PROJET FOCAL

FAISABILITÉ D'UNE ORGANISATION COLLECTIVE POUR UNE ALIMENTATION LOCALE

UNION EUROPÉENNE
UNANIEZH EUROPA

L'Europe s'engage en Bretagne / Avec le Fonds européen agricole pour le développement rural : l'Europe investit dans les zones rurales

LEADER

Région BRETAGNE

ELORN
ETABLISSEMENT PUBLIC TERRITORIAL DE BASSIN

COPIL DU 04/11/2020

Parc naturel régional d'Armorique
Park an Arvorig

DÉROULÉ DE LA RÉUNION

- Rappel des objectifs du projet, organisation de la démarche et mission
- Retour sur les 1ères actions menées depuis le démarrage
- Présentation des différents scenarii proposés
- Temps d'échanges
- Présentation des étapes à venir : calendrier des actions à mener à court et moyen termes, engagement des partenaires

PROJET FOCAL

PRINCIPE :

Organisation collective entre éleveurs bovins – Lait et viande –, en système herbager, du Parc d'Armorique et du Syndicat du bassin de l'Elorn (MAEC)

POURQUOI?

Offrir une alimentation saine, durable et **locale** aux consommateurs **tout en permettant aux producteurs une juste valorisation de leur production**

COMMENT?

Marque commune, négociation collective, ateliers de découpe et/ou transformation collectifs ou partagés, mutualisation de la commercialisation (planification, logistique, point de vente collectif…), filière territorialisée

CONTENU OPÉRATIONNEL DU PROJET

Juin 2020

Axe 1 : Animation de collectifs

Susciter et animer une dynamique de groupe pour une démarche d'organisation locale collective

Axe 2 : Compréhension des stratégies des acteurs de filières alimentaires

Comprendre les logiques d'acteurs des filières lait et viande bovine, dans leurs pratiques actuelles et dans leurs stratégies de développement.

Evaluer plus finement la capacité ou non des opérateurs existants à s'inscrire dans une filière territoriale

Croiser les comportements alimentaires des consommateurs du pays de Brest (individuels et/ou en collectif) et analyser leur réponse / produits envisagés

Axe 3 : Analyse technico-économique de la faisabilité de filières alimentaires territorialisées

Explorer les cadres technico-économiques et organisationnels d'une filière locale spécifique

