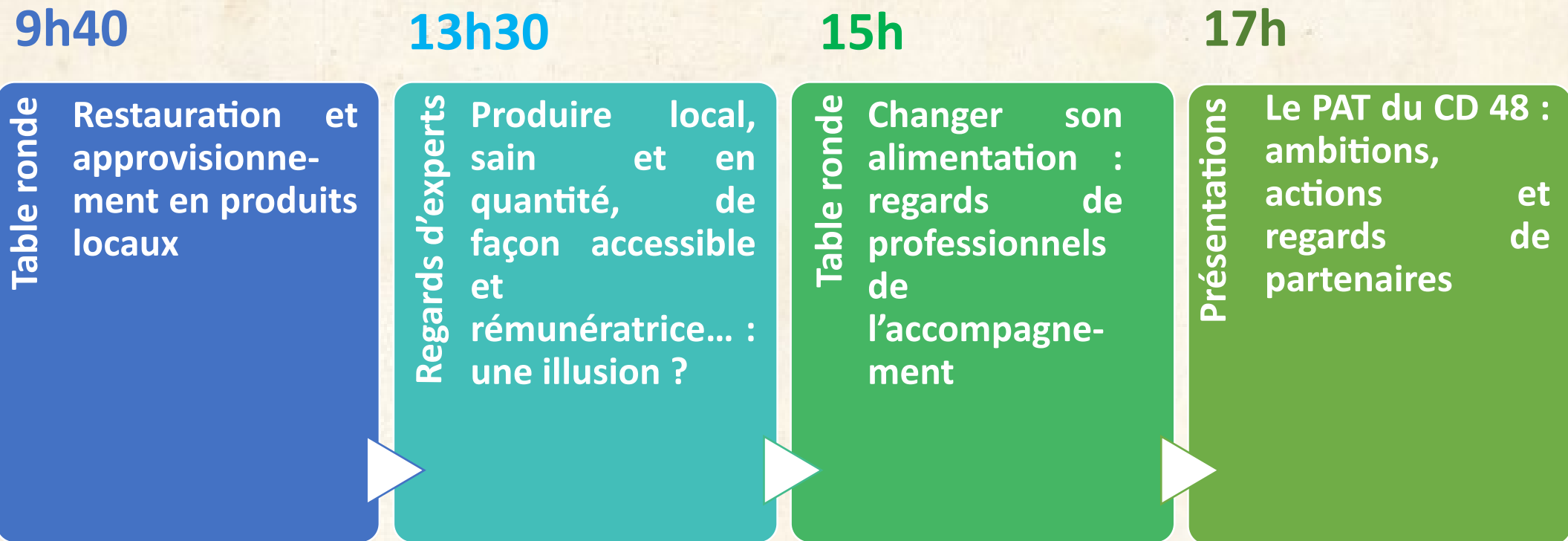
Contexte

Aujourd'hui, au menu :

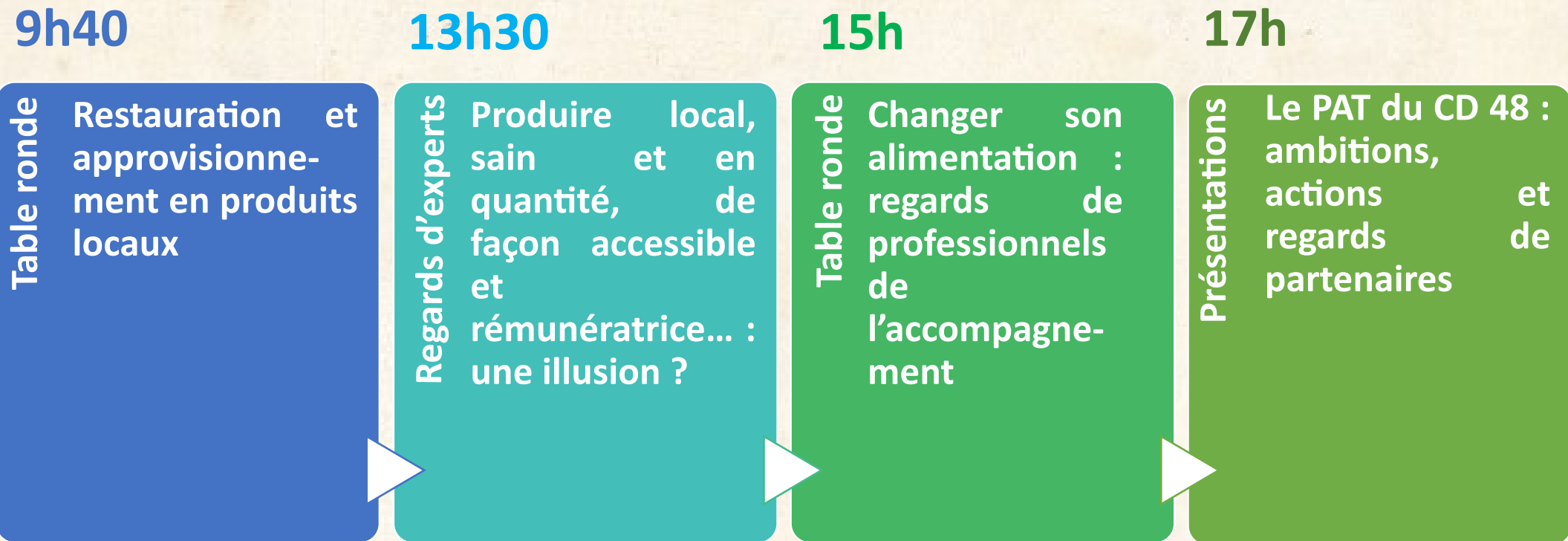
- Inspiration, diffusion
- Interroger nos certitudes



Programme



Programme



Des témoignages

Des ressources

Des échanges

Programme

Des produits locaux et gourmands

Des produits locaux et gourmands

9h40

13h30

15h

17h

Table ronde
Restauration et approvisionnement en produits locaux

Regards d'experts
Produire local, sain et en quantité, de façon accessible et rémunératrice... : une illusion ?

Table ronde
Changer son alimentation : regards de professionnels de l'accompagnement

Présentations
Le PAT du CD 48 : ambitions, actions et regards de partenaires

Des témoignages

Des ressources

Des échanges



9h40 – 12h15

Restauration :

Mon approvisionnement en produits locaux :

- Quels retours d'expériences ?
- Quels dispositifs ?
- Quelles ressources en Lozère ?



