

Produits locaux en restauration collective : quelles rencontres entre offres et demandes ?

Rédaction : Vincent BOTTOIS*, Ronan LE VELLY**, Fantine OLIVIER***

Conception et mise en page : Fantine OLIVIER

Juin 2010

Crédits photos : Fotolia

Sommaire

- o Des difficultés récurrentes
- o Cas de Nantes
- o Cas de Langouët
- o Cas d'Angers
- o Cas de Brest
- o Remarques transversales

* Vincent BOTTOIS

(v.bottois@agrobio-bretagne.org)

est ingénieur-agronome, il a réalisé son stage de fin d'étude au sein du projet LiProCo, et il est désormais chargé de mission restauration collective et circuits courts au GAB 56.

** Ronan LE VELLY

(levelly@supagro.inra.fr)

est Maître de Conférences en sociologie à Montpellier Supagro. Il participe au projet LiProCo dans le cadre du groupe « Stratégies collectives locales ».

*** Fantine OLIVIER

(f.olivier@groupe-esa.com)

est Ingénieure d'études pour le projet LiProCo.

Une problématique qui n'est pas nouvelle, mais qui évolue...

L'achat de produits de l'agriculture biologique dans la restauration collective n'est pas un phénomène totalement nouveau. Suite aux crises sanitaires de la deuxième partie des années 1990 et aux opérations de promotion menées depuis le début des années 2000 par les acteurs de l'agriculture biologique, de nombreuses collectivités territoriales ont orienté leurs achats, de manière plus ou moins ponctuelle, vers les produits bio.

Ces dernières années cependant, cette question se pose de façon renouvelée. D'une part, une série d'événements (Grenelle de l'environnement, Circulaire du 2 mai 2008 relative à l'exemplarité de l'Etat en matière d'utilisation de produits biologiques) ont rendu cette question de plus en plus incontournable. D'autre part, la problématique de l'approvisionnement en produits bio tend à se transformer en celle, plus générale, d'une restauration publique « durable », « citoyenne » ou « responsable ». La préoccupation d'un achat bio se couple alors avec celle d'une origine locale des produits.

Elus et techniciens de collectivités territoriales, mais aussi nombre d'acteurs des filières agricoles, estiment qu'il n'est pas cohérent que les produits biologiques proviennent de l'autre bout de l'Europe ou de la planète, et jugent préférable de privilégier les échanges avec des agriculteurs locaux, même si ces derniers ne travaillent pas aux conditions de l'agriculture biologique. Pour reprendre les termes de la marque déposée par Corabio, la coordination des acteurs de l'agriculture biologique de Rhône-Alpes, la tendance est alors au « Bio et local, c'est l'idéal ».

Pas de recette, mais diverses manières de faire !

La mise en œuvre d'un approvisionnement local pour la restauration collective fait face à des difficultés récurrentes, mais il demeure néanmoins possible d'organiser la rencontre entre les offres et les demandes locales. Dans ce carnet de LiProCo, nous allons présenter les expériences de quatre collectivités : Nantes, Langouët, Angers et Brest.

Ce tour d'horizon ne vise pas à donner des recettes "clés en main" ou à faire un état des lieux exhaustif des formules possibles. Il permet de souligner la grande créativité des acteurs et la grande diversité des formes adoptées dans le cadre d'initiatives d'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux.



Des difficultés récurrentes

Introduire des produits locaux en restauration collective, n'est pas chose aisée, et cela pour plusieurs raisons :

- les circuits d'approvisionnement des cuisines collectives ne sont pas forcément organisés sur des bases territoriales, et s'appuient principalement sur des distributeurs multi-produits, qui s'approvisionnent eux-mêmes à des échelles souvent vastes.

- les choix technologiques réalisés depuis une quinzaine d'années dans la plupart des collectivités de tailles moyennes et grandes, réduisent le champ des possibles. La disparition dans les cuisines, des outils et du personnel nécessaires à la transformation de produits bruts, impose de plus en plus de trouver des produits prêts à l'emploi, et de s'éloigner d'autant plus des producteurs.

- les agriculteurs commercialisant leurs produits en circuits courts ne sont pas forcément intéressés par l'approvisionnement de la restauration collective, qu'ils considèrent comme un débouché incertain, autant au niveau des prix que de la stabilité de la relation. Inversement, les

agriculteurs engagés dans des filières intermédiées seraient potentiellement intéressés, mais ont peu de contacts avec les acteurs de la restauration collective et prennent part à des circuits de commercialisation non territorialisés.

- Les réformes récentes du code des marchés publics, en 2004 et 2006, ont rendu possible d'inscrire dans les appels d'offres des impératifs de développement durable. En particulier, les définitions du besoin, des spécifications techniques et des conditions d'exécution peuvent explicitement faire référence aux normes de l'agriculture biologique (articles 5, 6 et 14) et le choix entre les offres des candidats peut inclure, en plus de critères comme le prix ou la qualité gustative, leurs performances relatives en la matière (article 54). En revanche, tout critère de provenance locale est jugé discriminatoire et est strictement interdit. La proximité géographique peut être un élément de preuve quant à la capacité du candidat à répondre correctement aux demandes exprimées dans l'appel d'offres (réactivité, fraîcheur...), mais elle ne peut pas être demandée en tant que telle.



