

# Atelier 2

## Valoriser la volaille locale et durable dans la restauration collective

4 octobre 2021  
Compte-rendu



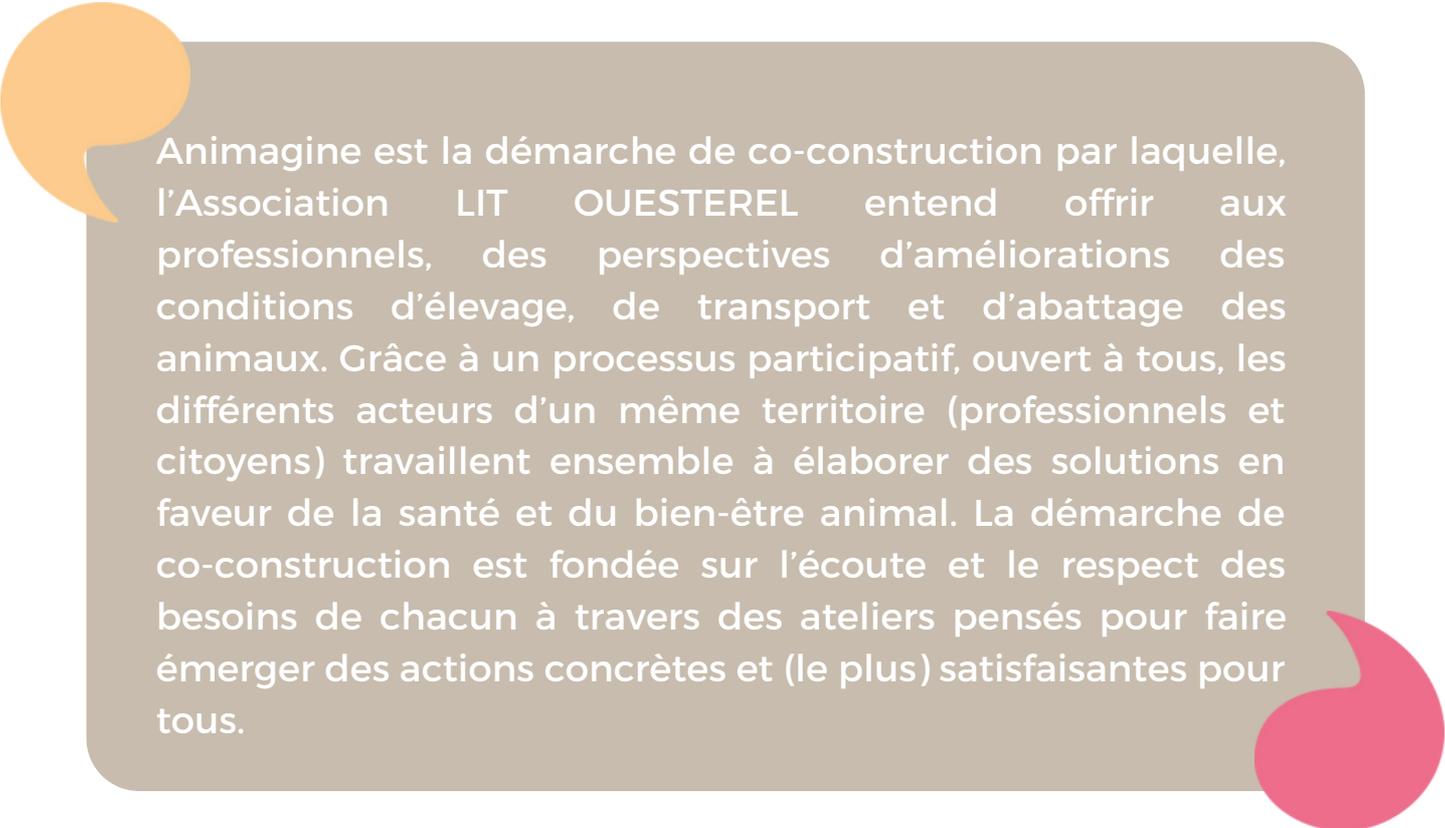


## CONTEXTE

Les consommateurs et les citoyens n'ont jamais autant revendiqué la proximité. Les achats tournés vers le local sont de plus en plus prisés de ces « locavores ». Rendre accessible une alimentation locale et durable en restauration collective est un enjeu au cœur des préoccupations des citoyens. Les produits animaux, plus contraignants à transformer et à conserver, sont plus rarement commercialisés en circuit court. Pourtant, le Pays d'Ancenis possède de réels atouts, une terre d'élevage et un outil de transformation local, prochainement modernisé.

