



AU FIL DE LA SEMAINE

FORUM RESTAURATION HORS DOMICILE Après deux reports, le premier Forum de la RHD, organisé par la chambre d'agriculture 79-17 en partenariat avec le Département, s'est finalement tenu à Parthenay le 6 octobre. Plus de 130 acheteurs se sont déplacés.

« Généraliser le manger bon, manger local »

Il y a eu Egalim – imposant aux collectivités d'intégrer 50 % de produits bio, sous label et locaux dans leurs repas d'ici 2022 – puis la Covid-19, et les chiffres concernant les circuits courts ont bondi : « Les 26 producteurs et transformateurs présents sur le forum évoquent une demande en hausse de 30 % en moyenne en un an », évoque Jérôme Baron, responsable du pôle économique de la CA 79. « Dans les collèges, 47 % des aliments des 1,8 M de repas annuels proviennent désormais des productions deux-séviennes, complète Anne-Sophie Guichet, conseillère départementale en charge des circuits courts et de l'approvisionnement local. Il est temps de renforcer la démarche, dans les collectivités mais aussi dans les banques alimentaires ou via les CCAS ; il est temps de généraliser le manger bon, le manger local ».

Faire savoir les savoir-faire

Pour les organisateurs, qui viennent par ailleurs de se



La charcuterie Bernier, de Bressuire, dispose déjà d'une force logistique pour livrer de nombreuses GMS. Elle peut la mettre au service des collectivités, qui constituent à ce jour entre 5 et 7 % de son activité.

lancer conjointement dans un Projet alimentaire de territoire (PAT) à l'échelle du département, l'intérêt des circuits courts n'est plus à prouver, mais à renforcer. « Il faut faire savoir ce qui se fait. La force de notre département étant de disposer d'outils de transformation très diversifiés (Loeul & Pirirot, Galliance ou encore Pamplie et d'autres coopératives étaient présents sur le forum, avec toujours un producteur de terrain sur le stand), insiste-t-on du côté de la chambre consulaire. Les circuits courts, de proximité,

doivent rimer avec partage de la valeur sur toute la chaîne ». Ce salon inédit a attiré entre 130 et 150 profils d'acheteurs, essentiellement responsables de restauration collective (Ehpad, scolaires, cuisines centrales mais aussi crèches) ainsi que des poids lourds du secteur comme « Passion Froid » (Pomona). En plus de passer dans les stands, ils avaient la possibilité d'assister à des mini-conférences très concrètes sur l'organisation des achats groupés (avec focus sur la filière légumes, posant souvent des problèmes



de volumes), sur l'équilibre matière en viandes, sur les solutions logistiques d'approvisionnement. Des acteurs locaux, déjà impliqués de longue date sur ces sujets – comme Résalis, Mangeons Bio Ensemble, le Civam Haut-Bocage et Mangeons Mellois – ont ainsi témoigné de leurs expériences. Ces associations, non subventionnées par le Département, disposent d'un recul intéressant pour construire la suite. « Nous nous appuyons sur l'existant », certifie-t-on chez les organisateurs du forum.. Et Jérôme Baron d'ajouter : « Notre gamme Terralto, à la chambre, propose aussi ce type de conseil et d'accompagnement aux collectivités ».

« On est tous en phase d'essai »

Martine Monnier, responsable de la cantine de l'école du Tallud, expérimente des appros plus locaux depuis son arrivée il y a deux ans. « Une volonté des élus, d'Egalim, et personnelle ! » décrit celle qui gère 135 couverts. Yaourts La Bazinière, viandes Asvep,

mais aussi lentilles locales, pommes et poires du Tallud : la responsable n'a jamais eu de mal à se faire livrer (par Résalis ou non), même en petites quantités : « Les producteurs sont comme nous dans cette histoire : en phase d'essai ». Récemment, elle a intégré aux menus de l'agneau d'une voisine, dont les petites-filles sont dans l'école. « On présente les producteurs aux enfants, on échange. Là, je viens au forum pour des légumes ou des pâtes. Pas pour tous les repas, mais ponctuellement. » Ayant installé un logiciel pour suivre la part de local dans les menus, Martine n'a pas observé d'envolée des coûts avec les changements d'approvisionnement. Même chose pour Franck Gaborit, responsable restauration à l'Ehpad de Courlay : « On a beaucoup travaillé sur la lutte contre le gaspillage. Au final, même si les produits locaux représentent une hausse moyenne des prix entre 40 et 60 %, l'effort fait au départ pour moins consommer et moins gâcher comble cet écart ».

CHLOÉ POITAU

chloe.poitau@agri79.fr