Méthodologie

Ce travail de recherche a été mené en partenariat avec le Réseau Grand Ouest "Commande Publique et Développement Durable" (voir encadré). Il s'appuie ainsi sur l'observation participante d'un groupe de travail du RGO, composé d'élus et de techniciens de diverses collectivités, sur l'introduction de produits biologiques locaux en restauration collective. Par ailleurs, des entretiens semi-directifs ont été réalisés auprès de divers acteurs d'amont et d'aval de la restauration collective.

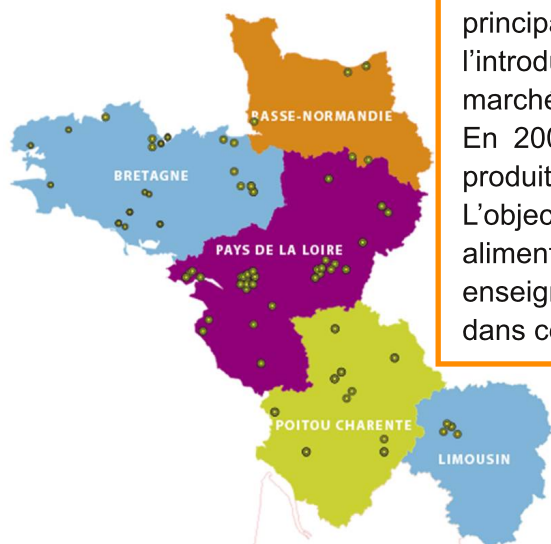


Réseau Grand Ouest

commande publique & développement durable

Le Réseau Grand Ouest "Commande Publique et Développement Durable" est une association de collectivités territoriales, dont le rôle principal est d'accompagner les collectivités adhérentes dans l'introduction de clauses liées au développement durable dans leurs marchés publics.

En 2009, le RGO a lancé un groupe de travail sur l'achat public de produits biologiques locaux à destination de la restauration collective. L'objectif de ce groupe était de mieux connaître les acteurs agro-alimentaires susceptibles de les approvisionner et de tirer des enseignements des expériences d'autres collectivités plus avancées dans ce type de démarche.



>> www.reseaugrandouest.fr

Cas de Nantes

> 11500 repas / jour

> en régie directe. La cuisine centrale alimente les 90 restaurants de la ville, par un système de liaison froide.

Historique de la démarche

- Début des années 2000 : volonté politique des élus de servir des repas 100% bio à l'occasion de la semaine du goût ou du Printemps Bio.

- 2004 : constat de diverses difficultés pour l'organisation de ces repas 100% bio ponctuels (organisation difficile, temps nécessaire trop important, faible satisfaction vis-à-vis du résultat final)

- 2005 : lancement d'une démarche d'introduction de produits bio ciblés, en les intégrant dans les commandes classiques (lots bio insérés dans les marchés publics alimentaires de la ville). Les produits concernés sont alors le blé, le lait, et des émincés de choux rouge et choux blanc.

- 2005-2006 : rencontre d'acteurs professionnels de l'agriculture biologique (Interbio Pays de la Loire, GABB 44, producteurs). L'idée de travailler avec des producteurs biologiques locaux se renforce. Réalisation de tests pour les repas du Centre de loisirs (1600 repas) et adaptations (logistiques, culinaires, etc.)

- 2008 : introduction du yaourt

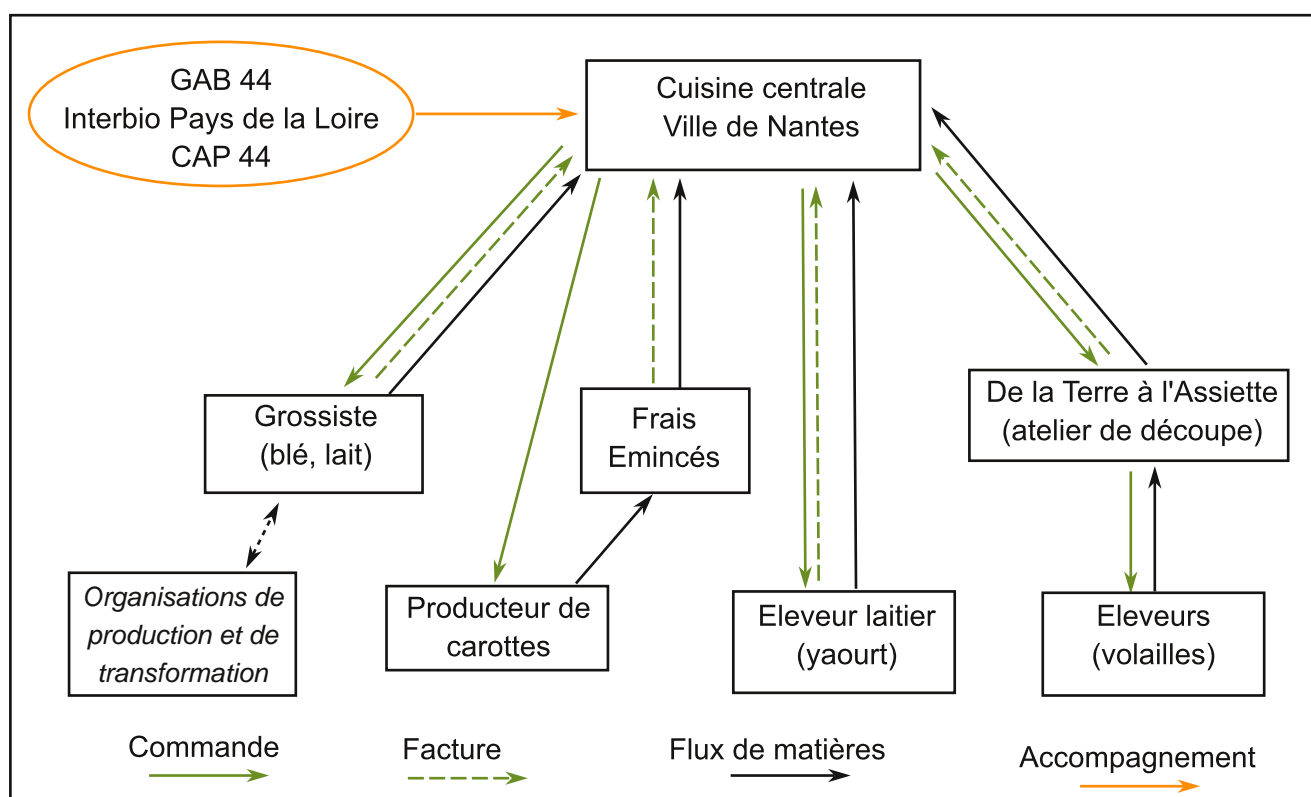
- 2009 : introduction de la carotte crue