Accompagner la transition au sein des exploitations

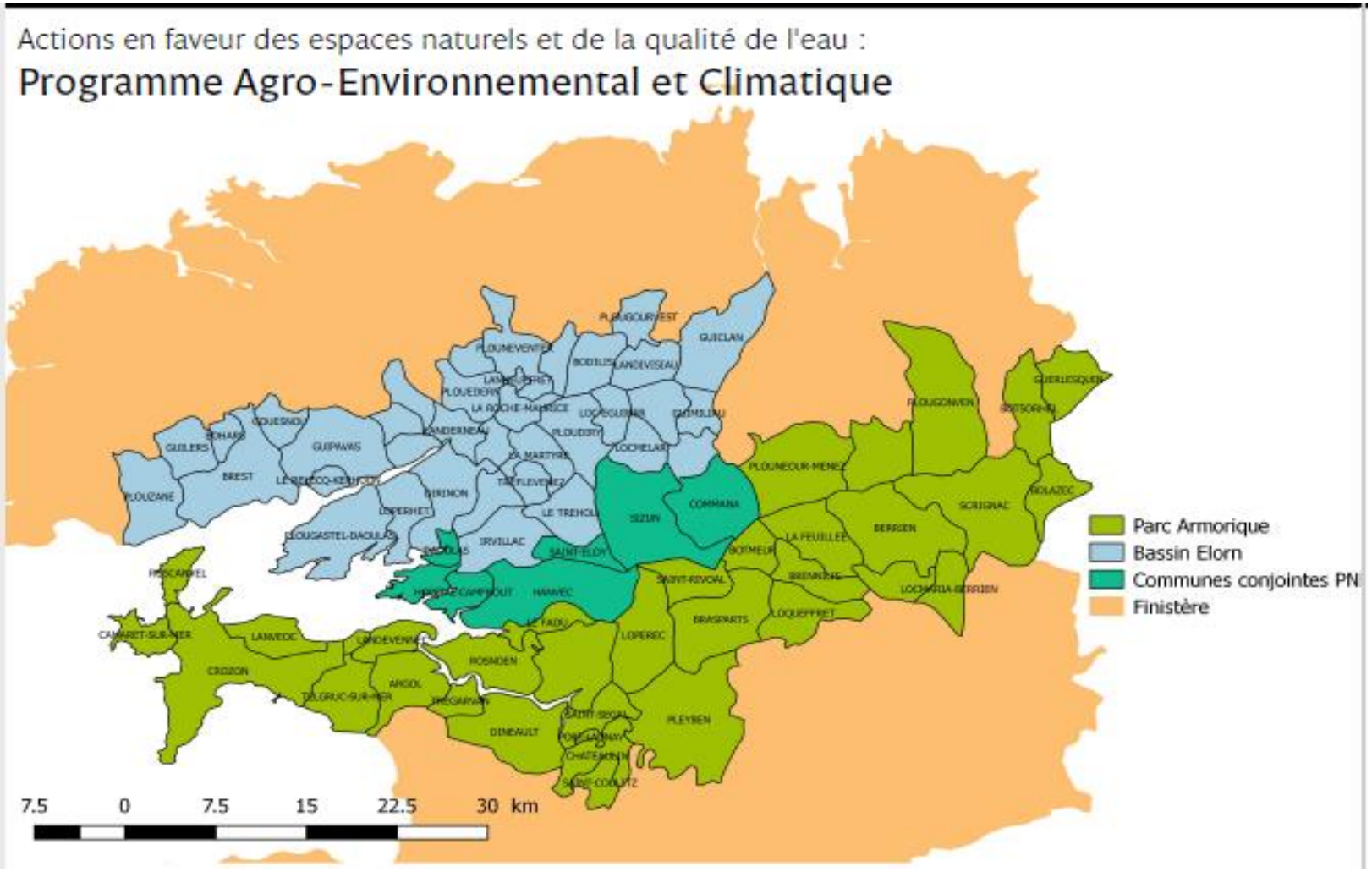
18 mois

Novembre 2021

CIRCUITS ALIMENTAIRES TERRITORIALISÉS

- **Relocalisation d'une partie du système alimentaire** (Structuration de filières, transformation, logistique, commercialisation, distribution)
- **Relocalisation de l'économie** qui serait plus cohérente et qui contribuerait à recréer des liens de proximité, à préserver l'environnement et à faire revivre les campagnes (tissu rural local)
- Cohérence géographique entre le **territoire de production** et le **bassin de consommation**
- Réponse aux **attentes sociétales** (manger local et de qualité) Education des consommateurs à la qualité / saisonnalité des produits, explication du métier de paysan, messages sur les enjeux de l'agriculture aujourd'hui

LE PROJET DE 2 TERRITOIRES : PNRA ET BASSIN DE L'ELORN



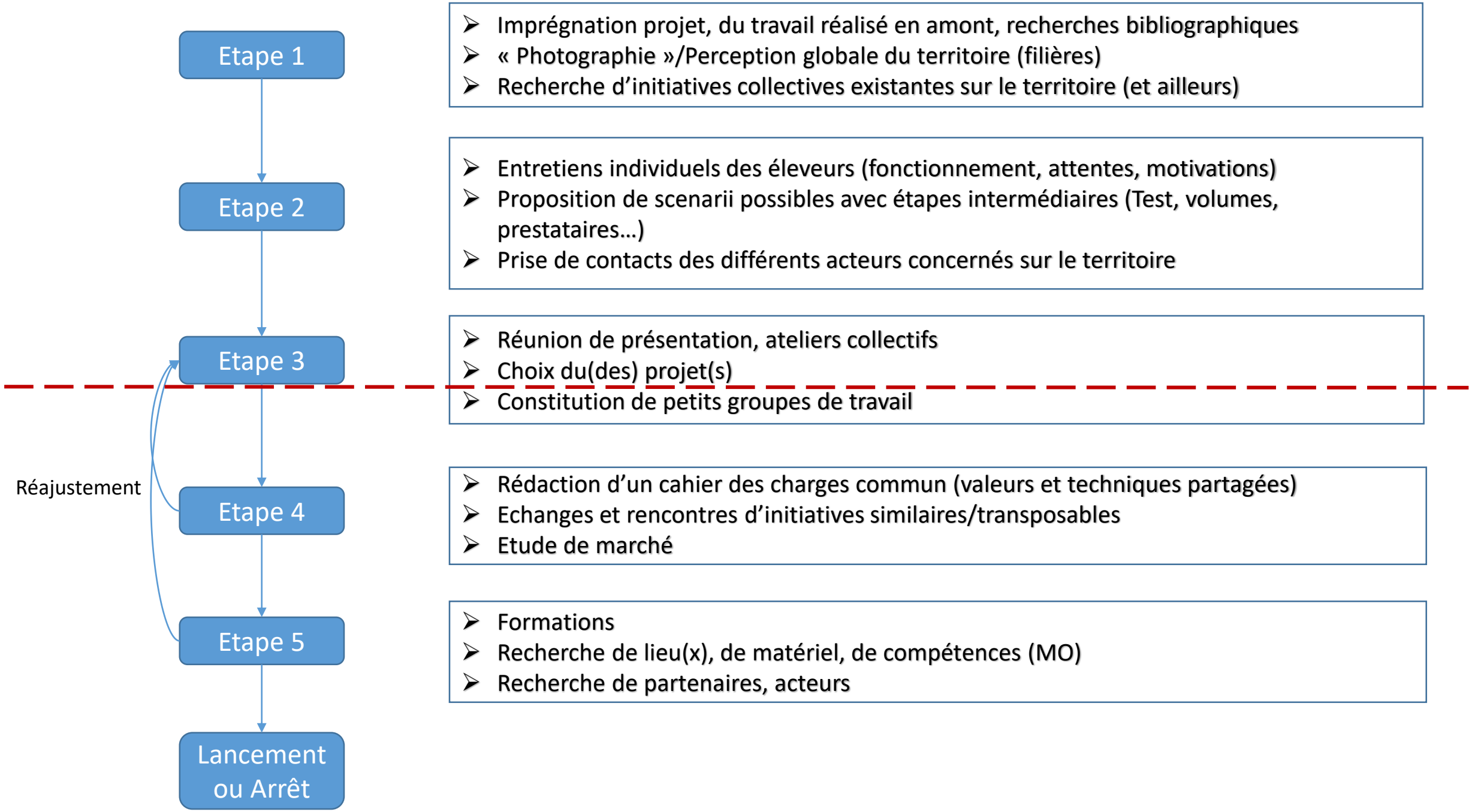
LES POLITIQUES PUBLIQUES COMME VECTEURS DE TRANSITION

La Politique Agricole Commune de l'Union Européenne encourage financièrement les systèmes herbagers (**MAEC**)

Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt (2014) : Projet alimentaire territoire
Loi Egalim (2017) : 50% de produits durables en restauration scolaire d'ici 2022

Breizh'alim : Rapprocher les différents opérateurs des filières de territoire (offre et demande) pour fournir plus durablement les lycées en denrées alimentaires (lait notamment)

PAT et Agrilocal 29 : plateforme en ligne ayant pour objectif de rapprocher fournisseurs locaux et acheteurs publics via des commandes plus simples que les passations de marchés publics