Restauration

Julien RIGAL

Hôpital de Saint Chély

Jean Baptiste AMARGER

Les Fermes Bio de Lozère

**Catherine DE LA RUE
DU CAN**

Comptoir de la Régordane

Christian TEILLAC

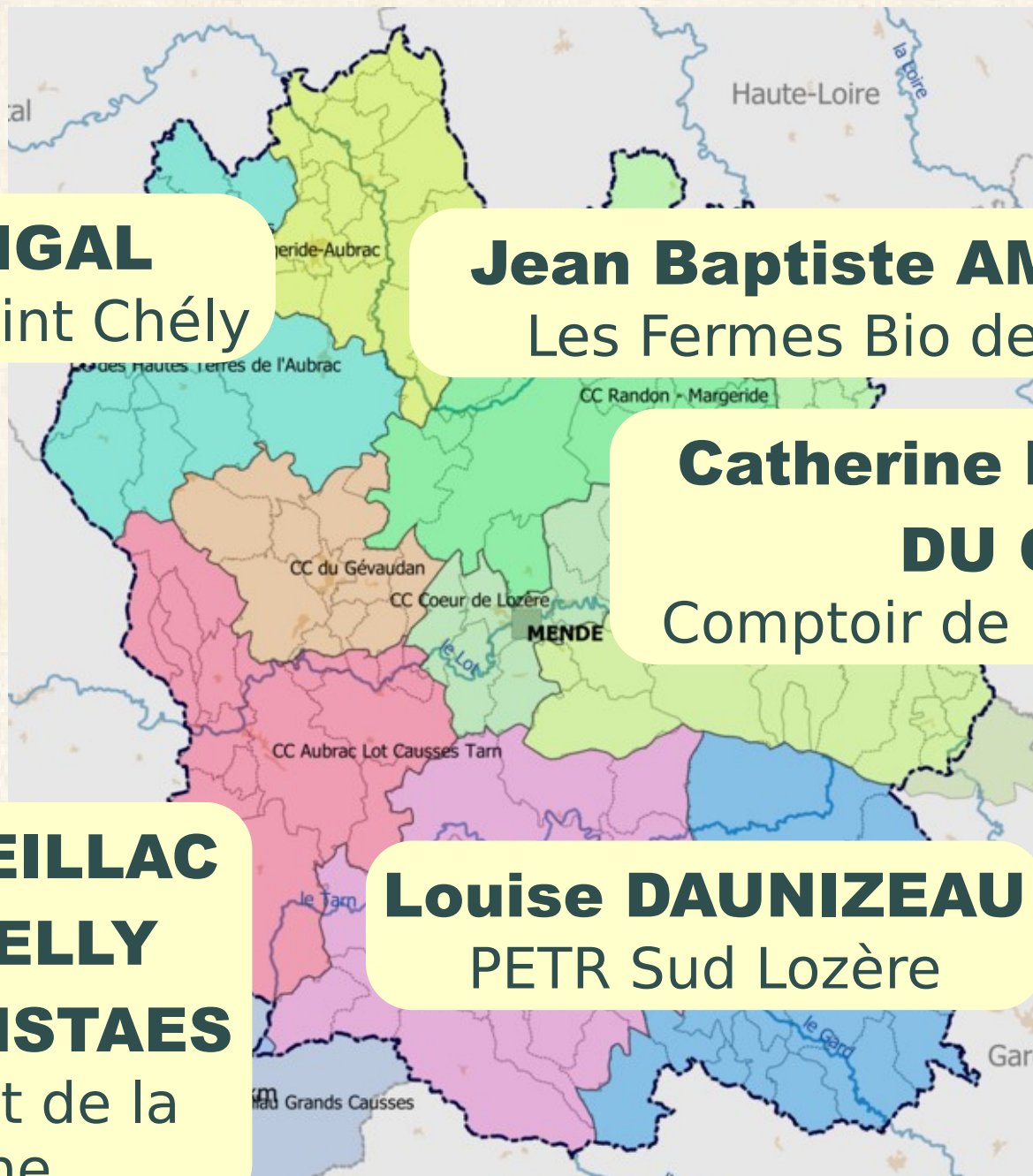
Jérôme BELLY

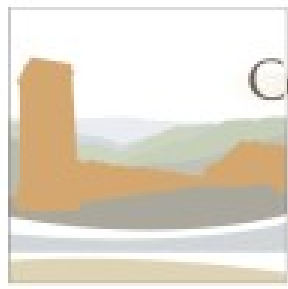
Nicolas LAMSTAES

Département de la
Dordogne

Louise DAUNIZEAU

PETR Sud Lozère





Comptoir
de la
Régordane

Artisans et Producteurs
de nos terroirs

**Produits du Terroir
Artisanat Local**
Boutique & Restauration

Boutique de producteurs et
d'artisans créée en 2011.

Site touristique du village de la
Garde Guérin, village médiéval
surplombant les Gorges du
Chassezac.

Local loué à la communauté de
communes de Villefort (maintenant
Communauté de Communes Mont
Lozère). Objectif : Mettre à disposition un
point de vente aux acteurs locaux.



Les enjeux de départ :

- Permettre à un **maximum de producteurs et d'artisans de présenter leurs produits** : produits autour de la châtaigne, du miel, confitures et sirops mais aussi beaucoup d'éleveurs et la pisciculture du lac du Villefort.
- Disposer de main d'œuvre pour faire vivre la boutique.
- **Favoriser une ouverture sur une durée maximale** sur ce lieu où passent plus de 100 000 personnes par an, de Pâques à fin Octobre. Le passage du chemin de Régordane en GR 700 a également augmenté la fréquentation des randonneurs.

Les choix retenus :

- Dès le départ, **création d'une boutique associée à un point dégustation** sous forme de restauration simple pour mettre en avant les produits et aussi pouvoir proposer les produits frais (viandes et fromages)
- Organisation de la boutique grâce à **l'embauche de salariés** et du bénévolat.



Présentation Les Fermes Bio de Lozère

Assises de l'alimentation
Vendredi 17 novembre 2023



Contexte

La production bovin viande bio est développée en Lozère avec plus de 100 élevages et un cheptel de 3200 vaches allaitantes. La majorité de ces exploitations sont orientées en système naisseur pour la production de broutards destinés à l'exportation. Aujourd'hui, la filière permet la valorisation du label bio sur les animaux de boucherie (réformes et génisses) mais valorise peu ou pas les jeunes bovins.



Origine du projet

Insatisfait de ce manque de valorisation, 5 éleveurs ont conduit une réflexion pour améliorer la valorisation des animaux localement. Après avoir bénéficié d'un témoignage des membres de l'association « Paysans Bio d'Aveyron », les éleveurs ont souhaité se structurer pour améliorer la valorisation des jeunes bovins.



Présentation générale de l'association

L'association Les Fermes Bio de Lozère a été créée à l'automne 2020 autour de deux objectifs :

- La promotion et commercialisation de produits alimentaires d'origines animale et végétale biologiques de ses adhérents,
- La mise en relation des exploitants lozériens engagés en AB avec les différents acteurs des filières viande bio.

Elle est aujourd'hui composée de 7 exploitations adhérentes situées sur différents secteurs du département (Aubrac, Margeride, Haute Vallée du Lot, Mont Aigoual). Elle commercialise les jeunes bovins bio issus de ces exploitations certifiées en agriculture biologique.



Circuit de commercialisation et gamme de produits

La viande est valorisée :	La gamme de produits :
<ul style="list-style-type: none">- En restauration collective (cantines scolaires, maisons de retraite,...) et la restauration « classique »,- En GMS, dans des magasins spécialisés Bio et des épicerie,- Via des sites de vente de produits en ligne et des distributeurs,- Aux particuliers.	<p><u>Viande sous vide :</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Colis à griller ou colis classique (plutôt pour les particuliers),- A la demande : bourguignon, merguez, rôti, tranche en conditionnement de 1 à 5 kg,- Steaks hachés surgelés, <p><u>Produits transformés :</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Conserves : veau à la provençale, aux cèpes, à l'ail des ours, curry,...- Terrines : au roquefort, cèpes, piment d'Espelette,...



Contact :

Aujourd'hui, la loi permet la valorisation du label bio sur les animaux de boucherie (vaches et génisses), mais valorise peu ou pas les jeunes bovins.



Origine du projet

Insatisfait de ce manque de valorisation, 5 éleveurs ont conduit une réflexion pour améliorer la valorisation des animaux localement. Après avoir bénéficié d'un témoignage des membres de l'association « Paysans Bio d'Aveyron », les éleveurs ont souhaité se structurer pour améliorer la valorisation des jeunes bovins.



Présentation générale de l'association

L'association Les Fermes Bio de Lozère a été créée à l'automne 2020 autour de deux objectifs :

- La promotion et commercialisation de produits alimentaires d'origines animale et végétale biologiques de ses adhérents,
- La mise en relation des exploitants lozériens engagés en AB avec les différents acteurs des filières viande bio.

Elle est aujourd'hui composée de 7 exploitations adhérentes situées sur différents secteurs du département (Aubrac, Margeride, Haute Vallée du Lot, Mont Aigoual). Elle commercialise les jeunes bovins bio issus de ces exploitations certifiées en agriculture biologique.



Circuit de commercialisation et gamme de produits

La viande est valorisée :	La gamme de produits :
<ul style="list-style-type: none"> - En restauration collective (cantines scolaires, maisons de retraite,...) et la restauration « classique », - En GMS, dans des magasins spécialisés Bio et des épiceries, - Via des sites de vente de produits en ligne et des distributeurs, - Aux particuliers. 	<p><u>Viande sous vide :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Colis à griller ou colis classique (plutôt pour les particuliers), - A la demande : bourguignon, merguez, rôti, tranche en conditionnement de 1 à 5 kg, - Steaks hachés surgelés, <p><u>Produits transformés :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Conserves : veau à la provençale, aux cèpes, à l'ail des ours, curry,... - Terrines : au roquefort, cèpes, piment d'Espelette,...