L'idée d'un projet de valorisation des volailles locales issues de productions durables (filiales de référence en termes de bien-être animal) en restauration collective est donc d'actualité.

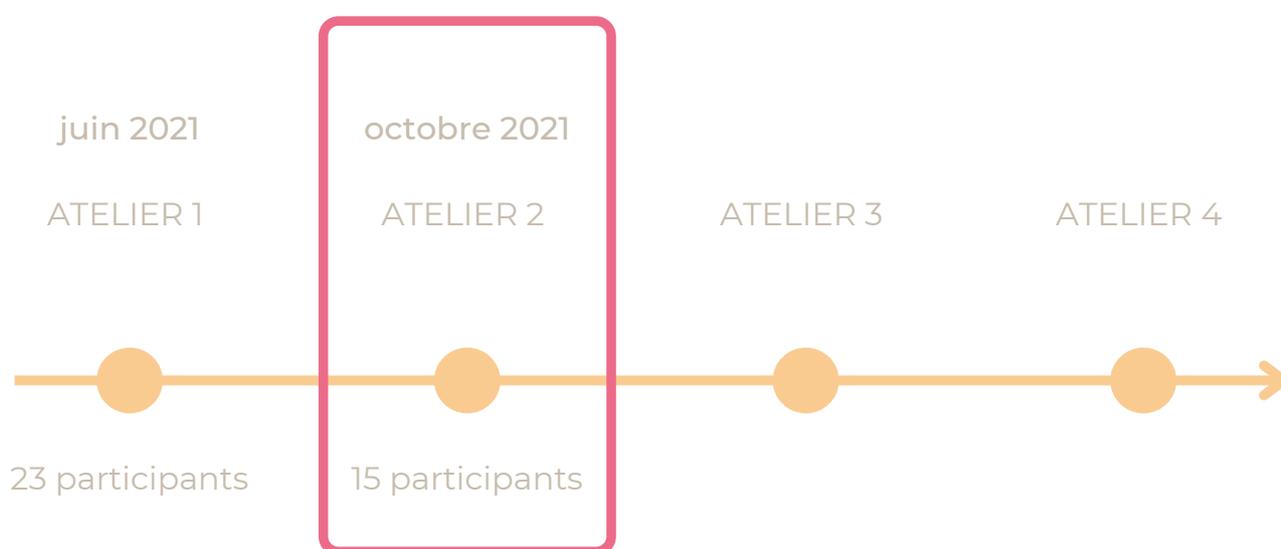
Le projet vise à retricoter un réseau de producteurs, de transformation et de distribution de proximité pour la filière volaille. A travers ce projet, soutenu par le LIT OUESTEREL, la coopérative Terrena et la Chambre d'Agriculture Pays de la Loire souhaitent s'associer pour co-construire une démarche inédite dans le but de valoriser des produits de qualité et durables (mode d'élevage plus respectueux du bien-être animal) issus de producteurs locaux pour fournir le marché de la restauration collective. En posant conjointement les bases d'un projet pilote sur le lien entre alimentation durable de qualité et ancrage territorial, la coopérative Terrena et la Chambre d'Agriculture souhaitent être le fer de lance au service d'un PAT plus global sur le territoire de la COMPA, et au service de modes d'élevage plus respectueux du bien-être animal.

An orange circle is partially visible on the left side of the text box, and a pink circle is partially visible on the right side. The text box itself is a light brown color with rounded corners.

Animagine est la démarche de co-construction par laquelle, l'Association LIT OUESTEREL entend offrir aux professionnels, des perspectives d'améliorations des conditions d'élevage, de transport et d'abattage des animaux. Grâce à un processus participatif, ouvert à tous, les différents acteurs d'un même territoire (professionnels et citoyens) travaillent ensemble à élaborer des solutions en faveur de la santé et du bien-être animal. La démarche de co-construction est fondée sur l'écoute et le respect des besoins de chacun à travers des ateliers pensés pour faire émerger des actions concrètes et (le plus) satisfaisantes pour tous.