Etape 1
Etape 2
Etape 3
Etape 4
Etape 5
Lancement ou Arrêt
Réajustement
➢ Imprégnation projet, du travail réalisé en amont, recherches bibliographiques
➢ « Photographie »/Perception globale du territoire (filières)
➢ Recherche d'initiatives collectives existantes sur le territoire (et ailleurs)
➢ Entretiens individuels des éleveurs (fonctionnement, attentes, motivations)
➢ Proposition de scenarii possibles avec étapes intermédiaires (Test, volumes, prestataires…)
➢ Prise de contacts des différents acteurs concernés sur le territoire
➢ Réunion de présentation, ateliers collectifs
➢ Choix du(des) projet(s)
➢ Constitution de petits groupes de travail
➢ Rédaction d'un cahier des charges commun (valeurs et techniques partagées)
➢ Echanges et rencontres d'initiatives similaires/transposables
➢ Etude de marché
➢ Formations
➢ Recherche de lieu(x), de matériel, de compétences (MO)
➢ Recherche de partenaires, acteurs

AXES DE TRAVAIL

- **Accompagner les éleveurs** dans la **rencontre** d'éventuels partenaires locaux et le **partage d'expériences**, proposer des **formations** afin de lever certains freins, des actions de communication

- Etablir un **référentiel commun** pour la viande

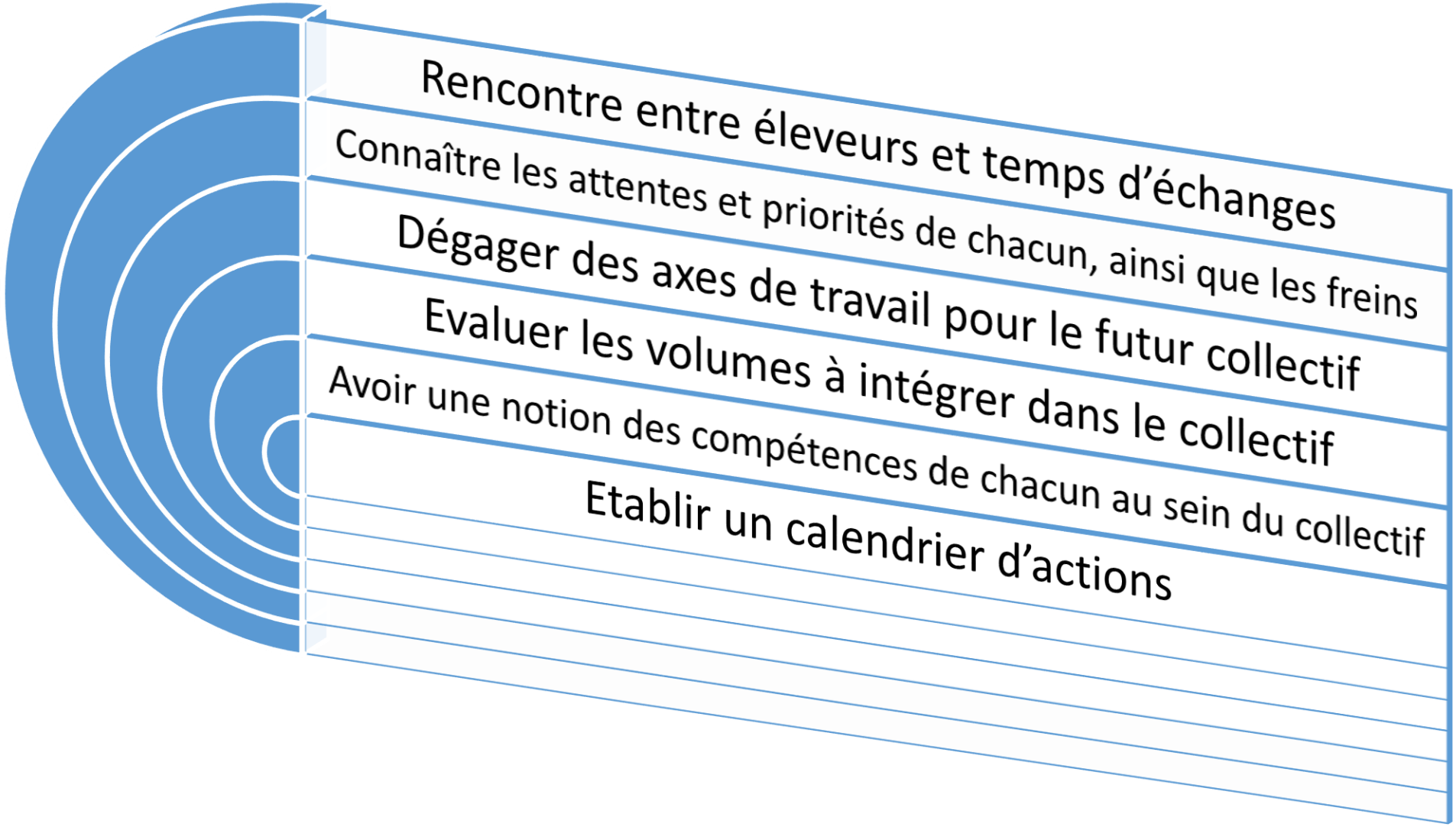
  Réaliser un audit auprès d'éleveurs à partir de divers cahiers des charges existants dont « Valeurs Parc », « STG Lait de foin » et d'outils de diagnostic « Bilan carbone » (CAP2ER – Diagnostic élevages bovins)

- Réaliser une **étude de marché** pour évaluer la pertinence d'un projet ou d'un produit

- Expérimenter avec les **éleveurs de viande bovine** un **planning partagé d'approvisionnement** vers la restauration collective ou un autre réseau à déterminer

- Expérimenter avec les **producteurs laitiers** et un artisan volontaire, un conseiller ou un laboratoire, un **produit transformé** à base de lait de printemps