- 2010 : expérimentation d'une filière pour du poulet fermier (non bio) et approvisionnement en tomme bio

- Janvier 2011 : introduction de pain bio une fois par semaine

L'approvisionnement en produits bio à Nantes, comment ça marche ?

- o blé et lait : approvisionnement auprès de distributeurs classiques de la restauration collective
- o carotte : un producteur local qui travaillait auparavant pour un industriel du légume, livre la carotte crue à Frais Emincés, un transformateur du département qui lave, épluche et conditionne la carotte en 4ème gamme avant de la livrer à la cuisine centrale.
- o yaourt nature : un producteur fermier du département livre une fois par mois directement la cuisine centrale en pots de 5 kg.
- o volailles : une expérimentation est en cours pour acheter des poulets fermiers (non bio) entiers, prédécoupés en dix morceaux homogènes, auprès d'un atelier collectif de découpe du département (De la terre à l'assiette).
- o pain bio : élaboration en 2010 d'un appel d'offres pour la fourniture de pain bio (1 fois par semaine dans tous les restaurants scolaires à partir de janvier 2011).
- o tomme bio : approvisionnement auprès d'un producteur situé à Campbon (44).



Point juridique

Au niveau de la procédure juridique, les produits bio achetés aux fournisseurs « classiques » (grossistes spécialisés dans l'approvisionnement de la restauration collective) sont intégrés dans les marchés habituels, dans la mesure où ces fournisseurs sont capables de répondre à l'ensemble de la demande formulée dans le marché, y compris les produits bio.

Les produits biologiques locaux - le yaourt, la carotte et la tomme - sont achetés hors marché, c'est-à-dire en gré à gré, directement aux producteurs. A noter que ce dispositif d'achat hors marché n'est que temporaire, en attendant de pouvoir établir un appel d'offres prenant en compte des critères spécifiques liés à l'approvisionnement en direct.

Accompagnement

Un accompagnement au changement est réalisé par la diététicienne de la Ville auprès du personnel de service et d'encadrement des convives (explication du changement de texture, de goût, etc.).

Financement

La ville de Nantes ne donne pas de subvention spécifique pour l'introduction du bio, c'est au gestionnaire de construire son budget et de le proposer au vote des administrateurs de la municipalité.

Cas de Langouët

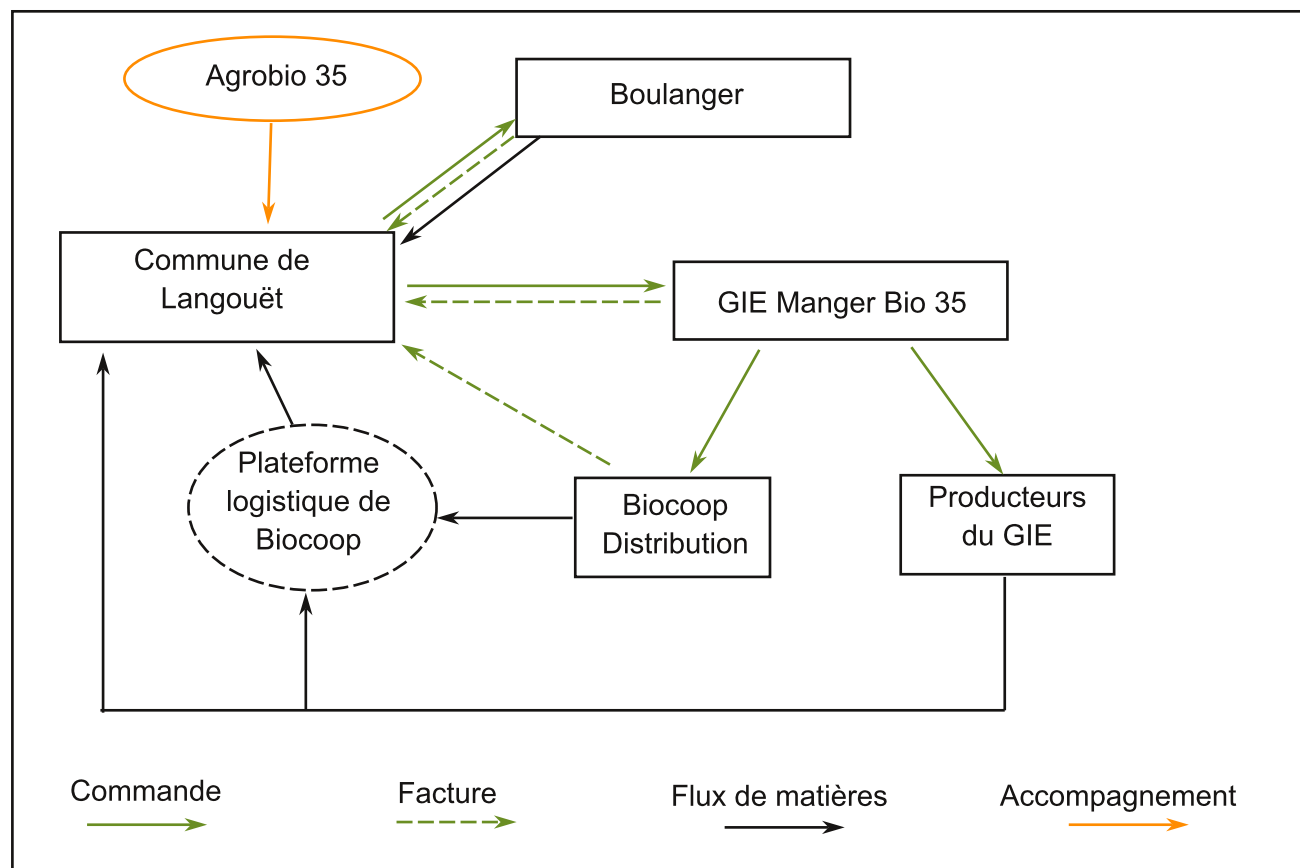
- > env. 65 repas/jour
- > en régie directe (2 cuisinières)