Contact :



Par email : lesfermesbiodelozere@gmail.com



Par courrier : Chambre d'Agriculture de Lozère
25 avenue foch
48004 MENDE CEDEX

Avec le soutien de :



Restauration

Julien RIGAL

Hôpital de Saint Chély

Jean Baptiste AMARGER

Les Fermes Bio de Lozère

**Catherine DE LA RUE
DU CAN**

Comptoir de la Régordane

Christian TEILLAC

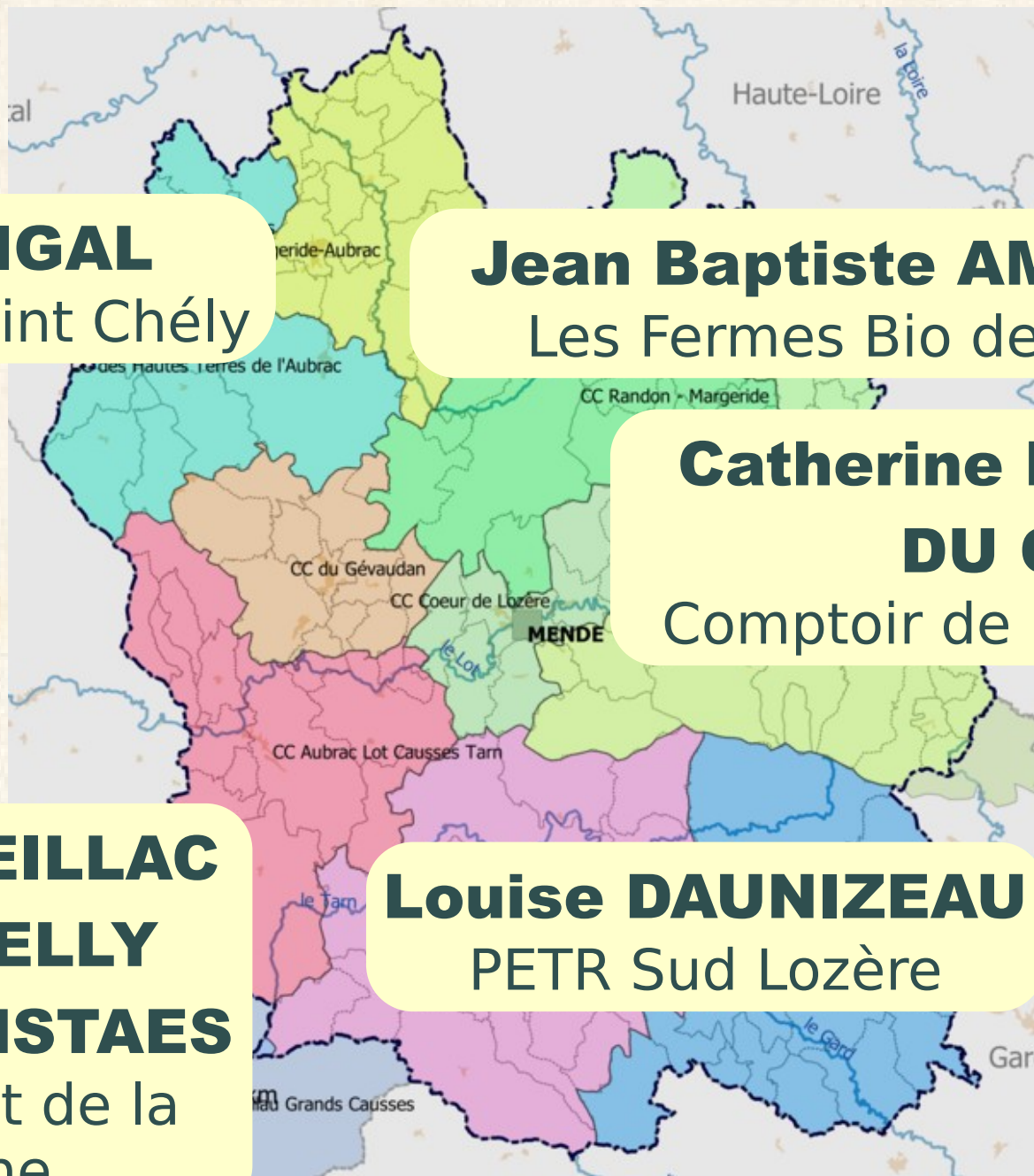
Jérôme BELLY

Nicolas LAMSTAES

Département de la
Dordogne

Louise DAUNIZEAU

PETR Sud Lozère



Conseil Département de la Dordogne 100% fait maison, 100% bio local en restauration collective.

- 35 collèges – 13.077 élèves
- 1,9 millions de repas servis par an
- 1/3 de demi-pensionnaires boursiers
- Coût denrées autour de 2 €/repas en 100% bio pas de surcoût
- 1 diététicienne, 2 chefs de cuisine formateurs

Trois grands objectifs :

- Favoriser une alimentation bio et locale s'inscrivant dans une démarche globale d'excellence environnementale de la Collectivité.
- La relocalisation de nos approvisionnements alimentaires et le maintien du tissu agricole du territoire.
- La santé et l'éducation au goût des collégiens.

ETATS DES LIEUX 2023

22 collèges labellisés :

- 11 collèges 100% bio, 100% fait maison dont 50 à 80% de local
- 1 cité scolaire à 100% bio dont 70% de local
- 2 collèges en transition 70% bio dont 64% local et 86% bio dont 50% local
- 1 collège 50% bio dont 40% local
- 7 collèges 30% bio dont 25% local

Coût denrées de 1,71 à 2,17€



Rencontre producteurs locaux et restauration collective de Meyrueis – mars 2023

Rencontre meuniers du moulin de la Borie et cuisiniers de la restauration collective et atelier cuisine – décembre 2021





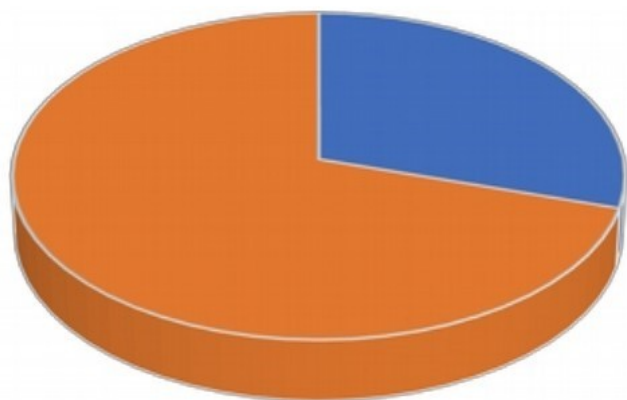
Atelier cuisine autour de la
farine - décembre 2021



Rencontre éleveur de porcs plein air et restauration collective – Agrilocal - mars 2022

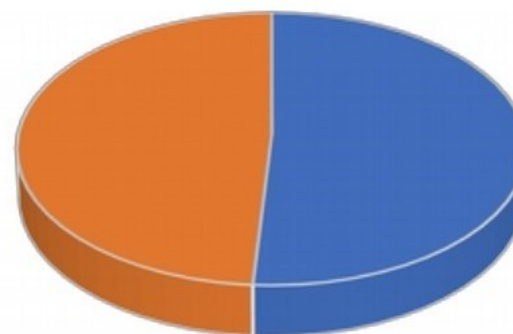
ANALYSE DES ACHATS ALIMENTAIRES Cantine de Florac – mai à mi juin 2021

ACHAT ALIMENTAIRE



■ TOTAL BIO ■ TOTAL NON BIO

ACHAT ALIMENTAIRE



■ Total BIO + SIQO + LOCAL
■ Total alimentaire hors BIO + SIQO + LOCAL

	1er trimestre 2020-2021	1er MAI au 21 JUIN 2021
Produits BIO	2,3%	29,8%
Produits BIO + SIQO + LOCAL	5,8%	51,1%

**Collège 100% fait maison, 100% bio
local
VS collège conventionnel**

Impacts nutritionnels
Analyse de deux collèges sur l'année 2022

L'analyse des achats alimentaires en quantité et volume financier sur 2 collèges pour une année civile (2022 soit 36 semaines de fonctionnement)

Présentation des collèges :

**1 collège de ville
labélisé 1 carotte ECOCERT**

**1 collège de ville
labélisé 3 carottes excellence ECOCERT en
2022**

420 repas / jour en forfait DP4 et DP 5,

250 repas en forfait DP4 ou DP5

**labélisé 1 carotte ECOCERT : 7% bio local,
11% bio, 17% local non bio.**

100% fait maison, 100% bio et 52,4% bio local,

a bénéficié de l'accompagnement du CD24.