ATELIERS ÉLEVEURS



NOM :

PRÉNOM :

STRUCTURE :

COMMUNE :

Numérotez par ordre de priorités (de 1 à 5)

- Négociation collective
- Partage de matériel et/ou salarié
- Atelier collectif ou partagé
- Marque ou communication commune
- Mutualisation commercialisation

PRODUCTION :

RACE :

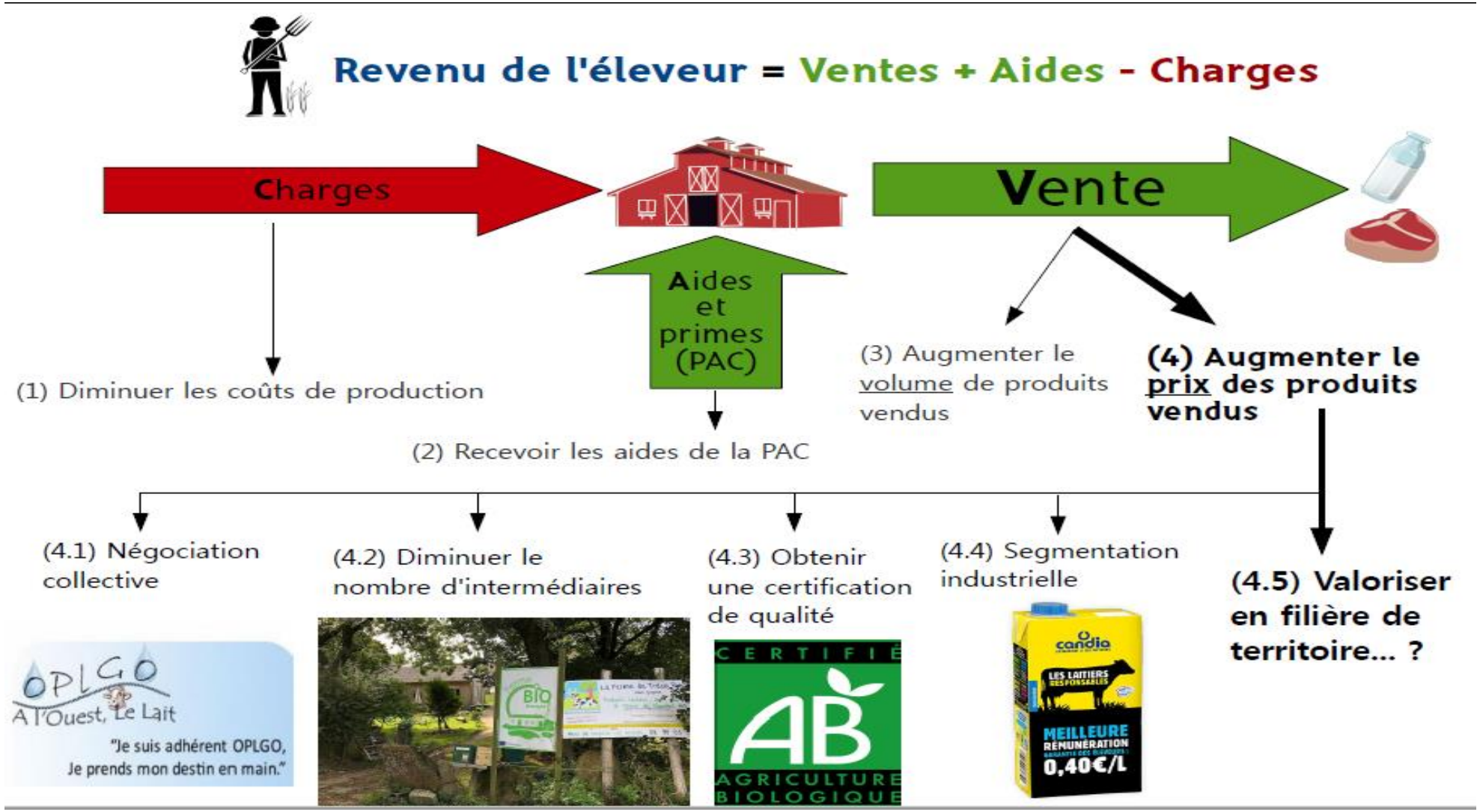
Volumes à écouler via le collectif :

Unité :

Compétences, connaissances, savoir-faire pour le collectif :

Action(s) désirée(s) :

STRATÉGIES D'AMÉLIORATION DES PRIX DE VENTE



EFFETS DE LEVIER DE L'ACTION EN COLLECTIF POUR LES FERMES

Elargir la gamme	• Diversification des produits • Volumes plus importants (économie d'échelle, capacité à répondre à la resto co)
Mutualiser les outils	• Bâtiment(s), matériel • Main d'oeuvre
Diminuer le charge de travail	• Réduction du temps passé • Système de roulement • Allègement des charges liées aux démarches administratives
Elargir les partenariats	• Poids plus important dans les négociations • Traiter avec les collectivités: consommateurs, soutien…
Partager les ressources	• Clientèle, réseau • Capital, investissements, charges, responsabilités, risques • Compétences et connaissances, savoir-faire et expertise

Suite aux différents échanges, 3 constats majeurs sont ressortis lors de cette réunion :

- la problématique de la découpe : manque de prestataires, prix de la prestation

- la volonté de mieux valoriser la viande issue de systèmes herbagers en affichant une marque commune, liée au territoire (Appellation Parc trop peu exploitée)

- la nécessité de s'organiser pour la commercialisation afin de trouver des clients et d'élargir la clientèle potentielle (planification), tout en mutualisant le temps de travail et les compétences de chacun