Historique de la démarche

- o Jusqu'en 2001, Langouët proposait aux élèves de l'école une cuisine conventionnelle.
- o 2002 et 2003, à l'occasion de la rénovation des locaux (qualification Haute Qualification Environnementale), la commune concède le service de restauration scolaire à une société privée.
- o Janvier 2004 : la commune reprend le service de restauration scolaire en régie directe. A cette occasion, le choix est fait de passer l'ensemble de l'approvisionnement en bio (volonté unilatérale du maire).
- o Depuis 2004 : 90% des denrées nécessaires à la préparation des repas sont issus de l'agriculture biologique (tout les produits sont bio sauf le pain qui est acheté à un boulanger de la commune et le poisson).
- o Depuis 2008 : 95% des produits utilisés sont bio (le boulanger ayant accepté de faire du pain bio).

L'approvisionnement en produits bio à Langouët, comment ça marche ?

- o L'approvisionnement est assuré pour moitié par le groupement de producteurs départemental Manger Bio 35 et pour le reste par la centrale d'achats Biocoop Distribution, filiale de Biocoop à destination de la restauration collective.
- o Le pain est acheté au boulanger du village.



Convention

La planification des menus et commandes se fait à court terme pour s'adapter au mieux à l'offre disponible localement, via le GIE Manger Bio 35, qui regroupe plusieurs agriculteurs.

Une fois que la commune a passé sa commande à la salariée du GIE, celle-ci la répartit entre les différents producteurs concernés, qui livrent alors leurs produits directement à la cuisine de l'école ou à la plateforme logistique de Biocoop Distribution, qui les livrera en même temps que ses propres produits.

Une convention entre le GIE et Biocoop Distribution permet de fournir le complément de denrées que le groupement Manger Bio ne produit pas localement. Ce complément de gamme apporté par Biocoop peut ainsi venir soit de producteurs français, soit d'importations.

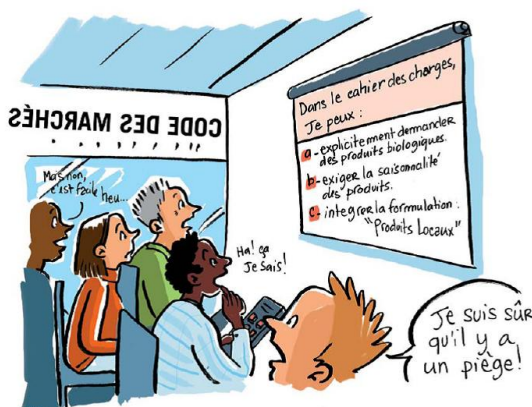
Au final, la commune de Langouët n'a qu'un seul interlocuteur pour ses commandes : le GIE Manger Bio 35, et deux factures, celle du GIE et celle Biocoop.

Gré à gré

Les montants d'achats de denrées alimentaires restent en-dessous des seuils du Code des Marchés Publics exigeant de lancer des procédures d'appel d'offre. Les achats sont donc réalisés de gré à gré par l'émission de bons de commande auprès du GIE Manger Bio 35.

Equilibre budgétaire

Le maire de Langouët assure que le passage au bio n'a pas occasionné de surcoût. Le choix de faire plus de préparation en cuisine en travaillant au maximum avec des produits bruts a fait l'objet d'une embauche, les quantités d'aliments nécessaires sont moindres, le nouvel équilibre protéique permet aussi de réduire la quantité de viande consommée.



Cas d'Angers

> 6 800 repas / jour

> La ville d'Angers délègue la gestion du service de restauration à l'EPARC (Etablissement Public Angevin de Restauration Collective), un EPIC (Etablissement Public Industriel et Commercial). L'EPARC prépare les repas, mais délègue l'achat des denrées alimentaires à un prestataire privé, Sodexo.

