

Atelier 4

Valoriser la volaille locale et durable dans la restauration collective

10 mars 2022
Compte-rendu



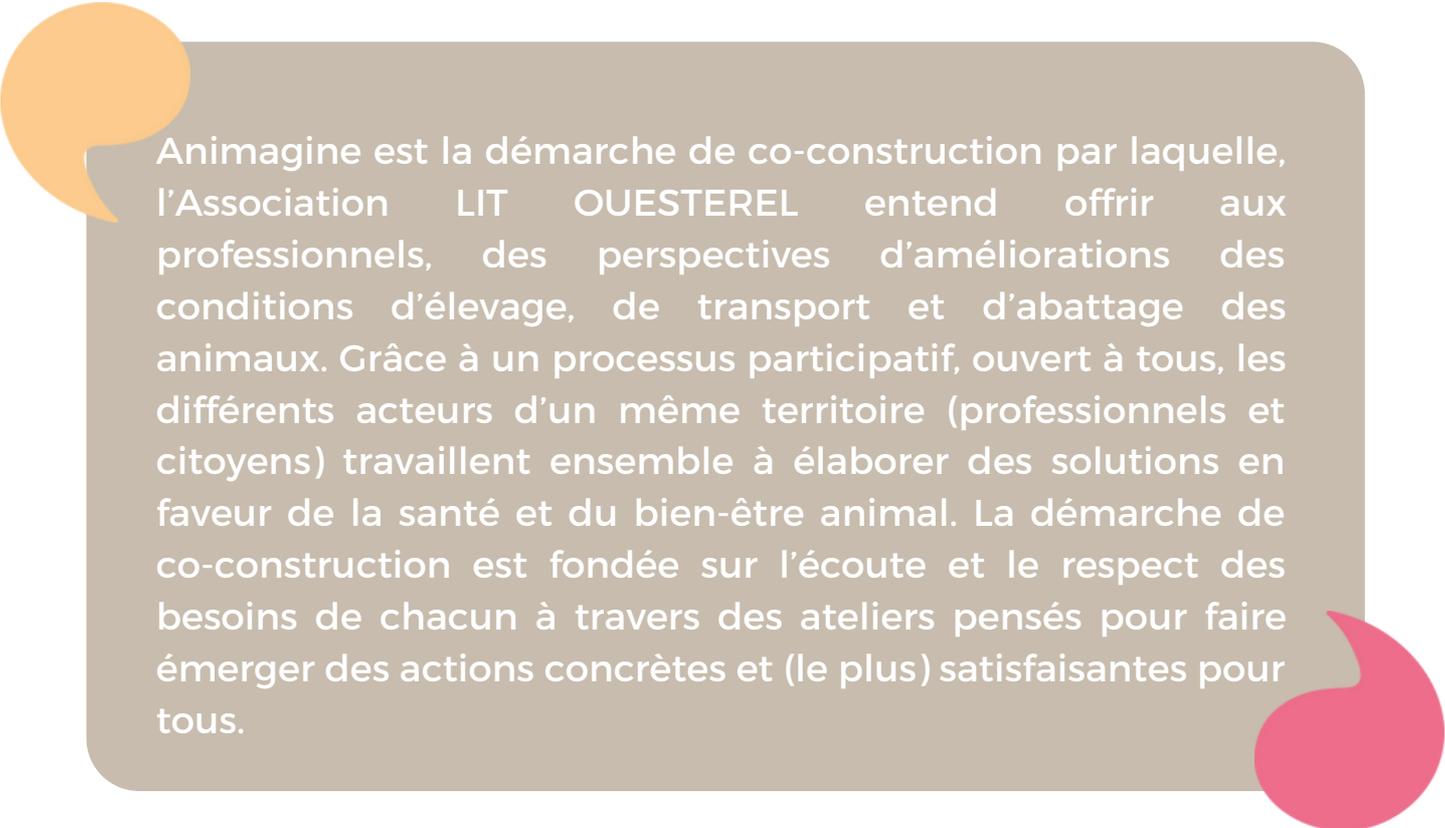


CONTEXTE

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 quatrième et dernier atelier a pour objectif de sélectionner les leviers que les acteurs présents jugent les plus intéressants et pertinents à mobiliser, pour ensuite élaborer des pistes d'action visant à faire se correspondre l'offre et la demande locale en volaille, en articulant la participation des différents membres du comité de pilotage dans la réalisation desdites pistes d'actions.