INITIATIVES COLLECTIVES

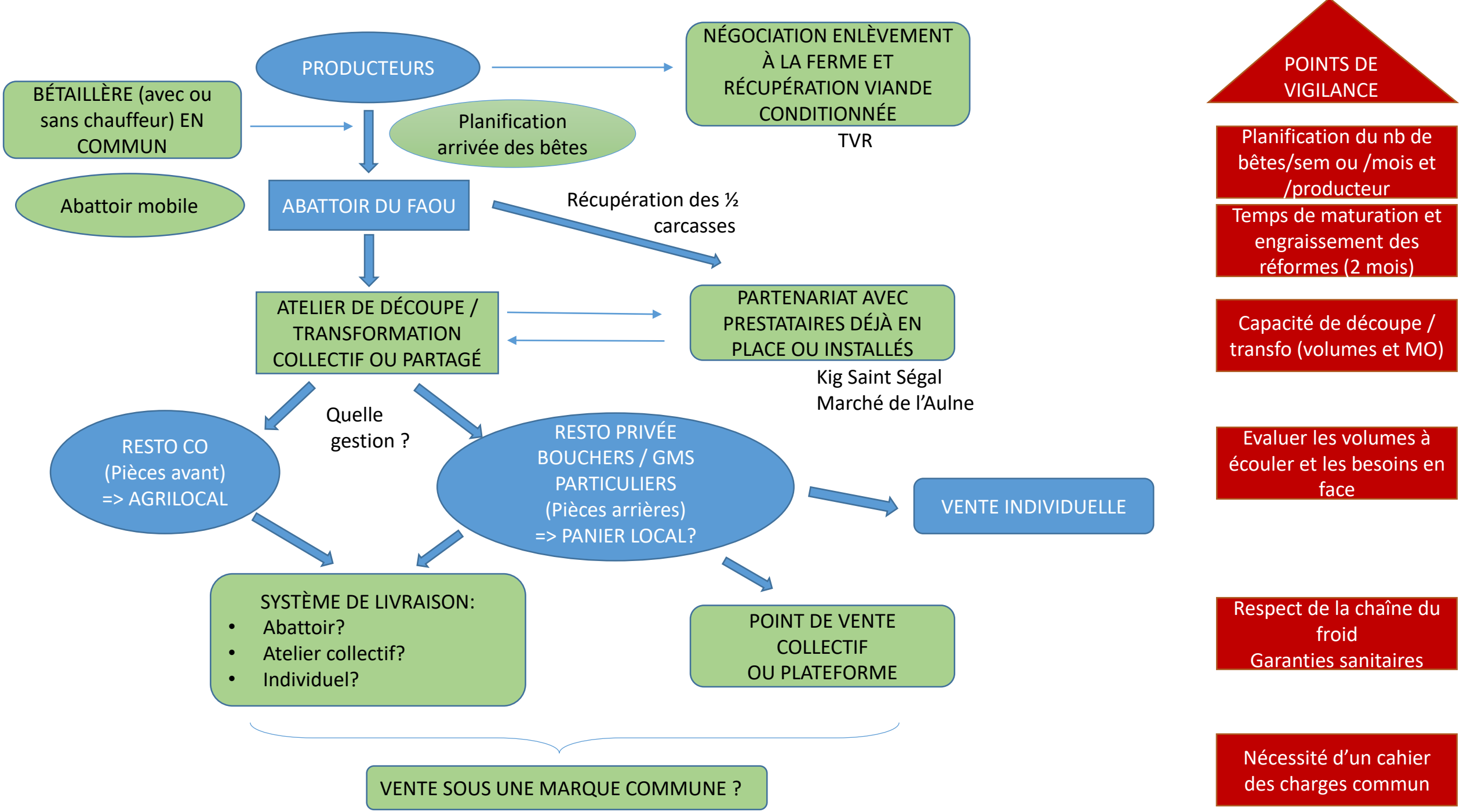
- **OUTILS COLLECTIFS DE PRODUCTEURS**
  - Collecte de lait : Laiterie « En direct des éleveurs » (SICA, 44)
  - **Transformation du lait** : Fromagerie d'Entrammes (GIE, bio)
  - Abattage : Abattoir des hautes vallées du Queyras (SCIC), ADAPOC Pont-Croix
  - **Découpe** : CUMA viande Kig Bro Leon (29)
  - **Commercialisation** : Magasin de Goasven (SCI, 29), Les 3 p'tits Duroc (29)