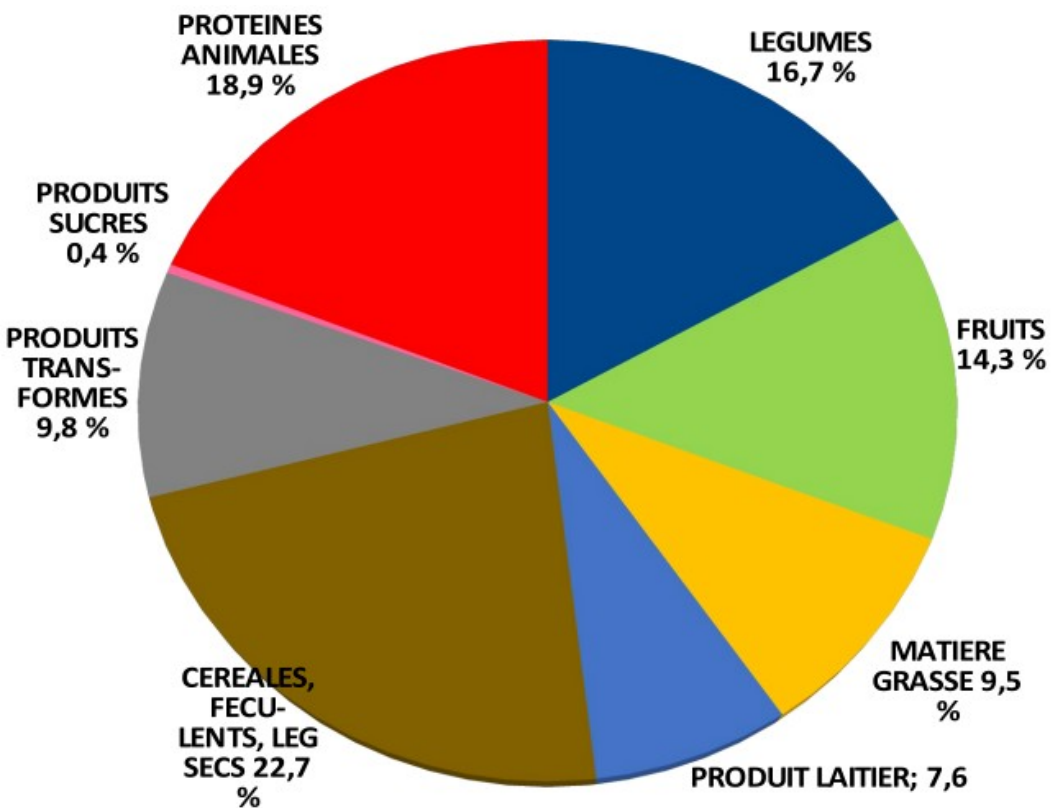
Analyse effectuée en pourcentage.

Pour leur faible impact financier et nutritionnel, certains aliments ont été exclus (vinaigre, gélatine...)

