



Syndicat Mixte du Bassin de Thau



COMMENT FAVORISER LA STRUCTURATION DES FILIERES D'APPROVISIONNEMENT LOCAL



L'exemple de Montpellier Méditerranée Métropole



Donnons à Thau un avenir responsable

Ora Maritima 2021 – Ensemble pour une alimentation durable

ORA MARITIMA

4^{EMES} ASSISES DE THAU

La transition
alimentaire

15 > 16
Octobre



L'approvisionnement local au cœur des politiques publiques !

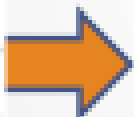
LE CONTEXTE



2015 : Vote à l'unanimité de la Politique Agro-Ecologique et Alimentation (P2A) par le Conseil Métropolitain



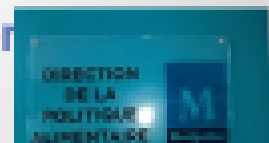
2015 : Signature du Pacte de Milan par la Métropole de Montpellier



2016 : Création de la Direction de la Politique Alimentaire de la Ville de Montpellier



Validation du Projet Ma Cantine Autrement par la Ville de Montpellier



POUR QUI ?

2014 – ETAT DES LIEUX DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DE LA VILLE DE MONTPELLIER



Système de table ouverte



15% de surproduction - **124 500 repas/an**

Coût de revient alimentaire
par repas



FRANCE



1,60 €

MONTPELLIER



1,95 €

Plan alimentaire classique

**Marché alimentaire massifié
(24 lots seulement)**



2% volume total



10% volume total

Restes à l'assiette par
enfant et par repas



FRANCE



130 gr

MONTPELLIER



?





Montpellier
Méditerranée
Métropole



Montpellier
Méditerranée
Métropole



2016
Etat des lieux de la restauration
collective des communes de Montpellier
Métropole Méditerranée



Etat des lieux, retour et tendances...

QUELLE SERA L'ALIMENTATION DE DEMAIN ?





montpellier
Méditerranée
Métropole

2016

1. Favoriser la
PROXIMITE



Etat des lieux RC
3M

2. Optimiser la **QUALITE**

organoleptique
nutritionnelle
sanitaire

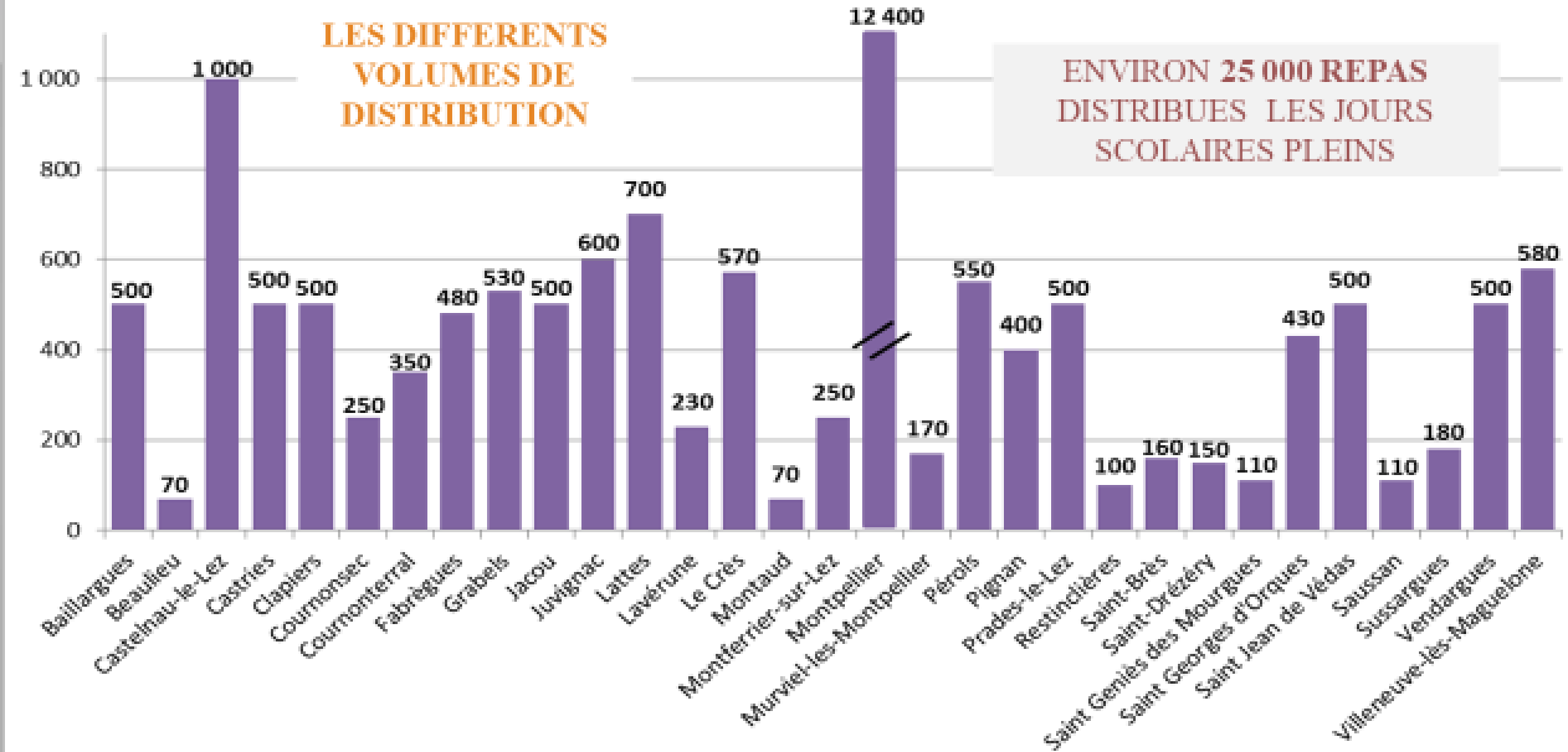
4. **LUTTER** contre le
gaspillage alimentaire