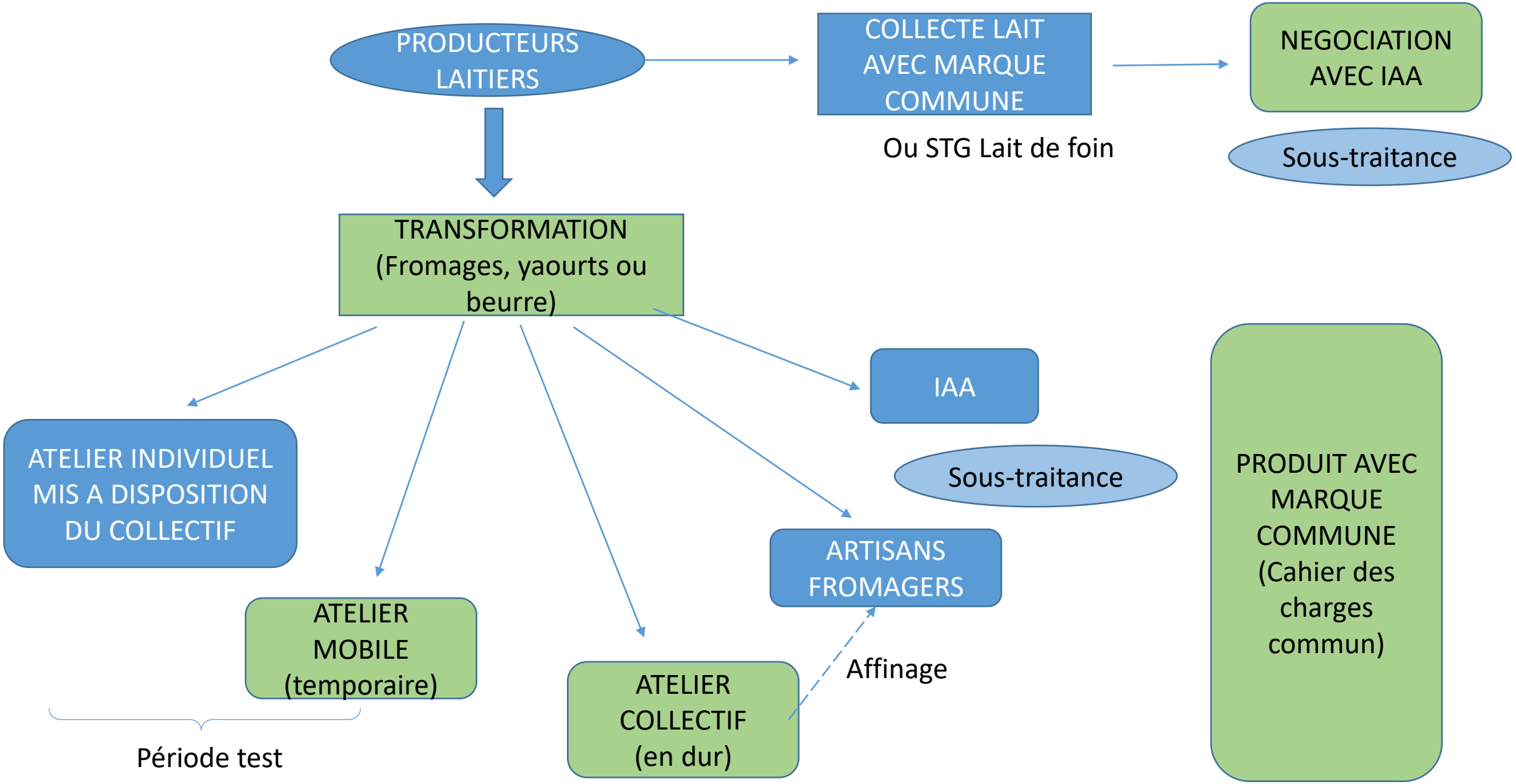
- **CERTIFICATION SIQO**
  - Lait : STG lait de foin

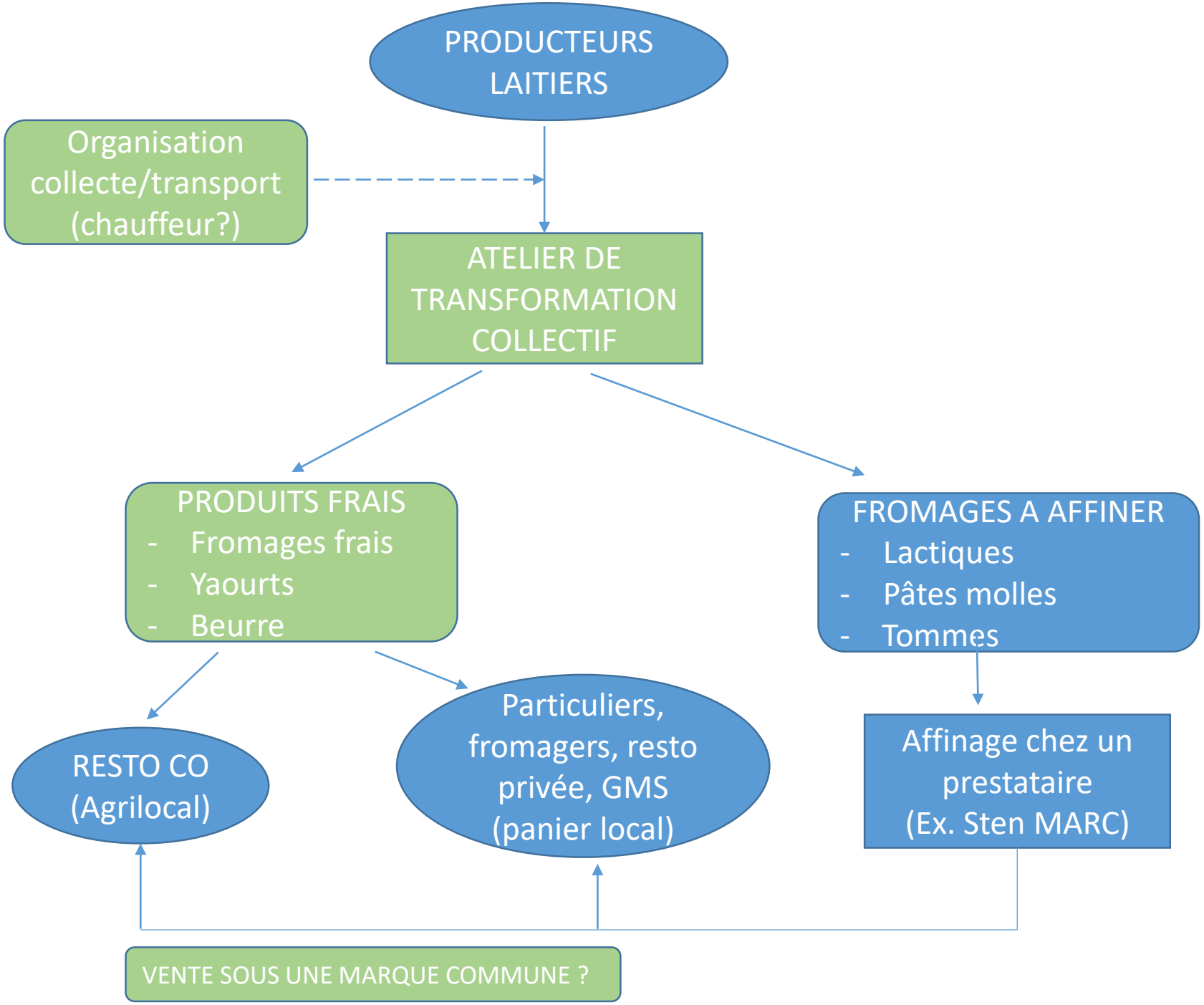
- **SEGMENTATION DES PRODUCTEURS (ASSOCIATIONS PLURI-ACTEURS)**
  - **Viande de VL** : « Ma normande locale » (35)