# OBJECTIFS

À travers une série de 4 ateliers de co-construction les participants vont pouvoir identifier les pratiques, les freins et les solutions pour rendre accessible dans la restauration du Pays d'Ancenis des produits de volailles locaux issus de productions durables.



Ce deuxième atelier a pour objectif d'identifier les besoins et les enjeux des opérateurs de la chaîne de valeur «volailles locales pour la restauration collective» afin de respecter les ingrédients nécessaires à plus de volailles locales et durables dans la restauration collective du Pays d'Ancenis.

# DÉROULÉ DE L'ATELIER

## Découverte de la situation en élevage sous forme de « témoignage-reportage »

*Trois questions aux trois éleveurs présents : parcours, besoins et enjeux*

### **Les activités des trois éleveurs présents se positionnent de façon complémentaire :**

Adrien et Benoît ont un atelier volailles conventionnel : l'élevage s'effectue en claustration dans des bâtiments (>1000 m<sup>2</sup>). A côté de l'activité volailles, Adrien possède un atelier bovin laitier en bio. Pour sa part, Benoît élève des poulets et des dindons. Tout au long de son parcours, il a cherché à s'adapter, par exemple en mettant en place une activité rôtisserie sur les marchés.

Vincent se positionne sur la vente directe : il élève des volailles fermières en plein air, prochainement certifiées bio. Pour ce faire, il a installé des bâtiments de petite taille (90 m<sup>2</sup>) ainsi qu'un petit outil d'abattage à la ferme. Il commercialise ses volailles dans un rayon de 50 km auprès de quelques cantines qui préparent les repas sur place, et ce afin de rester en conformité avec les normes sanitaires.

### **Les éleveurs mettent en avant les contraintes d'ordre réglementaire et économique, lesquelles s'expriment différemment selon le type d'élevage :**

Adrien pointe l'**invisibilité des producteurs** dans le circuit de décision et regrette que les normes soient imposées aux éleveurs sans qu'ils soient concertés : « On est souvent mis devant le fait accompli ». Sur le terrain, l'application des normes peut avoir des répercussions négatives pour l'éleveur. Par exemple, s'agissant du bien-être animal, des charges supplémentaires sont enregistrées, tant directes (mise en place de fenêtres dans les bâtiments) qu'indirectes (factures de chauffage et baisse de densité), sans qu'il y ait pour autant une valorisation supplémentaire pour l'éleveur.

Benoît insiste sur le fait que les bâtiments représentent un **investissement lourd à amortir sur 15 ans**. En conséquence : « Il faut s'assurer que les gens qui demandent ces investissements acceptent de le payer ». Or, les consommateurs ont parfois un discours et un acte d'achat différents. Un remède à cela serait de **sécuriser la production par des contrats**. Un autre risque réside, selon lui, dans la **délocalisation de la production de volailles** car la population agricole est vieillissante : « Aujourd'hui plus de 50% des éleveurs ont plus de 50 ans et le parc bâtiment va diminuer. Donc, si on veut continuer à manger français, il va falloir accepter de payer plus ».

**En commun, les éleveurs s'accordent sur la nécessité d'organiser collectivement la distribution des volailles à destination de la restauration collective**. Il faut un abattoir local, c'est-à-dire un outil de transformation collectif qui soit en capacité de répondre à la demande des collectivités.

La discussion collective qui s'ensuit permet de préciser les besoins de la production et d'élargir les enjeux. Afin d'assurer l'approvisionnement des collectivités, plusieurs voix plaident en faveur de la **complémentarité des modes de productions locaux** : « Plutôt que d'essayer d'opposer les productions, il faut miser sur la complémentarité ».

De ce point de vue, les exigences de la loi Egalim qui entreront en vigueur à l'horizon 2022, représentent une opportunité pour les productions locales. A côté des 50% de produits durables (Bio et Label « fermier »), les démarches locales en vente directe et en conventionnel ont leur place : « A nous de définir des volailles standards produites plus localement pour répondre à la loi Egalim sinon il y aura des importations » (Erwan, Terrena). En réponse à la question : « Un label local peut-il être créé ? » (Claire, parent d'élèves), Adrien pense qu'il faut « veiller à ne pas multiplier et scinder les filières encore plus sinon on va perdre les consommateurs ».