DÉROULÉ DE L'ATELIER

Sélection des leviers à mettre en œuvre pour une volaille locale et durable dans la restauration collective du Pays d'Ancenis

La cartographie des concepts, regroupant tous les leviers identifiés aux ateliers précédents, a été présentée aux participants. Afin d'optimiser le temps disponible, cette cartographie a été filtrée en amont, de façon à ne leur présenter que les concepts considérés comme des leviers majeurs pour augmenter la part de volaille locale et durable dans la restauration collective. Après avoir parcouru et complété collectivement cette cartographie, chaque acteur présent a disposé d'un temps de réflexion pour sélectionner :

- Les concepts « coup de cœur » = Idées les plus intéressantes. Pas faciles à mettre en place. Elles sont représentées sur la figure 1 par l'apposition d'un sticker cœur.
- Les concepts « coup de pouce » = Idées intéressantes. Faciles ou rapides à mettre en place. Elles sont représentées sur la figure 1 par l'apposition d'un sticker coupe.
- Les concepts « Et pourquoi pas ? » = Idée à creuser. En l'état plutôt utopistes ou intrigantes. Elles sont représentées sur la figure 1 par l'apposition d'un sticker astronaute.

La cartographie présentée ci-dessous est une cartographie partielle des 132 concepts recueillis. N'y figure que les concepts considérés comme majeurs pour augmenter la part de la volaille locale et durable dans la restauration collective du Pays d'Ancenis.

La volaille naît	chez un naisseur en France ou à l'étranger	dans un rayon défini du lieu d'élevage	sur le lieu d'élevage	
majoritairement d'une génétique	sélectionnée pour son rendement	à croissance lente	locale	
Elle est ensuite élevée	en France	dans un rayon défini du lieu de consommation	sur le lieu de consommation	sur le lieu de préparation des repas
avec une alimentation	sans contrainte de provenance	française	locale	durable
et un socle de BEA	minimal réglementaire	fixé par l'organisme de production	fixé par un intermédiaire	fixé par l'acheteur
Puis elle est abattue	en dehors de l'élevage	à l'élevage via une tuerie (<4000/an)	à l'élevage via un abattoir agréé CE (<10000/an)	sur le lieu de consommation
dans un abattoir fixe situé	généralement de la région ou dans les régions voisines	dans un rayon défini autour du lieu d'élevage	dans un rayon défini autour du lieu de consommation	dans un rayon défini autour du lieu de préparation des repas
et est transformée	dans une entreprise à proximité du lieu d'abattage	sur le lieux d'abattage	sur le lieu de préparation des repas	n'est pas transformé
La volaille est transportée	par un moyen de transport à impact carbone fort (camion)	par un moyen de transport à impact carbone faible	par mutualisation du transport avec un autre acteur / marchandise	en utilisant les canaux de transports préexistants (tournée véto, ramassage scolaire, etc...)
en	frais	surgelé	déjà préparé (consERVE)	
La volaille est cuisinée	déjà divisée en pièces	entière	dans une entreprise agroalimentaire	sur le lieu de consommation dans une cuisine autonome
	dans une cuisine partagée en liaison froide	dans une cuisine partagée en liaison chaude		sur le lieu de consommation dans rotisserie mobile
				est cuisinée lors du transport

Les repas volailles sont définis et planifiés	par le gestionnaire de la préparation des repas	par les éleveurs de volailles (selon leur production)	par un coordinateur représentant les éleveurs & coopératives
avec un délai	de quelques semaines à avant le repas	dans un plan commun pluriannuel	
La commande est	uniquement pour sa propre restauration scolaire	mutualisée avec celles des autres restaurations scolaires de sa commune	mutualisée avec celles des autres restaurations scolaires des communes alentours
avec une gestion des aléas	gérée par le fournisseur	gérée grâce à la mutualisation des commandes	
avec une information	non systématique sur la provenance précise du poulet (en fonction du fournisseur)	sur les noms des éleveurs	
La volaille est achetée	sur le marché de la volaille	par une discussion / contractualisation avec un ou plusieurs éleveurs	
permettant une rémunération correcte de l'éleveur	en fonction du nombre de poulets vendus et leur état	ainsi que par des aides	ainsi que par d'autres services
Les différents acteurs de cette chaîne échangent	uniquement avec leurs clients / fournisseurs	Les consommateurs (enfants) rencontrent les éleveurs (à la ferme ou à l'école)	Les préparateurs des repas rencontrent les consommateurs (enfants)
autour	de discussions logistiques ou contractuelles	d'un PAT	d'une démarche pour pousser les jeunes agriculteurs à s'installer
lors	de réunions dédiées	via une plateforme d'approvisionnement local	d'évènement type speed dating
avec une connaissance	uniquement de leurs interlocuteurs directs	des noms des autres acteurs (éleveurs, cuisiniers, voire des consommateurs)	de leurs achats (producteur ou supermarché local)

Elaboration de scénarios pour une volaille locale et durable dans la restauration collective du Pays d'Ancenis

Après avoir sélectionné les concepts qu'ils jugeaient les plus intéressants, les différents acteurs se sont réunis par structure (COMPA, CRAPdL et Terrena) pour en approfondir certains et réfléchir à un ou des scénarios de mise en place de ces concepts.