  Parties prenantes: Abatteurs, transformateurs, entreprise prestataire de services, resto collective (les avants) et resto commerciale (les arrières)
  - **Viande de VA** : les éleveurs du PNR du Marais Poitevin et la marque Valeurs Parc

  Parties prenantes: GMS, abattoirs SIBCAS, entreprise SIABEL


PRODUCTEURS
NÉGOCIATION ENLÈVEMENT À LA FERME ET RÉCUPÉRATION VIANDE CONDITIONNÉE
TVR
BÉTAILLÈRE (avec ou sans chauffeur) EN COMMUN
Planification arrivée des bêtes
Abattoir mobile
ABATTOIR DU FAOU
Récupération des ½ carcasses
ATELIER DE DÉCOUPE / TRANSFORMATION COLLECTIF OU PARTAGÉ
PARTENARIAT AVEC PRESTATAIRES DÉJÀ EN PLACE OU INSTALLÉS
Kig Saint Ségal
Marché de l'Aulne
Quelle gestion ?
RESTO CO (Pièces avant) => AGRILOCAL
RESTO PRIVÉE BOUCHERS / GMS PARTICULIERS (Pièces arrières) => PANIER LOCAL?
VENTE INDIVIDUELLE
SYSTÈME DE LIVRAISON:
• Abattoir?
• Atelier collectif?
• Individuel?
POINT DE VENTE COLLECTIF OU PLATEFORME
VENTE SOUS UNE MARQUE COMMUNE ?
POINTS DE VIGILANCE
Planification du nb de bêtes/sem ou /mois et /producteur
Temps de maturation et engraissement des réformes (2 mois)
Capacité de découpe / transfo (volumes et MO)
Evaluer les volumes à écouler et les besoins en face
Respect de la chaîne du froid
Garanties sanitaires
Nécessité d'un cahier des charges commun


PRODUCTEURS LAITIERS
COLLECTE LAIT AVEC MARQUE COMMUNE
Ou STG Lait de foin
NEGOCIATION AVEC IAA
Sous-traitance
TRANSFORMATION (Fromages, yaourts ou beurre)
IAA
Sous-traitance
ARTISANS FROMAGERS
Affinage
ATELIER INDIVIDUEL MIS A DISPOSITION DU COLLECTIF
ATELIER MOBILE (temporaire)
ATELIER COLLECTIF (en dur)
Période test
PRODUIT AVEC MARQUE COMMUNE (Cahier des charges commun)



POINTS DE VIGILANCE

- Collecte et transport du lait
- Planification du volume de lait/sem ou /mois et /producteur
- Capacité de transfo (volumes et MO)
- Création d'une recette typique
- Evaluer les volumes à écouler et les besoins en face
- Respect de la chaîne du froid et des règles sanitaires
- Nécessité d'un cahier des charges commun

PROPOSITIONS D'ACTIONS

FORMATIONS :

Vendre en restauration collective, Créer un point de vente collectif,
Travailler en collectif, Montage juridique d'un collectif,
Créer une CUMA alimentaire, Règlementation sanitaire,
Techniques de découpe, de transformation, élaboration d'une recette…

VISITES :

- **Viande** : CUMA kig bro leon, Biokerzest
- **Lait** : EARL du Vern (transfo et resto co),
  Du foin dans les sabots (STG lait de foin et transfo)

RENCONTRES :

Restaurateurs (collective et privée), bouchers, GMS… speed dating?),
SCIC Pont-croix (abattoir), Sten MARC (fromager)

ÉTAPES À VENIR

GROUPE VIANDE

✓ D'ICI FIN 2020 :

- **Piéçage d'une carcasse bovine**, afin de visualiser les différents morceaux ainsi que leurs potentiels clients :

  Date à fixer (un lundi)**,** Laboratoire de Fabrice NORMAND, boucher - TAULE
- **Formation** sur les démarches à suivre pour créer un **labo collectif**, les points de vigilance et la **règlementation sanitaire**. Intervention d'Yves ARNAUD, formateur en transformation des viandes – hygiène à Aurillac :

  mardi **17 novembre** après-midi, lieu à définir (à confirmer)
- **Visite d'un atelier collectif** : CUMA viande Kig Bro Leon - BOURG BLANC