3. Renforcer les
compétences des
professionnels

Nombre de repas par jour de pleine production dans les Communes de la Métropole de Montpellier

LES DIFFERENTS
VOLUMES DE
DISTRIBUTION

ENVIRON 25 000 REPAS
DISTRIBUES LES JOURS
SCOLAIRES PLEINS



LE VOLUME D'ACHAT DE LA RC 3M

Exemples de quantités nécessaires par famille de produits pour un repas en pointe de production (25 000 repas/jour)



3 125 pains de
400 gr
Ou
25 000 pains
de 50 gr



Entre 2,5 et
3 Tonnes



Entre 3,2 et 4
Tonnes



Entre 3,5 et 4
Tonnes



Entre 1 et 1,5
Tonnes



Entre 4 et 5
Tonnes

AVEC QUI ET COMMENT ?

LES PORTES D'ENTRÉE DE L'OFFRE ALIMENTAIRE...



... pour atteindre l'assiette des convives en restauration collective

En direct : gré à gré



Appel d'offres



DSP



sodexo

Commercialisation

classique



APPUI A LA STRUCTURATION DES FILIERES LOCALES



RENCONTRE – CONCERTATION
INFORMATION
FORMATION
GROUPE DE TRAVAIL
PROJET PILOTE
SOUTIEN A L'INNOVATION



AVEC QUI ET COMMENT ?



Phase 2: Etat des lieux de l'offre

Objectif : choisir les filières agricoles locales les plus pertinentes à mobiliser pour fournir la RC.

Méthode : Mise en place **d'indicateurs** :

- ❖ Présence sur le territoire
- ❖ Proximité
- ❖ Présence d'une chaîne opérationnelle
- ❖ Démarches qualités

