

# Atelier 3

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

22 novembre 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 reticoter 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.

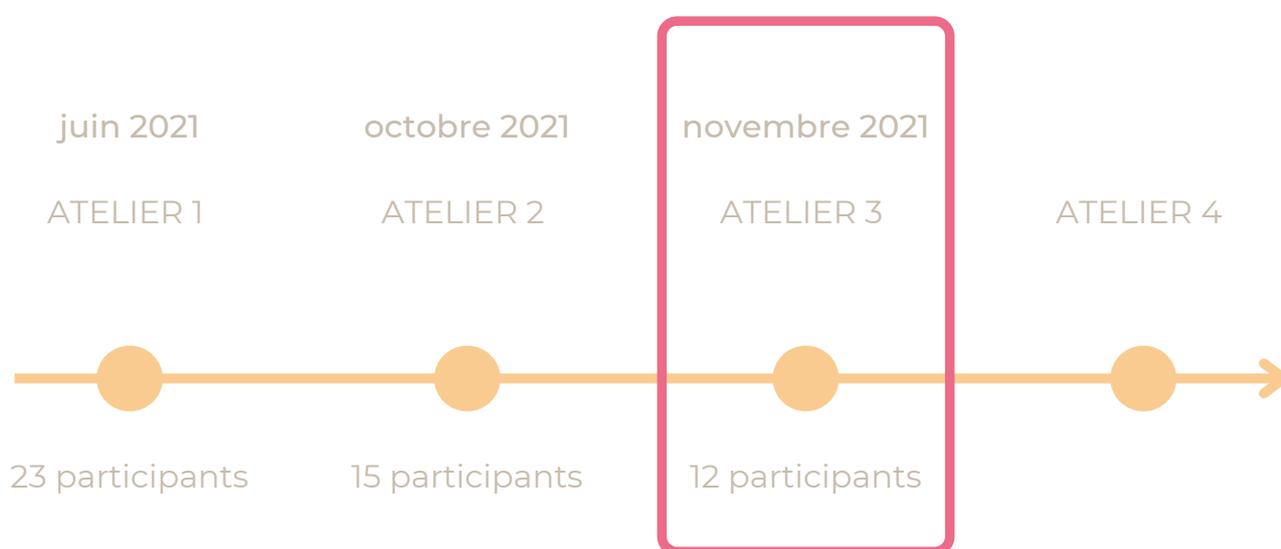


Animagine est la démarche de co-construction par laquelle, l'Association LIT OUESTEREL entend offrir aux professionnels, des perspectives d'améliorations des conditions d'élevage, de transport et d'abattage des animaux. Grâce à un processus participatif, ouvert à tous, les différents acteurs d'un même 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 troisième atelier a pour objectif d'identifier des leviers mobilisables qui répondent aux besoins, attentes et contraintes énoncés par chaque acteur lors du deuxième atelier.

# DÉROULÉ DE L'ATELIER

## Introduction

Lors de cet atelier les participants réfléchiront par sous-groupe métier à des leviers mobilisables pour répondre aux attentes, besoins et contraintes d'un approvisionnement de 1000 repas volailles/semaine pour alimenter des cantines en régie autonome de la COMPA.

## 1000 repas volailles/semaine

### ESQUISSE D'UN PLAN D'ACTION PAR SOUS-GROUPE MÉTIER

#### **Groupe restauration :**

« Pour les 3 établissements présents on est à 300 repas jours. La Roche Blanche, Couffé et Beligné vont bientôt être en approvisionnement local. La volaille c'est 1 fois par semaine. Le chiffre de 1000 repas volailles/semaine est donc crédible avec ces 6 structures. Pour la restauration 1000 c'est atteignable sur de la cantine scolaire primaire. Si on ajoute les collèges de Saint Mars la Jaille (600 repas), Cadou, Ligné, Varade (600 en moyenne à chaque fois) on peut aller chercher plus loin. On a essayé de voir combien de kg de volailles ça fait. Teillé : 15kg de poulet entier pour 130 repas. Donc 1000 repas c'est environ 115 kg de poulets entiers (ie sur carcasse) pour des portions d'enfants jeunes. Mais il faut que les producteurs soient proches pour approvisionner nos cantines scolaires primaires (car petit volume demandé : 4 volailles par semaine pour Marina). Ou alors utiliser des réseaux de distribution locaux (U express à Teillé par exemple). Pour les petites cantines la question logistique c'est le vrai problème. On ne prend pas que des filets mais un poulet entier. On arrive à utiliser tout le poulet. Pour les enfants l'ensemble du poulet est bon donc si on leur propose ça, ils vont le manger. Le plus pénible pour nous c'est de le désosser. Peut-être avoir besoin de plus de personnel pour découper. »

### **Groupe élevage :**

« Nous on s'est posé plein de questions : livrer d'un coup les 1000 repas poulets ? Quel mode d'élevage est souhaité ? Entier ou découpé ? Si on prend des beaux poulets standards d'à peu près 2kg, ça nous revient à 6 euros le poulet. Un poulet de 2kg, on fait 8 parts adultes/ados et 12 parts enfants. Le coût d'aliment c'est 1,20 du poulet + 45 centimes le poussin +1 euros de charge + abattage = 6 euros le poulet + logistique + rémunération éleveur. Si l'exploitation est HVE, la production de volaille standard peut marcher. Un volume de 4000 c'est le minimum ».