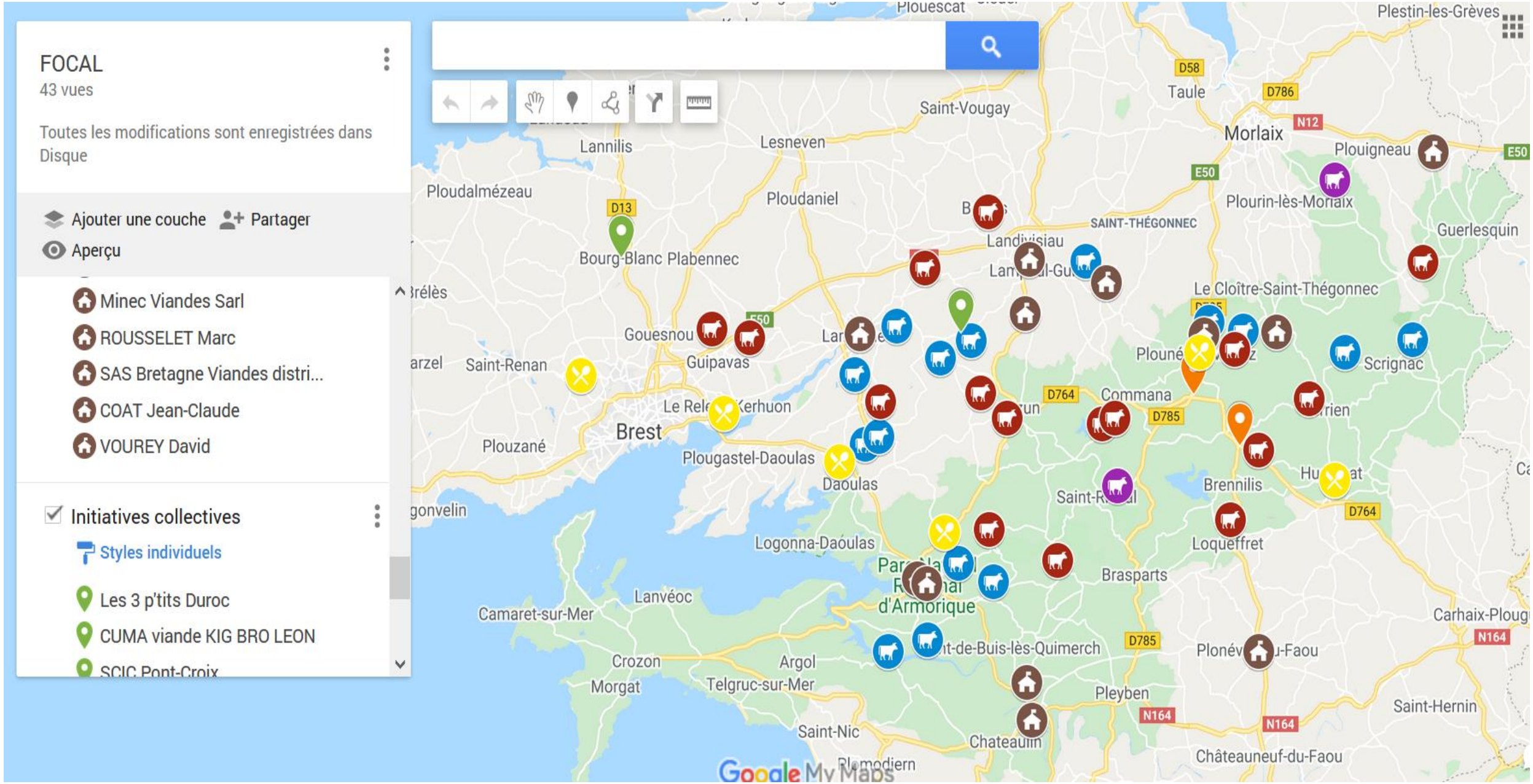
  Date à fixer (en attente des disponibilités de la CUMA)

✓ A PARTIR DE JANVIER 2021 :

- **Rencontre entre éleveurs et restaurateurs** (restauration collective et privée), bouchers (artisans, GMS…) et associations de consommateurs (=> panel de clients)
- Etablissement d'un **référentiel commun pour la viande** / Travail de réflexion sur l'adaptation au territoire du cahier des charges national « Marque Valeurs Parc »
- Rédaction d'un cahier des charges pour l'étude de marché

GROUPE LAIT

- Entretiens individuels à la ferme
- **Visite d'une exploitation** en système herbager, avec transformation du lait et vente à la restauration collective principalement
- Rencontre avec **Sten MARC, fromager affineur**, intéressé pour contribuer au développement d'un nouveau fromage breton
- Réflexion sur la STG (spécialité traditionnelle garantie) **« Lait de foin »**


FOCAL
43 vues
Toutes les modifications sont enregistrées dans Disque
Ajouter une couche
Partager
Aperçu
Minec Viandes Sarl
ROUSSELET Marc
SAS Bretagne Viandes distri...
COAT Jean-Claude
VOUREY David
Initiatives collectives
Styles individuels
Les 3 p'tits Duroc
CUMA viande KIG BRO LEON
SCIC Pont-Croix
Plestin-les-Grèves
Taule
Morlaix
Plouigneau
Plourin-lès-Morlaix
Guerlesquin
Saint-Vougay
Lesneven
Lannilis
Ploudalmézeau
Ploudaniel
Bourg-Blanc Plabennec
SAINT-THÉGONNEC
Landivisiau
Le Cloître-Saint-Thégonnec
Gouesnou
Guipavas
Saint-Renan
Brest
Plouzané
Plougastel-Daoulas
Daoulas
Commana
Scrignac
Brennilis
Loqueffret
Brasparts
Logonna-Daoulas
Lanvéoc
Camaret-sur-Mer
Crozon
Morgat
Argol
Telgruc-sur-Mer
Saint-Nic
Pleyben
Chateaulin
Châteauneuf-du-Faou
Saint-Hernin
Carhaix-Plouguer
Google My Maps

DIFFICULTÉS ET EXIGENCES LIÉES À LA CRÉATION D'UN ATELIER COLLECTIF OU PARTAGÉ

- temps de maturation des projets relativement long (étude, conception de l'atelier, formation et organisation des producteurs (de 2 à 5 ans)) ;
- engagement collectif indispensable, ce qui requiert un groupe d'agriculteurs moteurs ;
- caractère chronophage de l'organisation et de la gestion d'activités collectives, d'où la nécessité d'établir des règles communes de base (charte, règlement d'ordre intérieur) ;
- variation de l'implication des producteurs (dans le temps, entre les membres, intensité de l'implication, …) ;
- difficultés d'accorder les visions et stratégies individuelles et collectives.