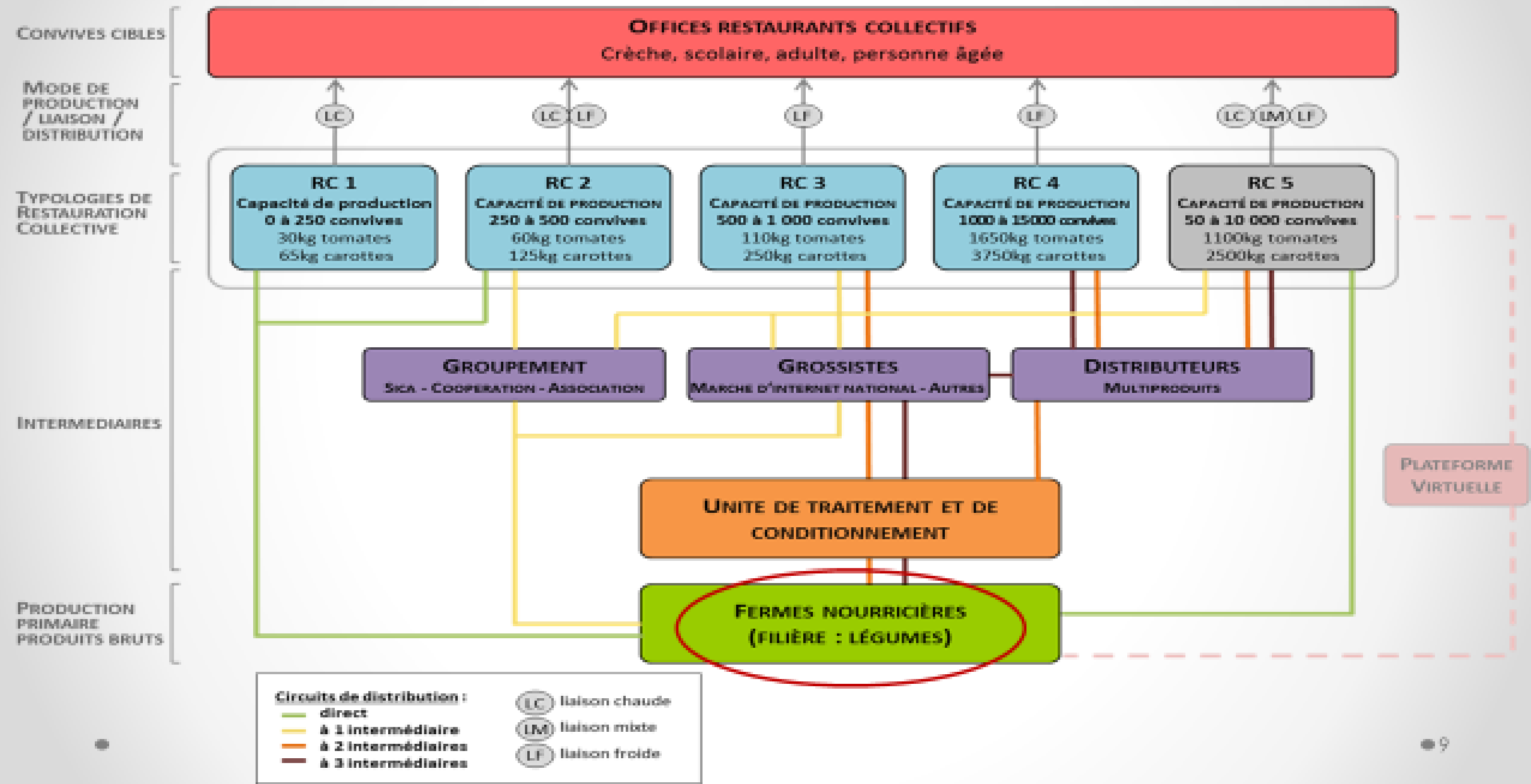


éliminatoires



Somme des points obtenus = **intérêt théorique** que présente **chaque produit** pour la Restauration Collective.