ANALYSE QUANTITATIVE DES DENREES PAR FAMILLE D'ALIMENT

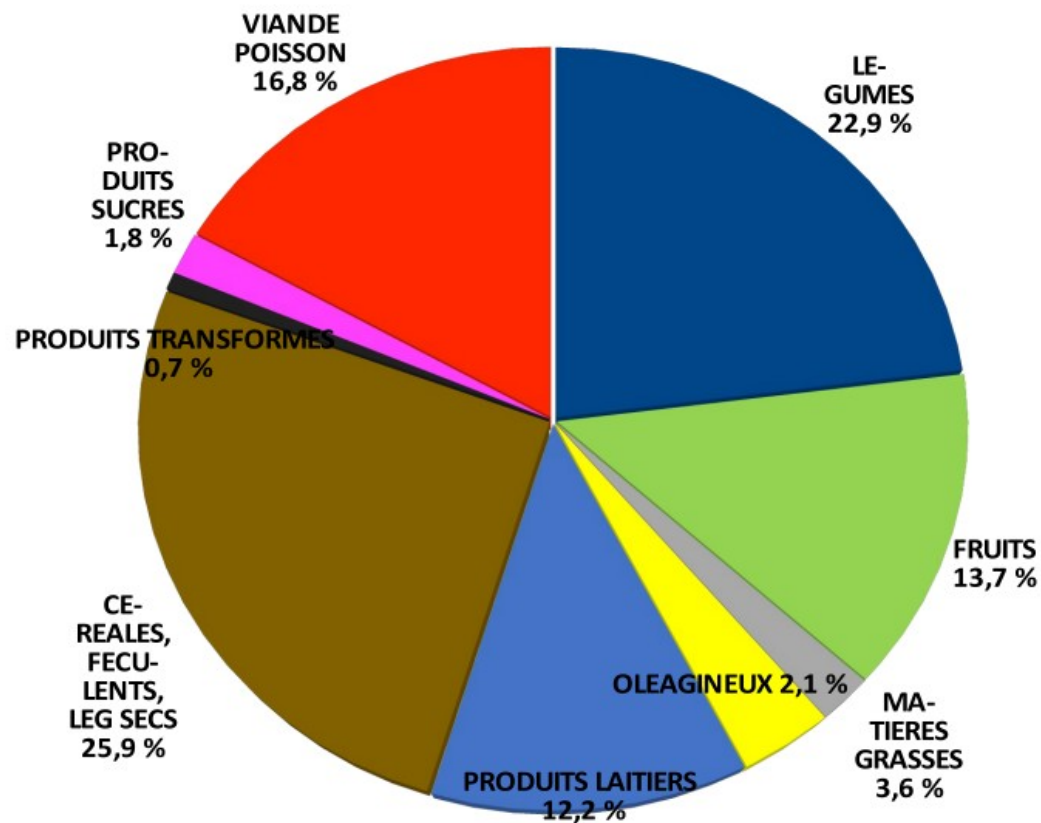
Collège conventionnel

50 102 repas = 26 386 Kg soit **526g/repas / convive**



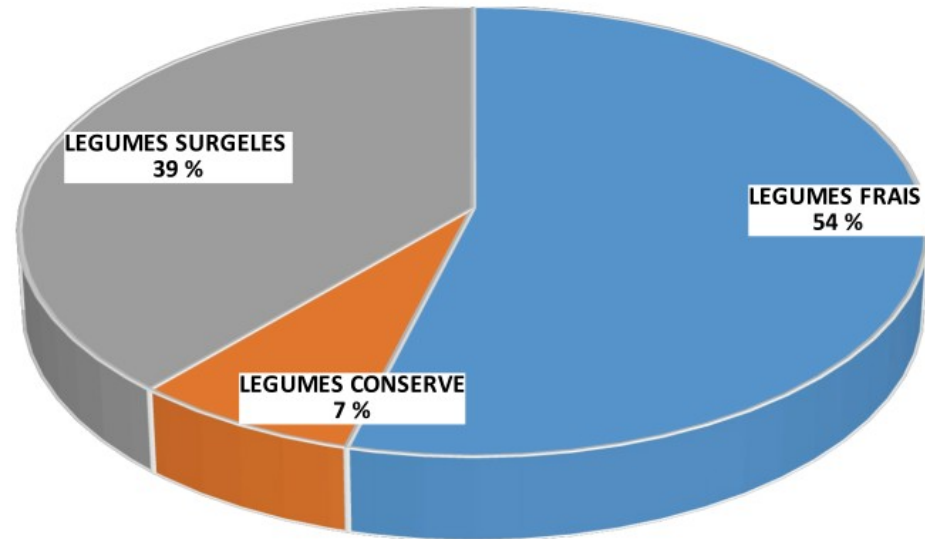
Collège 100% bio

37 575 repas = 21456 kg soit environ **571g / repas / convive**

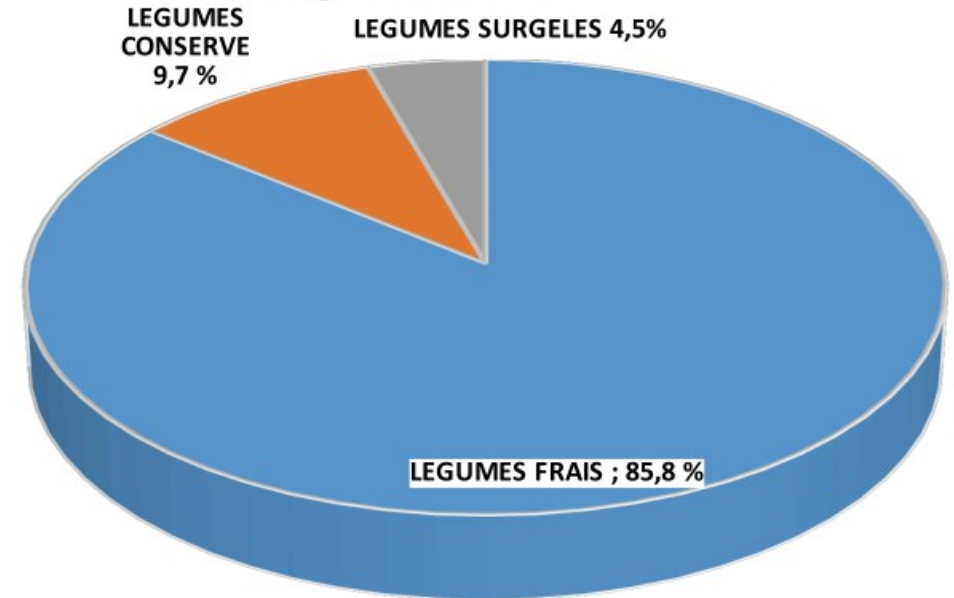


LEGUMES

Collège conventionnel



Collège 100% bio



ATOUS DU 100% BIO

8 fois moins de légumes surgelés

+ de légumes frais

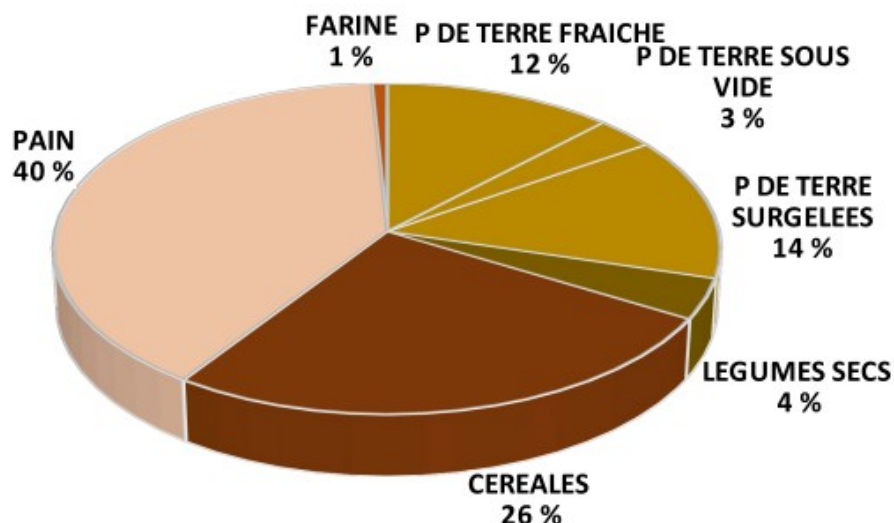
Diversité de légumes x2,5 (CC : 12/ CB : 32)

2x + d'herbes aromatiques

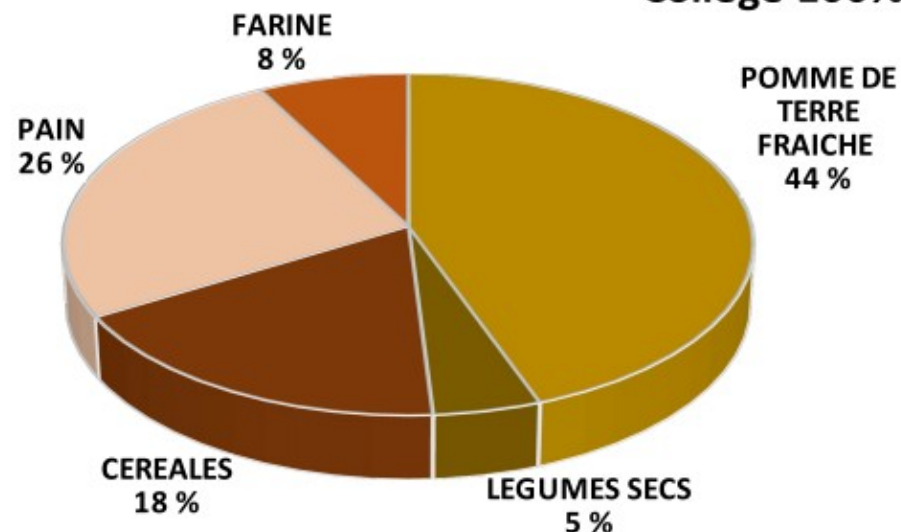
10 fois moins d'emballages de légumes surgelés et de boîtages cc : 500 - cb : 50

CEREALES FECULENTS PAIN POMMES DE TERRE

Collège conventionnel



Collège 100% bio



ATOUS DU 100% BIO

Presque 2 fois moins de pain

Féculent et pain semi complet

2x + de diversité de céréales

6x + de diversité de farines

3x + de diversité de légumes secs

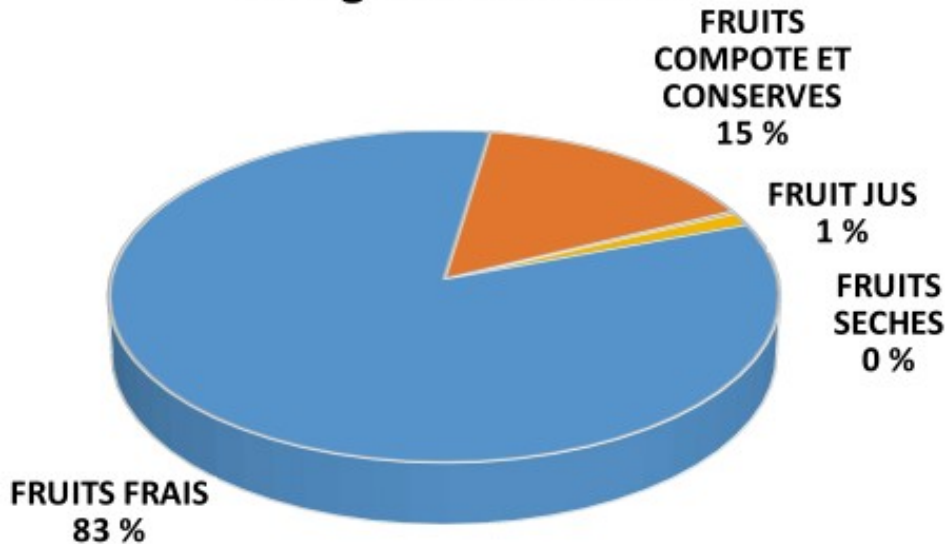
Semences paysannes

Pomme de terre fraîche uniquement

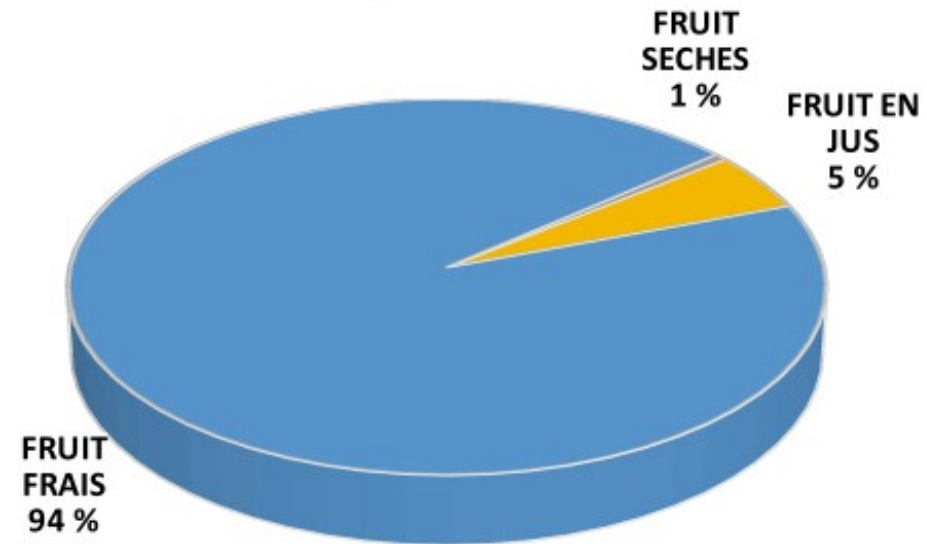
Farines, céréales, légumes secs en commerce équitable France

FRUITS

Collège conventionnel



Collège 100% bio



ATOUS DU 100% BIO

+10% de fruits frais

+ de fruits séchés

+ de fruits en jus

Moins de variété (Cc : 17 / CB : 14) pour respecter la saisonnalité et la proximité