De même pour Benoit, il est indispensable de trouver localement toutes les productions car : « si on ne fait que du bio au niveau local, le bilan carbone ne sera pas top car il y a des importations de soja bio. » Selon Vincent, il serait utile d'introduire des critères environnementaux de durabilité dans les marchés publics. A l'unanimité, la mesure de l'impact carbone peut permettre aux volailles locales de se positionner et d'être valorisées par rapport aux importations.

Thierry (Terrena) souligne l'importance de l'équilibre matière qui représente un gain économique et un gain pédagogique : « La cuisine centrale de Nantes ne faisait que des cuisses ou que des filets et n'arrivait pas à s'approvisionner. Donc, il faut du poulet entier coupé en 8 et de l'éducation auprès des enfants ».

→ En résumé, Romain (Lit OUESTEREL) insiste sur le temps long et les investissements lourds afférents à l'activité de production, lesquels requièrent de la **stabilité dans les débouchés**. Les besoins concernent la **mise en place d'un outil de transformation collectif avec une logistique adaptée pour assurer l'équilibre matière**.

## Élargissement de la problématique à l'ensemble des acteurs de la chaîne de valeur

*Réflexion en 3 sous-groupes : recensement des besoins et des contraintes de chaque profil d'acteurs de la filière locale.*

### RESTAURATION ET CUISINE :

#### **Le gestionnaire :**

- Enjeux budgétaire : gestion des produits et de l'établissement dans le respect du cadre de référence défini
- Besoins de comprendre la réglementation

- Besoins de sécuriser les approvisionnements : contractualiser avec plusieurs fournisseurs dans la durée (1-5 ans). Il doit s'assurer que l'attributaire puisse répondre présent dans la durée
- Besoin d'outils de mise en relation avec les producteurs : faire un Approlocal à l'échelle de la COMPA.

### **Le cuisinier :**

- Besoins de recrutement et de formation du personnel eu égard au manque de personnel et de cuisinier qualifié dans les collectivités
- Besoins de connaître les produits ainsi que les convives : calibrer les portions, équilibrer les repas et rendre attrayant le contenu des assiettes : « La qualité des préparations influence le rendu dans l'assiette et évite le gaspillage »
- Enjeu de sécurité sanitaire : respect de la chaîne du froid et traçabilité des produits de l'éleveur jusqu'au cuisinier
- Enjeu de communication : le cuisinier est garant de la confiance et de l'histoire. On sait d'où vient le produit et comment ça a été produit donc le cuisinier peut faire une histoire : « si le produit à une histoire, les enfants gaspillent moins ».

### **PRODUCTION ET TRANSFORMATION :**

- Besoins de visibilité : être visible des partenaires, avoir de la visibilité dans les débouchés
- Besoins d'être acteur de l'histoire (prod'acteur) : incarner des valeurs, raconter une histoire pour que les cuisiniers puissent expliquer aux enfants ce qu'ils mangent. Ne pas subir les normes
- Besoins de garanties et de contractualisation : débouchés constants, consentement à payer ; • Besoins de confiance : créer des liens, se connaître. « Il faut aller au-delà du contrat, il faut de l'humain. La confiance ne se donne que si on se connaît. »
- Enjeu législatif de complémentarité des modes de production : faire rentrer le local dans Egalim (bas-carbone).

## **L'élu de la collectivité territoriale : le chaînon manquant à ajouter**

- Rôle : porteur d'un projet politique, il définit la trajectoire à suivre et donne les moyens de sa mise en œuvre
- Besoin de constance dans les directives politiques : être capable de raisonner et de maintenir l'action sur le moyen long terme : « L'abattoir c'est pour les 40 prochaines années donc il ne faut pas se dire que dans 10 ans, on ne mangera pas de viande »
- Besoin de dialogue avec les acteurs : son projet rencontre l'expertise de tous les agents de la chaîne de valeur : c'est donc un travail au niveau de la filière.

## **LOGISTIQUE ET APPEL D'OFFRE :**

### **Responsable marché restauration\* :**

- C'est le pivot du projet collectif. A la fois, prescripteur et pédagogue, il doit être capable d'expliquer pourquoi il a acheté comme ça aux gérants des établissements. Il peut guider les élus, les aiguiller sur la trajectoire à suivre, par exemple : « il n'y a pas d'abattoir de dindes en nouvelle-aquitaine donc l'approvisionnement local en dinde dans cette région n'est pas possible »
- Besoin de communication pour comprendre les besoins des restaurateurs et aussi ceux producteurs. Actuellement, il est surtout en contact avec la restauration
- Besoin d'un lieu de d'échanges qui réunisse tous les acteurs.