Construire des schémas de connexion pertinents entre l'offre et la demande



Carte d'Identification de la Proximité

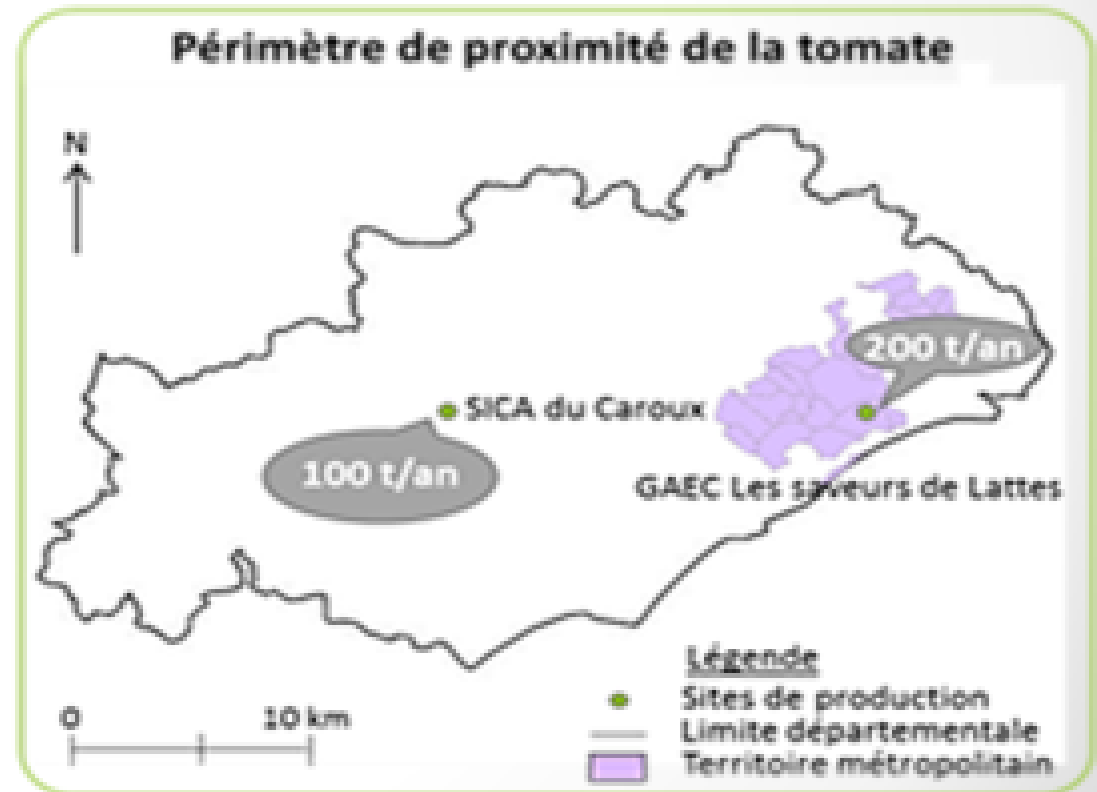


Famille de produit : **FRUIT**

Produit : **TOMATE**

- Principaux sites de production :
 - GAEC Les saveurs de Lattes
 - SICA du CAROUX (Bédarieux)
- Volume disponible : **200 T/an**
- Volume prévisionnel d'achat RS : **82,5 T/an**

Périmètre de proximité RS : 3M



LE MODE OPERATOIRE DE MMM

ETUDES



PROJETS



STAGES

INNOVATION





UN GROUPE TECHNIQUE HÉTÉROCLITE, ORIGINAL ET INNOVANT

Métropole, Ville, Village, Chambre d'agriculture, prestataires privés, FR CIVAM, OCEBIO, MIN
Un management participatif dans lequel chacun fait son marché !





100 % des communes en gestion directe dépassent les objectifs de la loi EGALIM en 2020
Les prestataires privés disposent d'un important sourcing local
70% des salades, crudités et fruits présents dans les menus sont locaux
100 % des viandes de bœuf et de veau sont régionales
Création du guide Bocal



Création d'un Carreau des producteurs Bio
Création d'un pôle de transformation : fruits et légumes, fruits séchés, viandes....
AGRIVIVA est passée d'une production de 500 kg/jour à 6 tonnes/jour
80% de la production d'AGRIVIVA est achetée dans un rayon de 50 km à de petits maraichers
Création d'une association de producteur : Producteur d'Occitanie



Structuration d'une filière complète de pain bio
Structuration d'une filière de pomme bio
Développement des rencontres producteurs/acheteurs publics
Développement de l'accompagnement des producteurs à la réponse à la commande publique



ASSIETTE LOCALE

SALADE
(Lattes 34)
1 240 KG

PAIN BIO
(Fabrègues 34)
15 500 X 50 gr

FROMAGE DE
CHEVRE
(Baillargues 34)
15 500 X 20 gr

MIEL BIO
(Saint Just 34)
155 KG

bon appétit

QUALITE

PROXIMITE



Début 2015 Rencontre
Ville / Réseau BOUSOL



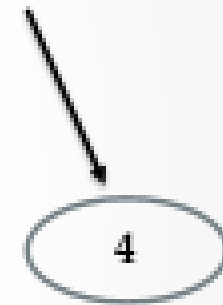
Mi 2015
lancement d'un
AO « pain bio »



Janvier 2016 validation par la Ville
de l'introduction du pain bio



Fin 2017 Pain et Partage
produit le pain à base de
farine issu de production
de céréales bio
Héraultaises et panifiée
au moulin de Sauret



Février 2016 : Pain et
Partage retenu pour le
marché « pain bio »

2016 à 2017 : Prestataires et
certaines Communes se
fournissent chez Pain et Partage



SOCIETAL

ETHIQUE ET DURABLE

*« La meilleure façon de prédire l'avenir,
n'est-ce pas de le créer ? »*