PROPOSITION 1 : Favoriser l'échange entre les acteurs éleveurs - enfants - cuisiniers (COMPA)

Principe : Les différents acteurs de la chaîne viennent échanger sur le lieu de production (la ferme avicole) ou/et sur celui de consommation (l'école). Ces rencontres peuvent avoir lieu en physique (visite de ferme, accueil d'une mini ferme itinérante, intervention d'un éleveur, d'un cuisinier, etc) ou en dématérialisé (vidéos, ...).

Objectifs :

- Créer du lien. Favoriser la compréhension des besoins et difficultés de chaque acteur.
- Sensibiliser les enfants en créant un parcours d'apprentissage régulier du milieu agricole.

PROPOSITION 2 : Créer un outil de mutualisation des besoins des cantines pour mieux planifier leur approvisionnement (COMPA)

Principe : Travailler sur la création d'un outil de mutualisation et de planification d'un réseau de cantines en régie dans la Pays d'Ancenis

Objectifs :

- Avoir une prévisionnel général des besoins des cantines.
- Articuler les besoins des cantines.

PROPOSITION 3 : Faire évoluer la plateforme collaborative Approlocal en y ajoutant un enjeu de planification (CRAPdL)

Principe : Créer une planification décentralisée des besoins des cantines (renseignés par les gestionnaires de cantines) et des ressources des producteurs (renseignées par les éleveurs) via le recours à une plateforme Approlocal évoluée. Créer des rencontres entre les gestionnaires de cantines et les producteurs de volailles inscrits sur cette plateforme.

Objectifs :

- Avoir un prévisionnel des besoins et des ressources qui seront disponibles à un temps T pour anticiper et se coordonner.
- Créer du lien entre acteurs pour augmenter le recours à un approvisionnement local.

PROPOSITION 4 : Désigner 2 agrégateurs pour centraliser les besoins et ressources et optimiser la planification (Terrena)

Principe : Créer une planification centralisée en faisant remonter les besoins des cantines à un seul acteur (ex COMPA via l'outil de la proposition 2) et remonter les ressources à un seul acteur également (ex : SDA). Les deux acteurs agrégateurs discutent ensuite ensemble, ce qui décharge les gestionnaires de cantines et éleveurs de cette tâche. Planification pluriannuelle pour mettre en place les animaux en fonction des besoins prévus et non l'inverse.

Objectifs :

- Disposer d'un prévisionnel sur un temps long.
- Optimiser cette planification en y affectant des personnes morales/physiques dédiées.

PROPOSITION 5 : Compléter les revenus des éleveurs de volailles du territoire (CRAPdL)

Principe : Faire en sorte que la rémunération d'un éleveur ne dépende pas uniquement de ses ventes de volailles à la restauration collective en mettant en place un paiement pour services rendus. Ces services peuvent être environnementaux (production à bas carbone, ...), sociétaux (intervention de l'éleveur dans les écoles, ouverture de sa ferme aux élèves, ...), etc.

Objectifs :

- Diversifier les sources de revenu pour attirer et pérenniser l'élevage de volailles sur le territoire.
- Motiver les éleveurs à produire plus durable (services environnementaux) et à créer du lien localement (services sociétaux).

PROPOSITION 6 : Agir sur la génétique volaille pour améliorer la durabilité des productions locales (CRAdL)

Principe : Sélectionner et recourir à une génétique volaille permettant aux femelles de produire une quantité d'œufs correcte, tout en garantissant aux mâles une croissance et un développement intéressante pour la filière de chair.

Objectifs :

- Diminuer localement le recours aux génétiques surspécialisées dans la production d'œufs (entraînant le sacrifice des poussins mâles à l'éclosion) ou le recours aux génétiques surspécialisées dans celle de viande (entraînant par exemple le sacrifice des canetons femelles dans la filière foie gras). → Pour des questions de bien-être animal mais aussi de durabilité (éviter les gaspillages des ressources).

C'EST QUOI LA SUITE ?

A l'issue de ces 4 ateliers de co-construction chaque participant est invité à :

- Proposer de nouvelles pistes d'action à mettre en place
- Maturer les pistes d'action déjà faites lors de l'atelier n°4
- Réfléchir à leur possible implication dans les pistes d'action proposées par les autres membres du comité de pilotage

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 Romain Guillaume et Blanche Berneron de STIM 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