### **Groupe logistique :**

« Si on regarde un élevage, ça ne marche pas. Si on mutualise on peut. On est parti en réponse à la loi Egalim : 50% de durable, 20% de bio, 30% de label et le reste c'est du HVE + Blanc Bleu Cœur. Blanc Bleu Cœur : 130 ; bio : 180 ; durable : 200. Pourrait être abattu à l'abattoir d'Ancenis à 100% : cet abattoir sortira de terre en septembre 2022 et abattra les 3 signes de qualité. On peut contractualiser entre les éleveurs et la cuisine pour faire de l'équilibre matière : poulet entier ou poulet en 8 ou 12. Ce qui est important c'est de travailler sur la prévision : établir avec la restauration les plans de menus : anticiper les besoins car il faut 12 à 16 semaines pour l'élevage des volailles selon les espèces. SDA proposerait de livrer en direct : on a une flotte de camions donc on a une capacité de livraison : par exemple on peut livrer 3 fois par semaine mais avec une quantité minimum de 300 kg donc il faut mutualiser. Il faudra se mettre d'accord sur un jour. Proposer aux éleveurs de venir faire une animation sur le site de restauration, fourniture de support à destination des convives voir même des chefs ? (visite d'élevage). On avait estimé les 1000 repas à 150 poulets. La contractualisation c'est le plus important, ça sécurise tout le monde : l'abattage, l'élevage et la restauration. La mutualisation peut/doit être faite au niveau de Terrena ? car c'est difficile de reporter la contrainte sur l'éleveur. Pour les petites communes, au pire si le producteur ne peut pas, on va en acheter à Super U ».

# 1000 volailles/semaine et approvisionnements plus conséquents

## DÉLIBÉRATION COLLECTIVE POUR ENVISAGER DES LEVIERS D'ACTION

### **Scénario 1 :**

1000 poulets volailles/semaine, petite structure, petite exploitation, éleveur fait abattre et livre, contractualisation. Il faut qu'il y ait plusieurs producteurs et une collaboration entre eux. Un jour de livraison pour toutes les restaurations collectives donc faut se coordonner à 2 ou 3.

### **Scénario 2 :**

10 000 poulets volailles/semaine, plus d'éleveurs mais pas forcément des beaucoup plus grandes exploitations. Pour les éleveurs à plus grande structure, par exemple 17 000 poulets, on peut faire partir 10 000 d'un côté et 7000 dans une autre filière. Bio, label ou autre c'est une question de budget pour la restauration. Passer en marché public → pour garantir que ce soit local : actions sur l'emprunte carbone ou HVE. « Est-ce que la question de l'impact carbone peut être appliqué qu'après l'abattage du poulet ? » parce que l'analyse du cycle de vie s'arrête à la fin de la production de poulet. On peut également limiter le nombre d'intermédiaires (0 ou 1 intermédiaire). On peut recommander l'équilibre matière aussi. Fournitures des gros établissements : régie, collège, lycée >500. Se coordonner à 15 ou 20. Eleveurs contractant avec Terrena, livraison par SDA. Ça dépend ce qu'on se donne comme objectif. Attention à l'équilibre matière avec les variations des vacances scolaires : pour le scénario 1 ça n'a pas un grand impact mais pour le scénario 2 c'est très impactant. La solution c'est d'anticiper.

« Qu'est ce qui est important pour vous : c'est de savoir que c'est Paul qui a élevé les volailles ou c'est que les volailles ont été produites localement ? »

« L'important c'est de savoir le nom de Paul. La semaine d'après ça sera peut-être jaques mais il faut que ça reste local. Moi je suis fier de ce que je sers à la cantine mais je ne sais pas ce que mon fils mange au collège ».

### **Scénario intermédiaire :**

Le scénario à 5000 est plus rentable pour les éleveurs que celui à 1000 « je serai plus serein » déclare Adrien. « Le gars il va davantage se concentrer sur un secteur d'activité : moins de rôtisserie mais plus de livraison ». Les établissements desservis seraient une mixité de petits établissements scolaires primaires et de collèges.

« Quand on rentre en vacances scolaires : le besoin en restauration collective il est de zéro. Le scénario à 5000 il n'est pas idéal pour les éleveurs »

## C'EST QUOI LA SUITE ?

A l'issue de ce troisième atelier de co-construction, des leviers mobilisables ainsi que des pistes de scénarios ont pu être discutés entre les participants.

Dans le prochain atelier des pistes d'action mettant en œuvre ces leviers seront élaborées.

## 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.

# nimagine

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