Historique de la démarche

- o Depuis 2002 : organisation de 2 repas bio par an
- o Depuis 2006 : introduction chaque année d'un nouvel ingrédient bio, qui figure régulièrement dans les menus (pommes en 2006, yaourts en 2007, carottes en 2008)
- o Rentrée 2009 : prise en compte de la saisonnalité du produit : introduction d'une crudité de saison disponible localement
- o 2010 : arrêt des 2 repas 100% bio par an

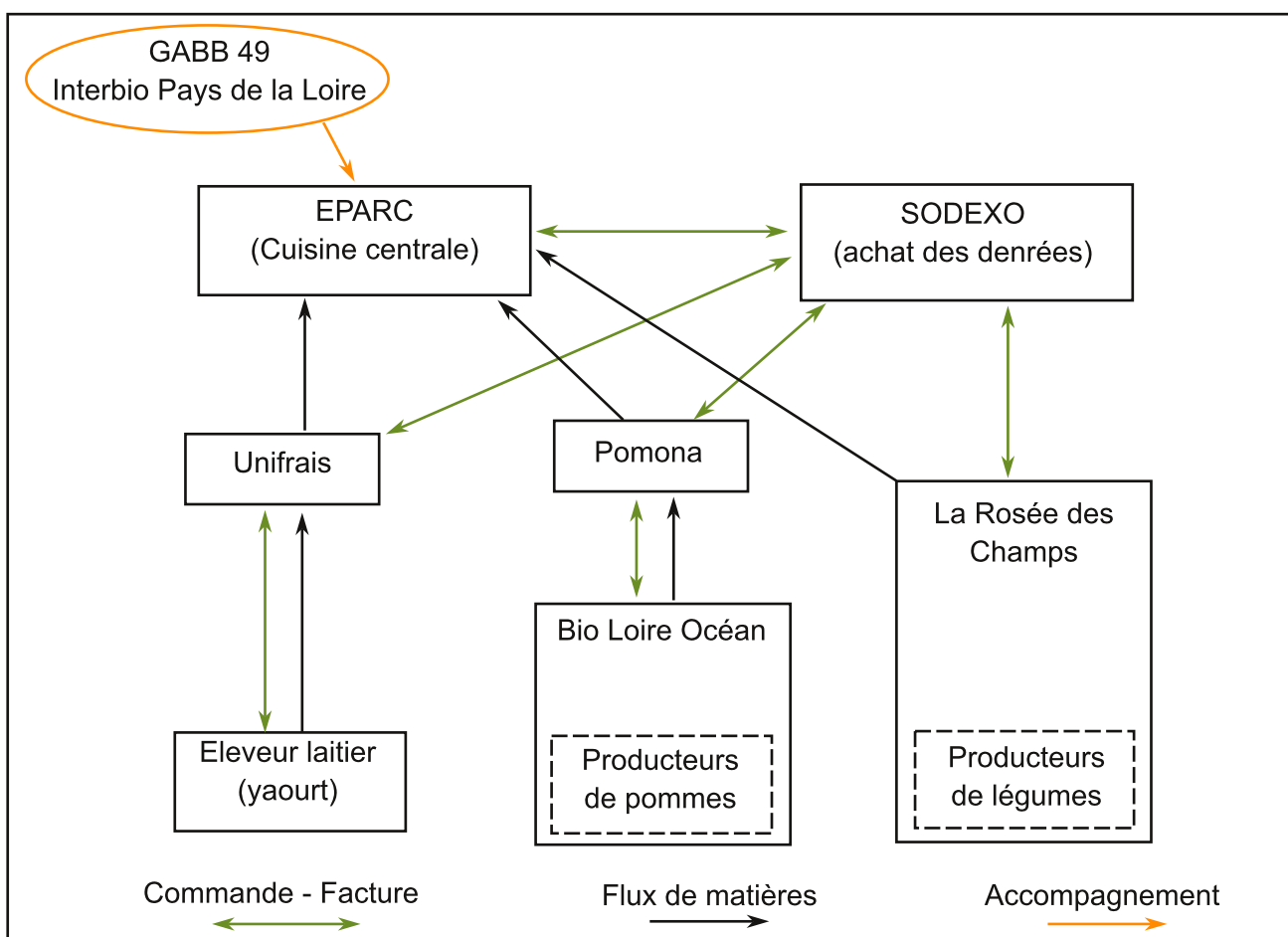
L'approvisionnement en produits bio à Angers, comment ça marche ?

- o La totalité des pommes est issue du Maine-et-Loire et de Loire-Atlantique. Sodexo les achète au distributeur Pomona, qui se fournit lui-même auprès de Bio Loire Océan (une association régionale de producteurs bio).

- o Le yaourt (1 fois par mois), provient d'un producteur fermier local et est acheté par Sodexo à son distributeur habituel, Unifrais

- o La carotte crue et une crudité de saison (betterave, salade, céleri et choux blanc ou rouge), introduite une fois par mois, sont achetées par Sodexo à la "Rosée des Champs", une coopérative de producteurs du département, qui assure des activités de transformation. Cependant, la Rosée des Champs n'a que deux producteurs bio adhérents et elle ne peut pour l'instant garantir que les produits bio bruts qu'elle transforme et vend, sont issus du département.

Ainsi, les 3 distributeurs commandent aux producteurs et livrent ensuite directement la cuisine centrale.



