
PAT de la CC Alpes Provence Verdon : tester une logistique d'approvisionnement en produits régionaux de la restauration scolaire en zone de montagne.

Communauté de communes Alpes Provence Verdon



ZA les Iscles
4170 Saint André les Alpes

[Voir le site internet](#)

Auteur :

Olivia D Haene
olivia.dhaene@ccapv.fr

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



CONTEXTE

Dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial de la Communauté de Communes Alpes Provence Verdon et dans la continuité du travail précédemment engagé avec le Pays Asses Verdon Vaire Var (A3V), un groupe de travail réunissant les chefs d'établissements, gestionnaires et chefs de cuisine des collèges de Saint André les Alpes, d'Annot et de Castellane a été mis en place afin d'étudier la possibilité d'un approvisionnement de leurs restaurants scolaires en denrées alimentaires issues du territoire.

Ces trois établissements situés en zone de montagne présentent des difficultés particulières quant à un approvisionnement en circuits courts de leurs restaurants scolaires : nombre de convives limité par établissement, offre agricole restreinte dans un environnement proche, temps de transport, éloignement des circuits logistiques

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

En 2013, nous avons travaillé en coopération avec le projet Régal (<https://www.keskonmange04.fr>) pour étendre le rayon d'actions de ce réseau sur notre territoire. Nous disposons de 3 collèges (Annot, Saint André, Castellane) et de 11 écoles primaires (dont 3 bénéficient de la cantine du collège et 2 sont en cuisine directe). Nous sommes caractérisés par un territoire rural, isolé et faiblement peuplé, ce qui implique que nos restaurants collectifs rencontrent des difficultés et ont des besoins différents des autres établissements scolaires accompagnés par Régal, notamment sur le Val de Durance et la zone de Digne. Cela demande un accompagnement plus personnel et la coopération avec le chargé de mission Régal a été fructueuse. Il y a actuellement 427 collégiens : 103 à Annot, 146 à Castellane et 178 à Saint André les Alpes dont la grande majorité est demi-pensionnaire.

Nous souhaitons poursuivre le travail d'accompagnement des cantines scolaires du territoire dans leur approvisionnement en produits locaux et la communication auprès des convives. L'objectif est dans un

premier temps de maintenir l'acquis pour ensuite développer la gamme des produits régionaux servis et aider les restaurants scolaires à atteindre les objectifs sur l'approvisionnement en produits locaux (Egalim - 50% sous signe de qualité, 20% Bio). Ce travail se fera dans le cadre du réseau Régali, en coopération avec le Département des Alpes de Haute Provence.

Nous essaierons également de faire profiter les écoles primaires de ce travail, mais les faibles effectifs et l'isolement rendent les choses difficiles. Nous pourrions également reprendre contact avec les EPAHD et les hôpitaux locaux avec lesquels pour l'instant aucun travail n'avait pu être réalisé.

Résultats quantitatifs

Nombre de produits locaux présents dans les menus et fréquences

pas de résultats chiffrés à ce jour

Résultats qualitatifs

Amélioration de la qualité de la restauration collective

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

- ***Un partenariat logistique avec la société « Nouvelle Abeil » dans le cadre d'un projet expérimental :***

Basée à Gap, l'entreprise fait partie du réseau Provence Dauphiné.

Grossiste en fruits et légumes, la société développe une stratégie d'achats de proximité et propose une offre en fruits et légumes issue des Hautes Alpes et des Alpes de Haute-Provence tout en complétant son approvisionnement en région sud.

Capacitaire en transport, la structure travaille également en prestation de services pour différents agriculteurs et artisans qui bénéficient ainsi de sa logistique de livraison sur les deux départements Alpains. Ce travail en prestation de transport lui permet d'optimiser le taux de chargement de ses véhicules.

En s'appuyant sur sa capacité de transporteur et ses moyens logistiques, le partenariat développé avec l'entreprise vise à étudier les conditions de mise en place et la viabilité économique pour chacun des acteurs (opérateur logistique, collèges et producteurs) d'un schéma logistique assurant : la ramasse par l'entreprise chez les producteurs en retour de livraisons de ses camions, la préparation de commandes et l'allotissement par ses soins sur sa plateforme à Gap, la livraison sur les collèges de Saint André les Alpes, Castellane et Annot.

Habituellement, l'entreprise n'assure pas de livraisons sur les communes d'Annot et Castellane.

Sur cette base « Abeil » facture aux collèges en prestation de transport pour chaque livraison 50 € HT la première palette puis 25 € la seconde palette.

Les livraisons tests doivent également permettre d'apprécier pour chaque collège la « volumétrie » de chaque commande : une ou deux palettes à livrer par collèges soit un coût de 50 ou 75 euros HT par établissement à chaque livraison.

Ce coût devrait être compensé par la fixation de prix « départ exploitation » facturés par les producteurs aux collèges.