Compotes et fruits cuits faits maison : pas d'emballage

Restauration

Julien RIGAL

Hôpital de Saint Chély

Jean Baptiste AMARGER

Les Fermes Bio de Lozère

**Catherine DE LA RUE
DU CAN**

Comptoir de la Régordane

Christian TEILLAC

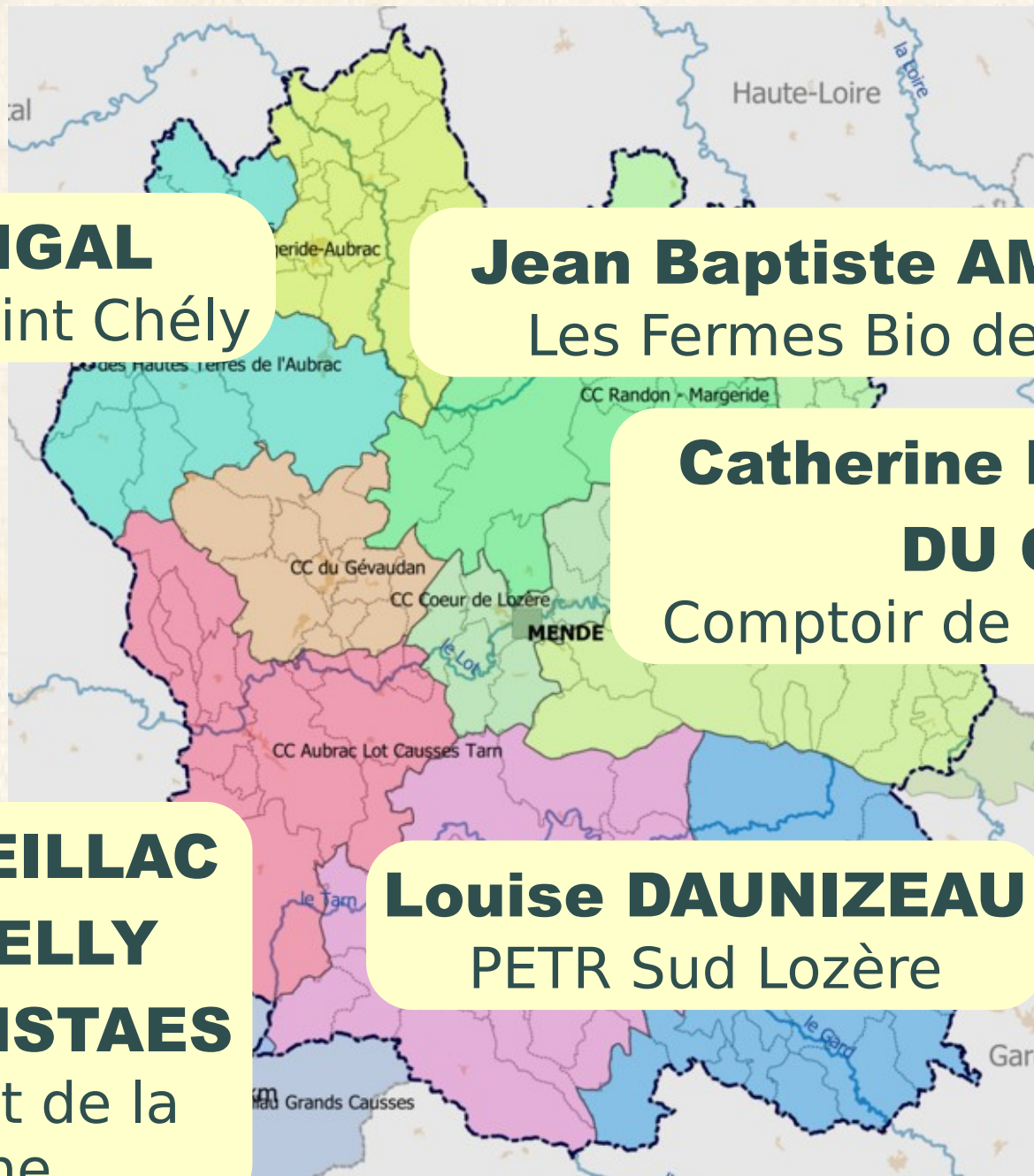
Jérôme BELLY

Nicolas LAMSTAES

Département de la
Dordogne

Louise DAUNIZEAU

PETR Sud Lozère



Le Comptoir, un outil de développement du territoire

Dans notre approche, nous cherchons à :

- **favoriser** les producteurs ou artisans locaux ;
- nous approvisionner en fruits et légumes frais chez les **maraîchers locaux**, pour faire vivre le commerce local ;
- dès que possible, faire intervenir les **professionnels du territoire** : achat du mobilier auprès d'artisans locaux...
- faire du Comptoir **un lieu de vie** et de rencontres pour les habitants du territoire : organisation de concerts, de soirées thématiques et découverte;

... mais aussi un moyen de sensibiliser les clients

- **informer** le plus possible, les clients sur les modes et les contraintes de production, les races et variétés locales, les enjeux environnementaux ;
- **promouvoir** les produits sous signe de qualité (IGP, AOP, AB..) ou les marques territoriales (De Lozère, Esprit Parc National...);
- refaire le **lien** avec le monde rural : période de production, variabilité des rendements



Le Comptoir, aujourd'hui, c'est

- une **SCIC** de 13 associés ;
- 80 producteurs, une vingtaine d'artisans qui vendent dans la boutique ;
- une boutique ouverte 10,5 mois par an, et 7 jours sur 7 de mai à fin septembre ;
- 4 ETP, dont 2 CDI à l'année, 6 saisonniers ;
- un **chiffre d'affaire** en progression chaque année qui repose sur ses 2 piliers, boutique et restauration, l'un complétant l'autre ;
- un **lieu d'accueil** qui renvoie vers les visites de fermes, les gîtes, restaurants, campings, mais aussi, vers lequel les acteurs du territoire envoient des clients ayant soif de « produits du terroir » ;
- une **porte d'entrée** sur le territoire de Villefort pour les touristes avec un rôle d'informations et de promotion pour les autres acteurs locaux (lien avec Office du Tourisme) ;
- un « **levier** » pour aider à s'installer en agriculture ou diversifier sa production, en leur offrant un point de vente sur le territoire.

Mode de fonctionnement

La Boutique est ouverte en continu.

Chaque jour, à midi, à La Table du Comptoir, nous proposons :

- plats préparés avec les viandes des producteurs, des légumes frais de saison et des crudités.
- des salades, assiettes végétariennes, assiettes dégustation
- les desserts du jour, glaces et sorbets de nos producteurs,
- les boissons (bières, vins, jus de fruits, limonades...) sont toutes produites directement par nos producteurs.

Tous les produits servis dans les assiettes peuvent être achetés en boutique.

Nous indiquons le nom des producteurs, pour chaque viande, terrines, condiments, fromages.

→ **Grande fidélisation des clients :**
les clients sont demandeurs, en quête de produits locaux.



Mode de fonctionnement

Pour la restauration :

-30 producteurs qui apportent des produits à la boutique que nous utilisons en cuisine.

- une dizaine d'autres complète les produits pour la restauration uniquement : maraichers, pain, lait, viandes (porc, bœuf Salers ou Aubrac, veau, truite bio.

Ponctuellement poulet...)