Arrangements EPARC / Sodexo

L'EPARC achète à la Sodexo des « repas » sous forme de matières premières ; et la Sodexo achète les produits selon ce qui est défini dans l'appel d'offre. Il s'instaure par la suite une relation commerciale entre les deux parties pour préciser la demande selon les besoins. L'EPARC peut ainsi demander à Sodexo de se tourner vers des produits locaux, sans que cela soit précisé dans l'appel d'offres. Il reste ensuite à se mettre d'accord sur le prix de la prestation.

Référencement des producteurs

L'approvisionnement de la Sodexo est structuré nationalement avec un réseau de distributeurs référencés (dont Unifrais). Il a fallu que Sodexo fasse référencer par ses distributeurs, les producteurs locaux choisis par l'EPARC en concertation avec le GABB Anjou et Inter Bio Pays de la Loire.

Planification

Un partenariat a été instauré entre la coopérative "la Rosée des Champs" et l'EPARC afin de travailler à la planification de l'introduction des produits dans les menus, pour pouvoir en planifier la culture en amont. L'EPARC s'est engagé auprès de la coopérative sur un certain volume d'achat.



Cas de Brest

> 6 000 repas / jour

> délégation de service public (DSP) en affermage. La cuisine centrale assure la préparation et distribution des repas pour les 43 restaurants de la ville, avec un système de liaison froide.

Historique de la démarche

o Fin des années 90-début des années 2000 : démarrage d'une réflexion sur la qualité de l'eau servie en restauration scolaire (débat publics, conférences sur les liens alimentation-santé, etc.). Selon l'avis des médecins interrogés à l'époque, il est plus pertinent sur le plan de la santé, de s'intéresser à la consommation des fruits et légumes chargés en eau, pouvant contenir des substances nocives, qu'à l'eau de boisson.

o 2005 : constitution d'un groupe de travail au sein du Conseil Municipal, pour construire un argumentaire solide, destiné à convaincre l'ensemble du conseil municipal de l'intérêt de la démarche d'introduction du bio dans la restauration collective de la ville.

o 2006 : validation du projet d'introduction systématique de quelques produits biologiques et rédaction d'un nouveau cahier des charges intégrant des produits biologiques à l'occasion du renouvellement de la DSP pour la rentrée 2007. La société Sodexo est retenue comme prestataire pour 5 ans.

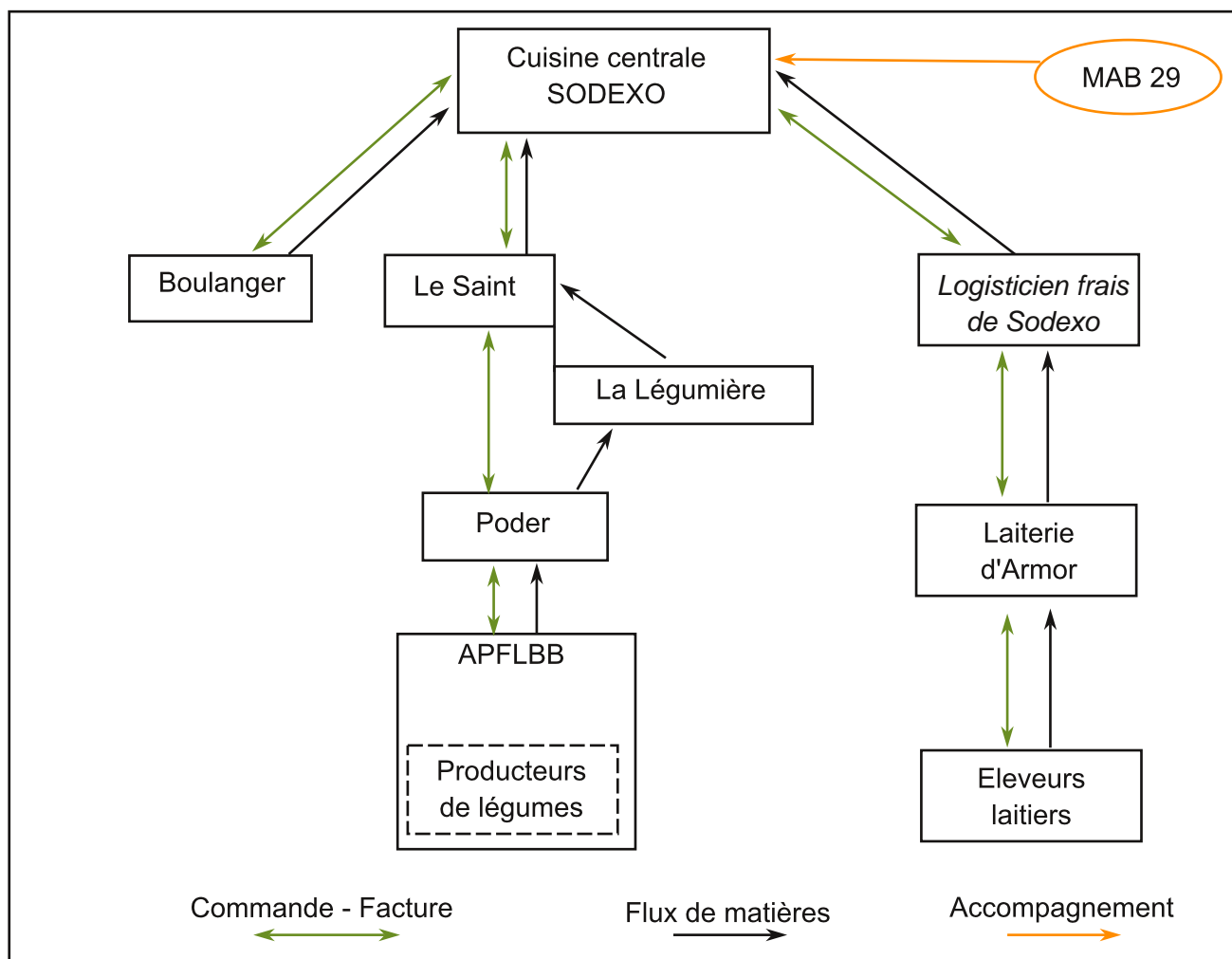
o Rentrée 2007 : intégration de produits biologiques et mise en activité de la nouvelle cuisine centrale de la ville.