- **Deux livraisons « tests » réalisées les 5/11/2019 et 23/01/2020**

Conditions de réalisation des livraisons « tests » :

- Un jour de livraison identique pour chacun des collèges et un minimum de commandes estimé à 350 - 400 € HT afin de viabiliser le circuit de livraison sur les trois collèges et amortir les frais de transport.
- Des commandes passées par chacun des collèges quinze jours avant livraison sur la base du catalogue RÉGAL, dans un premier temps limité aux produits suivants: fruits et légumes (société nouvelle ABEIL), produits laitiers frais (gaec du Buissonnet), Fromages de montagne (coopérative laitière de l'Ubaye), viande bovine (CELA), viandes de porc (Montagnard des Alpes), charcuterie (salaisons du Champsaur), pâtes sèches (Mademoiselle de Provence) , petit épeautre (S Faucou), légumineuses (Fermiers de Provence), Purée de pommes (Illy fruits)
- Un bon de commande récapitulant l'ensemble des produits achetés est transmis par chaque établissement à l'ensemble des producteurs concernés ainsi qu'à l'entreprise Abeil.
- Sur la base du bon de commande transmis par chacun des collèges, chaque producteur prépare ses commandes et identifie sur chaque colis le collège destinataire.
- Dans les deux à trois jours précédant la livraison la société Abeil procède à l'enlèvement des produits chez les producteurs et à leur transport jusqu'à sa plateforme de Gap.
- Allotissement et préparation de commandes par l'entreprise
- Livraison sur chacun des collèges
- Facturation émise par chacun des producteurs et par la société Abeil

Planning

Deux livraisons réalisées sur l'année scolaire 2019-2020, avec une interruption du projet pour cause sanitaire. Reprise des livraisons en 2022.

Moyens humains

Chargé de mission Régal Département des Alpes de Haute Provence et Région SUD PACA et chargé de mission CCAPV

Moyens financiers

Projet global de Projet Alimentaire territorial qui bénéficie du soutien de la Région SUD PACA, de la DRRAF, de l'ADEME et du Département des Alpes de Haute Provence.

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

- **Principaux résultats des deux livraisons tests :**
- Flux physique : Un schéma logistique qui a répondu aux attentes

Pour les collèges, les livraisons ont été conformes aux commandes et réalisées dans les créneaux horaires prévus entre 6h et 9h du matin.

Les collèges de Saint André les Alpes et le collège de Castellane ont été livrés en palette complète. Le collège d'Annot a été livré en demi-palette.

Pour les producteurs, deux d'entre eux n'étant pas sur les circuits « retour » des camions de l'entreprise Abeil, ont déposés leur produit sur un lieu de ramasse convenu avec cette dernière.

Les chefs de cuisine ont relevés la qualité de l'ensemble des produits

Difficultés rencontrées

- ***Principaux résultats des deux livraisons tests***
- Flux physique : Un schéma logistique qui a répondu aux attentes

Pour les collèges,

Lors de la première livraison on note deux erreurs, sans incidence, liées à la dénomination d'un produit concernant le fromage de montagne (Lou foundre-Carline) et à un problème de colisage en fromage blanc.

Etant seul en cuisine au moment de la livraison, le chef de cuisine du collège de Saint André les Alpes estime son temps de, déballage, vérification et de rangement de la marchandise trop long (environ 1h30). Son organisation et la préparation des repas s'en trouve perturbé au regard des effectifs qui lui sont affecté en cuisine.

Pour l'entreprise Abeil, l'allotissement et la préparation de commandes ont été plus longs que prévue : 2 personnes durant 1h30

Au moment de la ramasse chez deux producteurs, le nombre de colis ne correspondait pas à ce qui été attendu, les producteurs concernés ayant modifiés leurs conditionnements de transport.

Les chefs de cuisine relèvent quelques problèmes de qualité quant aux fruits et légumes livrés par l'entreprise.

- Flux d'informations : des ajustements à réaliser

Un catalogue RÉGAL incomplet sur certains tarifs (coopérative laitière de l'Ubaye et société Abeil)

La non transmission de ses tarifs par la coopérative laitière n'a pas permis les faire figurer dans le catalogue.

Concernant la tarification des fruits et légumes, leurs prix variant d'une semaine à l'autre il n'était pas possible de les intégrer dans le catalogue. Une mercuriale pourra être transmise par l'entreprise Abeil, une semaine avant livraison.

Les bons de commande ont été établis et transmis par mel par les gestionnaires et non par les chefs de cuisine, par manque de temps ou maîtrise imparfaite de l'outil informatique par ces derniers.

Les documents de commandes sont disparates d'un collège à l'autre et peuvent être sources d'erreurs. Une grille de commande commune aux trois collèges devrait être mise en place.

Il a été noté lors de la première livraison l'absence d'un bon de livraison ou l'absence de tarifs sur certains autres. Eléments qui ont été corrigés lors de la seconde livraison.

- Flux financiers : une prestation de transport jugée trop importante par les gestionnaires des collèges.

La prestation de transport a été facturée 50 € HT par livraison à chaque collège.

Cette prestation n'a pu être imputée sur le budget alimentaire des établissements mais sur leur budget de fonctionnement soulevant ainsi la réserve des gestionnaires sur ce mode de fonctionnement.

Les prix « départ » des producteurs n'ont que partiellement compensés la prestation de transport.

Ces éléments financiers ont été réglés au niveau des collèges et prévus en conséquence au budget et ne sont donc plus un frein.

Recommandations éventuelles

La réussite d'un tel projet demande la volonté croisée de nombreux acteurs (collectivités, agents, producteurs, entreprise de livraison, ...). Le Covid a arrêté la dynamique mise en place et le départ du salarié du Département a pour l'instant mis à l'arrêt ces livraisons. Ce type de projet demande un travail d'animation très important pour garder l'ensemble des acteurs mobilisés.

Mots clés

APPROVISIONNEMENT DURABLE MATIERE | IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT | COLLECTIVITES LOCALES | JEUNESSE | GESTION DE PROXIMITE | CONSOMMATION DURABLE | OPERATION PILOTE | COOPERATION LOCALE

Dernière actualisation

Septembre 2023

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Sandrine CANDELIER

sandrine.candelier@ademe.fr

Direction régionale Provence-Alpes-Côte d'Azur