Restauration

Julien RIGAL

Hôpital de Saint Chély

Jean Baptiste AMARGER

Les Fermes Bio de Lozère

**Catherine DE LA RUE
DU CAN**

Comptoir de la Régordane

Christian TEILLAC

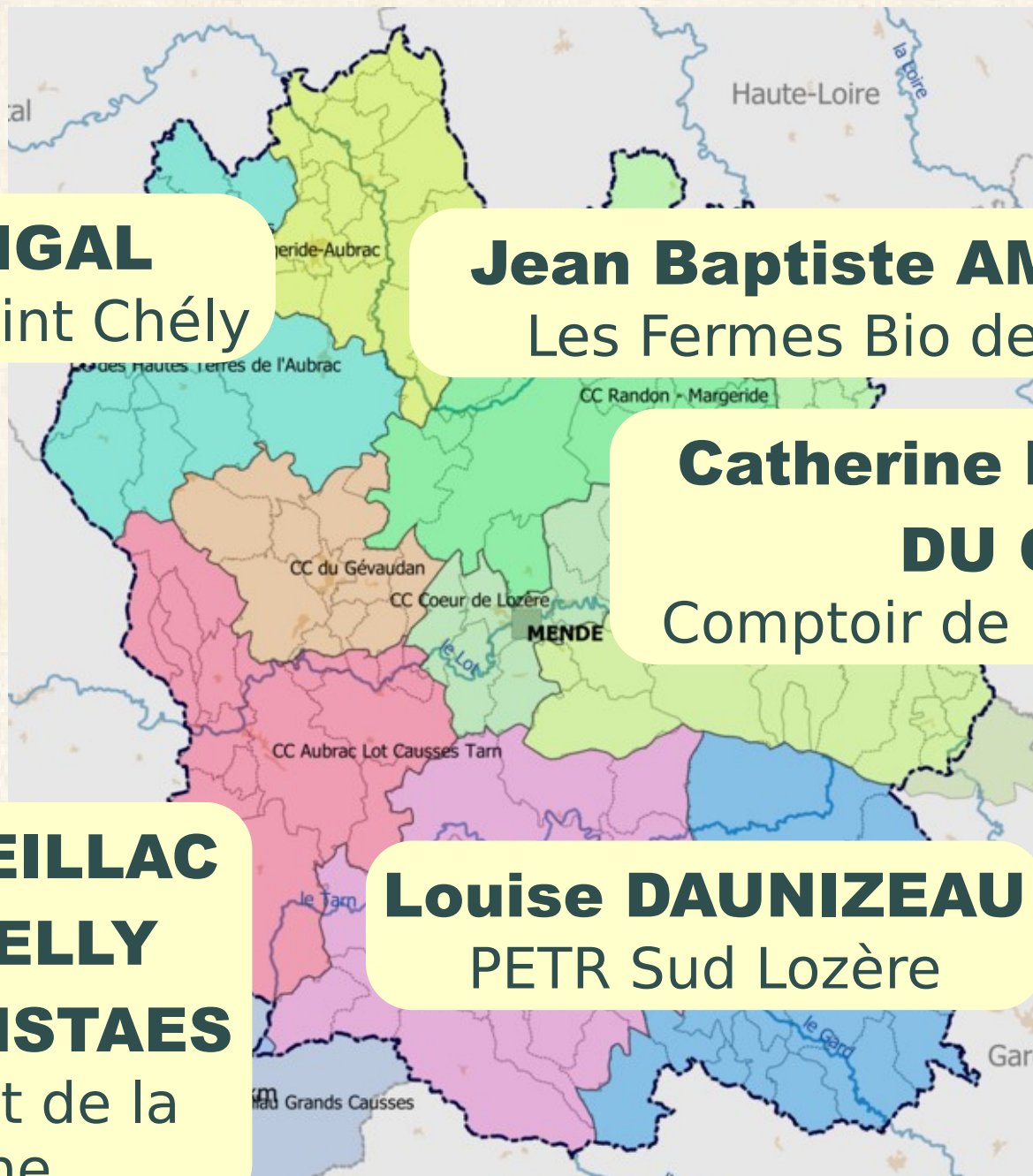
Jérôme BELLY

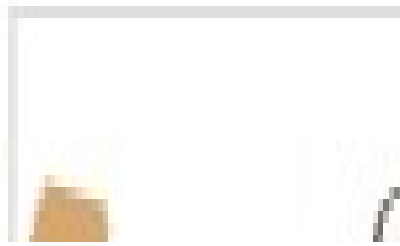
Nicolas LAMSTAES

Département de la
Dordogne

Louise DAUNIZEAU

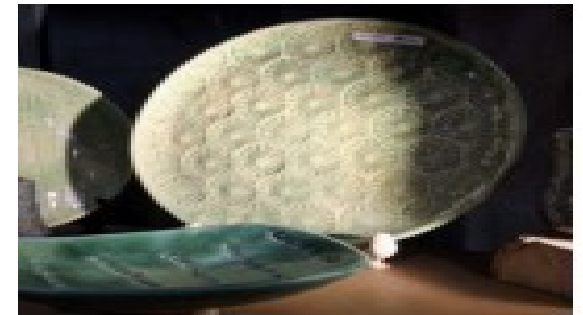
PETR Sud Lozère





Nos difficultés

- La logistique : A Villefort, nous sommes loins
- L'approvisionnement pour certains produits : Pélardon, Charcuterie....
- Le coût des produits influence forcément le niveau des marges plus faibles qu'en restauration classique.



Restauration

Julien RIGAL

Hôpital de Saint Chély

Jean Baptiste AMARGER

Les Fermes Bio de Lozère

**Catherine DE LA RUE
DU CAN**

Comptoir de la Régordane

Christian TEILLAC

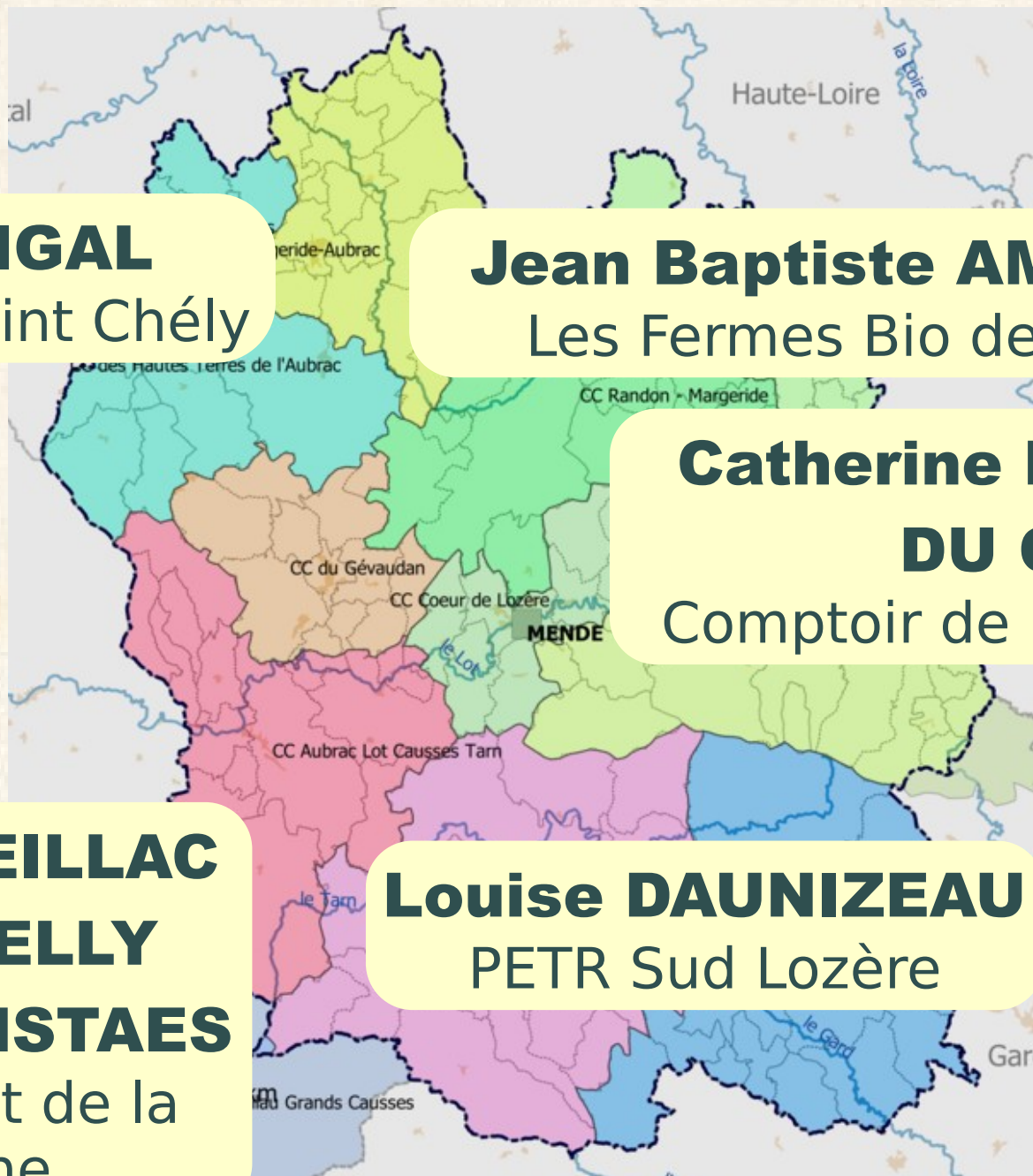
Jérôme BELLY

Nicolas LAMSTAES

Département de la
Dordogne

Louise DAUNIZEAU

PETR Sud Lozère





Faiseurs et partenaires externes

- Producteurs et fournisseurs
- Représentants des producteurs et des filières agricoles
- Représentants du monde éducatif (DSDEN)
- Conseil départemental (élus et services mobilisés : RH, suivi financier, agriculture, entretien et hygiène, bâtiment, diététicienne, chefs de cuisine formateurs, espaces verts)

Bénéficiaires et utilisateurs

- Tous les personnels travaillant dans l'établissement
- Élèves et parents

Décideurs et faiseurs en interne établissement

- Direction de l'établissement
- Service intendance
- Chef cuisinier / équipe de cuisine et du service général
- Equipes pédagogiques et éducatives
- Infirmière scolaire
- Elèves
- Communication et animation interne