o 2007 : création d'un groupe de suivi informel avec tous les acteurs impliqués dans le projet, et élargissement progressif

o Mars 2009 : signature d'une convention entre les opérateurs finistériens de la filière biologique afin de se coordonner pour l'approvisionnement de la restauration scolaire en produits biologiques locaux et de travailler à la mise en oeuvre d'une certaine transparence et d'une certaine stabilité des prix.

L'approvisionnement en produits bio à Brest, comment ça marche ?

- o Le pain est acheté en direct auprès d'un boulanger brestois.
- o Des fruits (agrumes, pommes, bananes) et des salades sont achetés auprès d'un distributeur, Le Saint (membre du groupe Créno), qui s'approvisionne en dehors du département sur ces produits.
- o Pour certains légumes (pommes de terre et carottes), une filière locale a été développée, en associant des producteurs du nord du département (membres de l'Association des Producteurs de Fruits et Légumes Biologiques de Bretagne). Un expéditeur collecte les produits bruts aux portes des exploitations et opère leur agréage (Poder) ; un transformateur se charge d'éplucher, laver et ébouter les légumes (La Légumière, à Quimper, qui appartient à Le Saint) ; et enfin, le distributeur Le Saint gère les commandes et assure les livraisons à la cuisine centrale.
- o Des produits laitiers (yaourts et fromages blancs) sont achetés auprès d'un distributeur, Biofinesse-Pomona, mais proviennent d'un transformateur du département, La laiterie d'Armor.



Référencement

Comme pour le cas d'Angers, le fonctionnement de cette filière locale respecte l'organisation des achats de Sodexo. Le Saint est un distributeur référencé avec qui Sodexo travaillait déjà, il lui livre les légumes locaux en même temps que les autres fruits et légumes commandés. D'une façon générale, cette filière locale s'appuie sur une répartition des tâches et des métiers préexistante. En particulier, Poder est l'expéditeur avec qui travaillent de toutes façons les agriculteurs finistériens de l'APFLBB.

D'abord bio, ensuite local

Pour la première année d'entrée en vigueur du nouveau cahier des charges (année scolaire 2007-2008), la décision a été prise de ne pas se préoccuper outre mesure de la provenance des produits, considérant qu'il s'agissait d'une phase exploratoire transitoire, que certains changements devaient d'abord être intégrés (adaptation des techniques culinaires et de la logistique, changement de goût pour les convives, mise en service de la nouvelle cuisine centrale, etc.), et que la filière bio n'avait alors pas planifié la mise en culture des quantités nécessaires à l'approvisionnement de la ville de Brest.

Lors de cette première année, l'intégralité des carottes et la plupart des pommes de terre bio ont ainsi été importées. Cela ne constituait pas une entrave au contrat, qui ne faisait pas mention de l'origine locale, mais la question a été abordée avec les responsables brestois de

Sodexo dans le cadre du groupe de suivi mis en place par la Ville de Brest et la Maison de l'Agriculture Biologique du Finistère (MAB 29). Suite à ces discussions, il a été établi l'année suivante le schéma d'approvisionnement précédemment décrit, avec un engagement moral de Le Saint d'acheter auprès de Poder des produits locaux, ce qui a permis à des producteurs de l'APFLBB de programmer leur production en conséquence. En 2008-2009, la totalité des pommes de terre et les trois quarts des carottes bio livrées étaient issues du département.

Conversion

A noter : l'intégration des produits dits C2, c'est-à-dire issus d'exploitation en 2ème année de conversion à l'agriculture biologique. A partir de l'année 2009-2010, 20% des produits biologiques introduits peuvent être des produits en C2, de manière à mieux soutenir les producteurs en conversion.



Illustration du Guide de la restauration collective responsable, à l'attention des collectivités et des entreprises, FN Civam et Fondation Nicolas Hulot, 2009.

Remarques transversales

Diversité. Ces quelques cas ne sont pas représentatifs de la diversité des initiatives existantes. Néanmoins, ils permettent d'illustrer comment l'introduction de produits locaux en restauration collective peut passer par des circuits de distribution plus ou moins « courts », allant de la vente directe, de manière individuelle ou collective, à la mobilisation de nombreux intermédiaires, une même collectivité pouvant même pratiquer plusieurs types de circuits.

Médiations. Plus précisément, les situations observées sont intéressantes au regard des instances de médiation qui ont été mises en place et de leurs effets en termes de création de projets communs et d'apprentissages. Par « médiation », on entend ici l'ensemble des dispositifs socio-techniques qui permettent qu'offres et demandes se rencontrent ; il s'agit ainsi à la fois des modalités classiques de médiation (cf les intermédiaires : coopératives, grossistes, transporteurs, etc.), mais aussi des modalités de concertation qui permettent de construire la relation entre les différents acteurs mobilisés (réunions, rôle d'un animateur, visites de fermes et/ou de cuisines collectives, etc.).