### **Logistique :**

- Son rôle : optimiser les flux, prévoir et anticiper les besoins de la restauration et les disponibilités de la production

\*Modification apportée par les participants : on parle ici du responsable marché de la restauration collective et non du responsable des marchés publics au sens large qui n'est pas spécialisé dans la restauration mais aussi dans l'immobilier, etc.

- Besoin de connaître à l'avance la demande de la restauration (nombre de repas) pour optimiser le transport et la logistique. Ex. : « se faire livrer le mercredi plutôt que le jeudi pour le vendredi car peut-être problème d'abattage ce jour-là. »
- Besoin de respecter les engagements pour assurer la confiance
- Enjeu d'équilibre matière pour éviter le gaspillage et la rupture d'approvisionnement : « si ce n'est pas respecté, on se met en défaut parce qu'on ne peut pas livrer. »
- Enjeu de communication jusqu'au bout de l'assiette et de sensibilisation des gestionnaires, des politiques et des parents : « Céleste est-ce qu'elle mangera 2 ou 3 fois à la rentrée ? ».

→ Au final, la communication est la clef du problème : « il faut faire connaître à l'ensemble des maillons les besoins de l'ensemble des acteurs pour que ça fonctionne bien ». De même, la confiance est centrale. Il s'ensuit un échange pour savoir comment créer la confiance. Au bout de la chaîne, la confiance se crée plus facilement avec les enfants qu'avec les parents. Pour les parents, au-delà de la caution de l'agriculteur, le label peut aussi être un vecteur de confiance.

## Synthèse et première identification de leviers mobilisables

Dans le dernier temps de la séance, le **bilan des besoins** est dressé :

- Besoin de créer de la confiance entre les acteurs
- Besoin de donner du sens et de définir une stratégie commune en lien avec le PAT : établir un récit commun
- Besoin de communiquer et de partager des infos des éleveurs jusqu'aux parents/convives (inscription cantines des enfants 2 mois avant, communiquer sur le fait que c'est local ou pas).

Des **premiers leviers mobilisables** sont également proposés. Ils concernent essentiellement la communication auprès des enfants sur le principe : « ce sont les enfants qui éduqueront les parents » :

- Instaurer des visites régulières à la ferme et emmener des parents d'élèves. Faire des films pour les parents qui ne sont pas disponibles. Les outils de communication sont à décliner en fonction des publics (collèges, lycées...)
- Sensibiliser les enfants à la matière première, s'appropriier les grands principes du vivant. Connaître la valeur des aliments : « Derrière l'assiette, il y a le territoire ». Ex. : set de table
- Renforcer la connaissance inter-acteurs : Ex. Almanach agricole (Mésanger). Il faut trouver un juste milieu entre le digital et l'accès terrain.

→ En conclusion, sur le territoire de la COMPA, tous les acteurs sont présents : « ensemble, ils peuvent être acteur d'une démarche nouvelle ».

## C'EST QUOI LA SUITE ?

A l'issue de ce deuxième atelier de co-construction, des besoins ainsi que des premiers leviers mobilisables ont pu être identifiés par les participants afin de permettre la mise en place du projet de valorisation de la volaille locale et durable dans la restauration collective du Pays d'Ancenis. .

Dans le prochain atelier les participants seront invités à continuer la recherche de leviers mobilisables qui répondent aux besoins des parties prenantes.

## REMERCIEMENTS

Un grand merci...

- Aux membres du comité de pilotage de cette opération pour leur implication : La communauté de communes du Pays d'Ancenis, Terrena, La chambre d'agriculture des Pays de la Loire  
Aux participants de ce dernier atelier
- A Agnès Alessandrin pour l'animation de l'atelier
- À l'équipe de l'Association du LIT OUESTEREL, pour la préparation, l'organisation et la restitution de cet atelier.

# animagine

par LIT OUESTEREL



## Rejoignez-nous !

LABORATOIRE D'INNOVATION TERRITORIAL  
OUEST TERRITOIRES D'ÉLEVAGE

101 Route de Gachet, CS 40706 - 44307 Nantes Cedex 3  
assolitouesterel.org  
@LitOuesterel