Restauration

Julien RIGAL

Hôpital de Saint Chély

Jean Baptiste AMARGER

Les Fermes Bio de Lozère

**Catherine DE LA RUE
DU CAN**

Comptoir de la Régordane

Christian TEILLAC

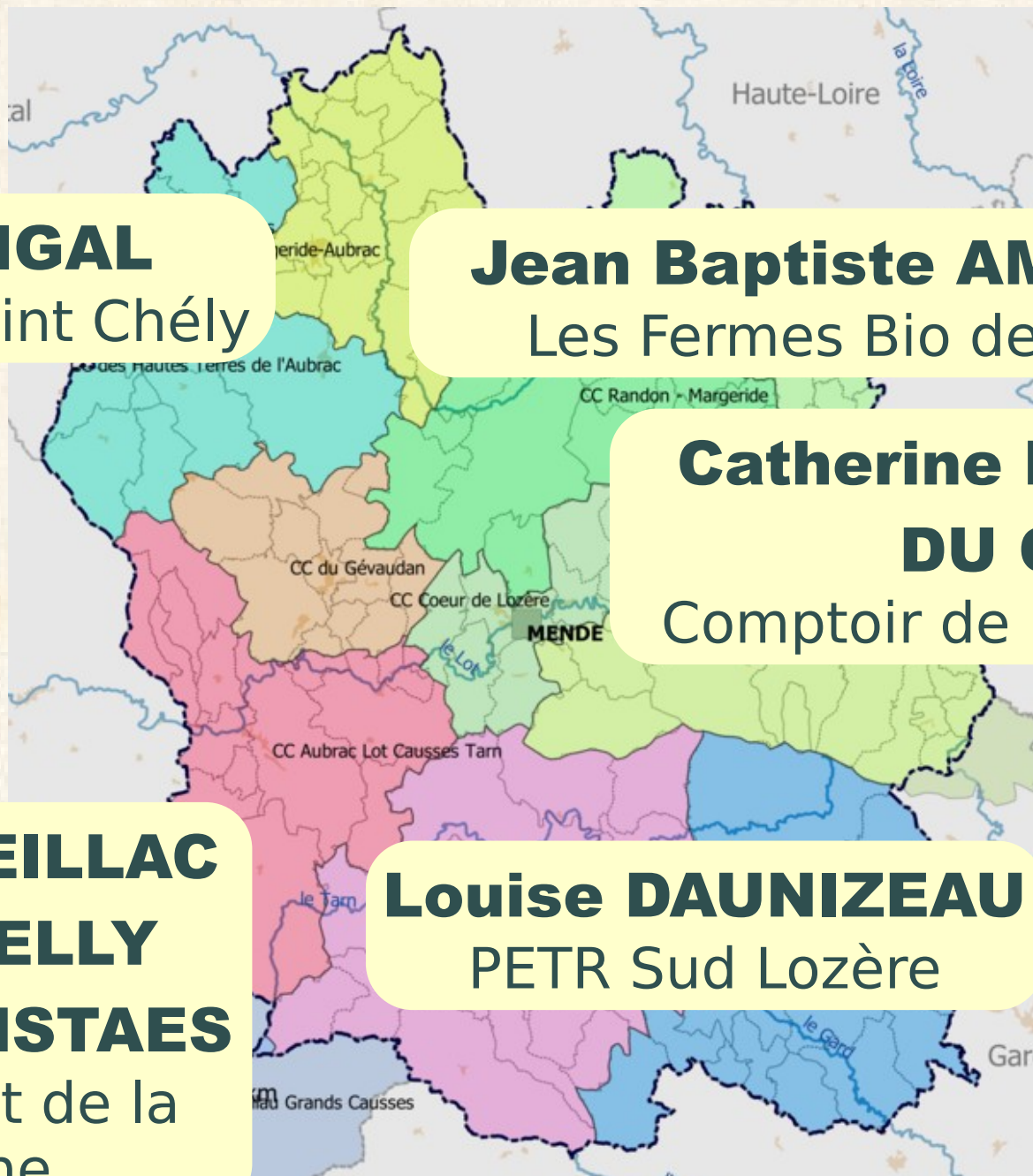
Jérôme BELLY

Nicolas LAMSTAES

Département de la
Dordogne

Louise DAUNIZEAU

PETR Sud Lozère



Quelques outils



Annuaire des producteurs du PNR Aubrac

- Territoire du PNR Aubrac
- 117 producteurs et 13 artisans
- Des informations sur les possibilités de livraisons et les lieux d'achats des produits
- Édition papier à venir
- Des informations pour mieux comprendre les signes de qualité

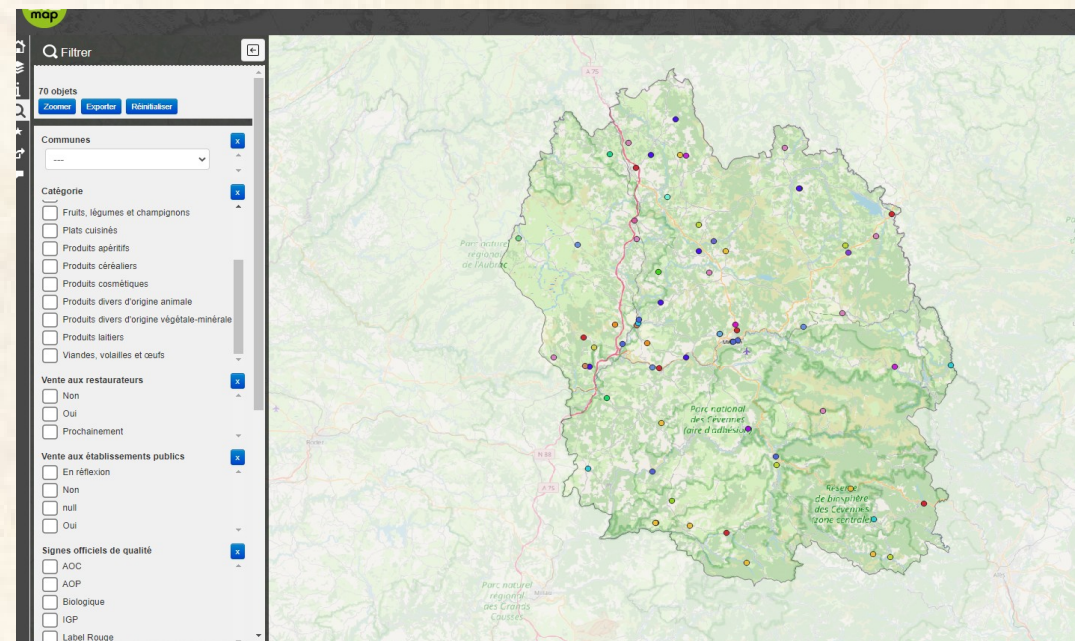


Quelques outils



Le catalogue des producteurs et transformateurs de Lozère

- Sur tout le département
- 70 producteurs et artisans
- Des informations sur leur souhait de travailler avec les restaurateurs privés ou le grand public
- Uniquement en ligne
- Différents filtres : signes de qualité, mode de vente...

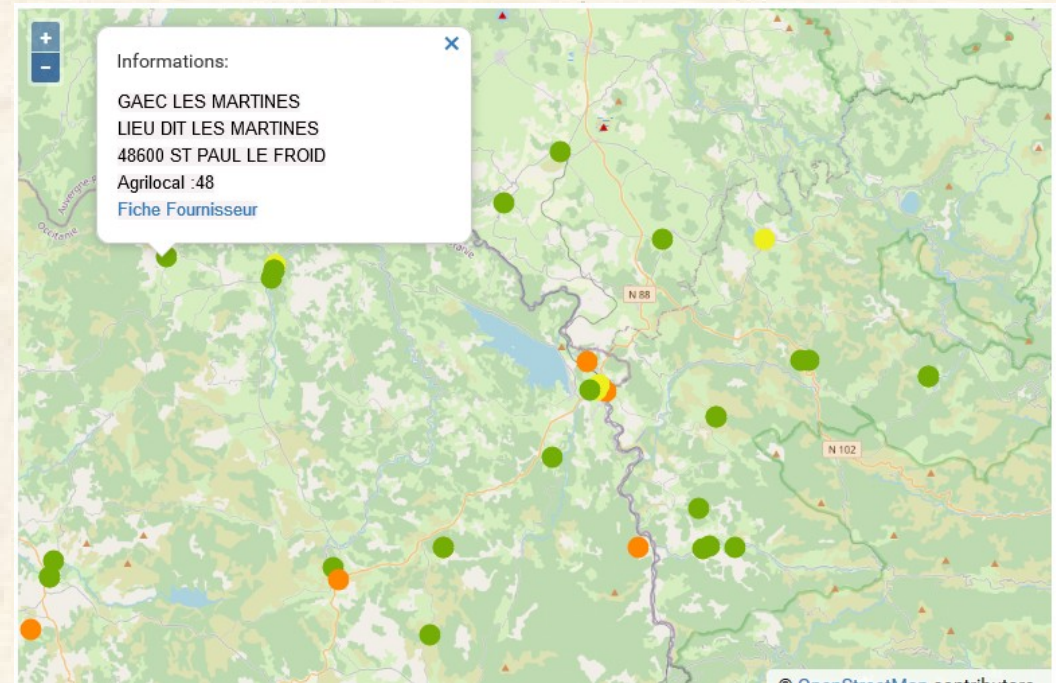


Quelques outils



Agrilocal 48

- Fournisseurs départementaux et limitrophes
- 180 producteurs, artisans, entreprises agro-alimentaires
- Acheteurs : consultation rapide pour avoir une offre de prix
- Fournisseurs : faire une offre, générer bons de commandes et factures





12h15 - 13h30

Bon appétit !