Le cas brestois illustre bien ces différentes dimensions. Ainsi, même si les différents acteurs de la filière locale qui a été mise en place, travaillaient auparavant les uns avec les autres, ils n'avaient jamais travaillé véritablement ensemble, autour d'un projet commun. Le groupe de suivi initié par la Ville de Brest et la MAB 29 a permis qu'ils se rencontrent, lors de réunions et de visites sur le terrain, et qu'ils élaborent des solutions face aux difficultés rencontrées. Par exemple, lors d'une visite à La Légumière, les agriculteurs de l'APFLBB ont pu constater combien des légumes mal calibrés généraient des pertes au moment de leur épluchage automatique. L'un d'entre eux a alors investi dans une calibreuse et une laveuse qui lui permettent aujourd'hui de livrer des denrées parfaitement calibrées qui s'avèrent au final ne pas être plus coûteuses que les produits importés d'Italie ou de Hollande.

Organisations du territoire. Par ailleurs, même s'il existe des différences selon les produits, les cas précédents, montrent aussi que disposer d'opérateurs assurant la transformation et/ou la logistique apparaît comme une condition du développement de l'approvisionnement local. Mais sur ce point, il n'y a pas pour autant de recette simple ; des choix d'organisation se posent. Lorsque ces opérateurs n'existent pas sur le territoire, comme c'est souvent le cas, la promesse de débouchés en restauration collective justifie-t-elle d'investir dans des outils collectifs de transformation ? De même, les organisations de type Manger Bio devraient-elles être plus que des « plates-formes virtuelles » (de transmission d'information) et devenir des « plates-formes physiques » assurant les opérations logistiques ? Ou devraient-elles plutôt confier ces tâches à un distributeur ou grossiste local ?

Code des marchés publics. Les expériences présentées montrent enfin que même s'il ne faut pas négliger les contraintes du Code des marchés publics (interdiction de la référence au local), il ne faut pas non plus penser que ce dernier verrouille totalement les actions. D'une part, les acteurs de la restauration collective peuvent travailler, à la marge, en dehors du cadre des appels d'offres (Nantes) et/ou demander de façon informelle des éléments au-delà de ce qui est exigé dans les appels d'offres (Angers, Brest). D'autre part, le sentiment qui ressortait des conclusions du groupe de travail du RGO consacré à cette question est que le Code des marchés publics offre aussi des leviers pour travailler avec des agriculteurs locaux. Un allotissement bien pensé, en phase avec les réalités de la production locale, peut être utilisé pour ne pas exclure les producteurs qui ne peuvent offrir une gamme aussi large que les distributeurs. De même, différents critères (fraîcheur, saisonnalité, émissions de gaz à effet de serre...) peuvent aider à cibler une candidature locale, même s'ils ne peuvent, ni en droit ni en fait, exclure les autres.

Les Carnets Pro de **liproco**

Ces Carnets rendent compte des travaux réalisés dans le cadre du projet de recherche LiProCo, sur le **Lien Producteurs - Consommateurs**.

Liproco s'intéresse aux démarches de valorisation des produits alimentaires, fondées sur le lien producteurs-consommateurs. Il a pour objectif d'identifier les facteurs d'émergence, de développement et de pérennité de ces démarches. Pour cela, il est organisé en 4 axes de questionnements :

- 1] Qui sont les consommateurs en circuits courts ? Quelles sont leurs motivations ? Leurs comportements ? Comment perçoivent-ils les différentes formes de circuits courts ?
- 2] Quelles sont les implications de ces démarches pour les agriculteurs sur l'organisation de leurs activités ? Et sur les représentations qu'ils ont de leur métier ?
- 3] Comment les stratégies collectives (multi-acteurs) émergent-elles ? Quel fonctionnement est mis en place ? Comment deviennent-elles pérennes ?
- 4] Comment le territoire intervient-il dans le développement des circuits courts ? Comment est-il mobilisé ? Quels sont les effets des circuits courts sur le territoire et son développement ?

Pour aller plus loin...

1] Agence Bio, 2010, Les chiffres de la bio sont au vert, www.agencebio.org

2] Fédération Nationale des CIVAM, Fondation Nicolas Hulot, 2009, "*Guide de la restauration collective responsable à l'attention des collectivités et des entreprises*", www.fondation-nicolas-hulot.org

3] Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique, 2010, www.repasbio.org

4] Corabio, 2010, "*Guide pratique de la restauration collective bio en Rhône-Alpes*", www.corabio.org

5] Réseau Grand Ouest Commande Publique et Développement Durable, 2010, "*Intégration de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective*",

6] Schiesser P., Cantillon G., 2007, "*L'achat public durable, outils et méthode pour réussir des achats respectueux du développement durable*", Editions le Moniteur

Pour citer ce Carnet Pro :

BOTTOIS V. et al., 2010, *Produits locaux en restauration collective : quelles rencontres entre offres et demandes ?*, Les Carnets Pro de Liproco, n°3, 12 p, <http://liproco-circuits-courts.com>

Pour plus d'informations sur le projet Liproco, rendez-vous sur notre site : <http://liproco-circuits-courts.com>



Ces travaux bénéficient du soutien du programme PSDR 3 (Pour et Sur le Développement Régional 2007-2011).

