



Compte-rendu de l'atelier

Objet : CRM DD Groupe 5 - Circuits courts, agriculture biologique et commerce équitable

Date : le mercredi 19 mai 2010

Durée : de 10h15 à 12h30

par Raphaël Bouju - Atemia

Participants présents

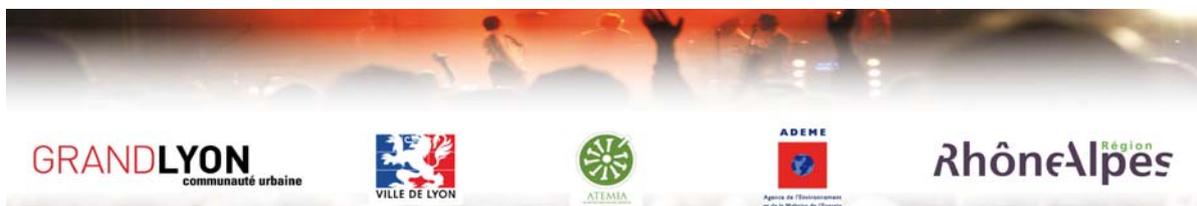
Amélie BASILLE - Délégation de Guilaine Gouzou-Testud - VDL
Séverine RABANY - ARDAB - CORABIO
Sophia-Maria BOSSARD - SMB - saveurs mélangées pour bipèdes
Céline DOY - L'art de l'éco - Epicerie équitable
Delphine MOUSNIER - Artisans du Monde - Vieux Lyon
Franck LEGRIGEOIS - Equi'sol
Martin DESLANDRES - Les paniers de Martin
Olivier MARTEL - GRAND LYON DD
Myriam POITAU - REGION RHONE ALPES
Emmanuelle RUBIN - SEA - VDL
Laïla KALAI-KIMELFELD - SEA - VDL
Raphaël BOUJU - Atemia

Participants excusés

Karine ALOTTO - SEA (sport) - VDL
Gaëlle LE ROUX - DECA - Economie Sociale et Solidaire - VDL
Elsa THOMASSON - ADEME
Florence BARBETT - ADEME
Henry TOFFOLI - REGION RHONE ALPES
Noémie Berthelot - Responsable pédagogique - NATURAMA
Pierre DODET - Association Court-cir'Q.I
Denise MENU - DRAAF

Atelier 5 - Les circuits courts, l'agriculture biologique et le commerce équitable

Groupe de travail sur les événements éco-responsables - Ville de Lyon



Synthèse des échanges entre participants

REFLEXION SUR LES ENJEUX BUDGETAIRES ET ECONOMIQUES

Enjeu économique : Les participants soulignent que l'un des principaux objectifs associés aux questions de restauration sur les événements consiste à intégrer les contraintes budgétaires liées à la mise en place d'une alimentation responsable.

-Les participants indiquent que la mise en place d'une alimentation responsable n'entraîne pas forcément de surcoût.

Rôle des collectivités : Les participants soulignent que les collectivités doivent impulser les démarches éco-responsables en intégrant des critères environnementaux et sociaux dans les subventions (notion d'éco-conditionnalité).

Limites et leviers : Les collectivités précisent que ces exigences sont envisageables pour les événements organisés par la ville, mais difficilement applicables pour les petits organisateurs (sans subvention plus de manifestation). Il convient avant tout d'inciter plutôt que d'exiger. À titre d'exemple, la Fête des Lumières lance un appel à idée pour réduire ses impacts environnementaux et sociaux.

Modèle économique : Le fond du problème, pour la restauration comme pour les autres secteurs d'intervention, réside dans le modèle économique utilisé pour les manifestations. Il conviendrait de conduire un atelier spécifique sur ces questions.

REFLEXION GLOBALE SUR L'ALIMENTATION BIOLOGIQUE

Prix : Certains prestataires ne communiquent pas sur les produits biologiques pour ne pas « faire peur » aux organisateurs notamment sur les questions de prix.

Goût et qualité : Certains prestataires soulignent le manque de connaissance et de compréhension des organisateurs quant à la qualité et à l'attractivité gustative des produits biologiques (ex. cliché des graines et du tofu). Ce point marque le travail de sensibilisation et d'information à conduire auprès des organisateurs.

Outils disponibles : Les organisateurs disposent également de différents supports d'information pour appréhender les questions d'alimentation biologique et locale et notamment les publications de Corabio : <http://www.corabio.org/nos-publications>

REFLEXION SUR LES ENJEUX LIES A L'APPROVISIONNEMENT

Variété des approvisionnements : Selon les demandes et les budgets, certains prestataires utilisent des sources d'approvisionnement variées (bio, locale, autre) pour composer des menus sur mesure en intégrant le plus de produits responsables possible.

Gestion des stocks : La mise en place d'une restauration responsable demande une bonne gestion de l'approvisionnement notamment au regard de la disponibilité des produits.

Atelier 5 - Les circuits courts, l'agriculture biologique et le commerce équitable

Groupe de travail sur les événements éco-responsables - Ville de Lyon



-Certains fournisseurs possèdent des stocks importants durant la saison estivale (période de vacances scolaires). En parallèle, les organisateurs d'évènements ont des besoins importants à cette saison. Aussi, **il semble pertinent de concevoir une plateforme logistique visant à proposer le surplus de certains fournisseurs aux manifestations du territoire.**

-De même, **une gestion centralisée de ces stocks, répartie entre plusieurs manifestations, pourrait permettre d'éviter le gaspillage, de mutualiser les besoins et les coûts.** De façon plus générale, ce projet permettrait également de mutualiser les risques entre les différents évènements et ainsi de tester de nouvelles innovations environnementales. **Une réunion complémentaire devrait être organisée pour affiner cette idée et évaluer sa faisabilité.**

-À titre d'exemple, il existe une plateforme logistique pour la restauration scolaire : bioappro.

Saisonnalité : Les fournisseurs soulignent également la difficulté de gérer la saisonnalité des produits (fruits et légumes notamment). Dans un contexte de production locale, les besoins doivent être prévus 6 mois à l'avance pour adapter les plantations.

REFLEXION SUR LES MODALITES DE SELECTION DES PRESTATAIRES

Cahier des charges : Les organisateurs peuvent intégrer des critères relatifs à la qualité des produits et à la variété des menus dans le cahier des charges pour les traiteurs. Ces critères permettent de valoriser les prestataires travaillant avec des produits et spécialités locales. *Des exemples de critères seront disponibles sur la plate-forme Internet (en cours de conception avec les participants aux ateliers).*

-Les fournisseurs précisent que les cahiers des charges transmis par les organisateurs doivent être le plus précis possible afin de leur permettre d'anticiper et d'adapter leurs menus. À ce propos, *un document, reprenant les informations devant être fournies par l'organisateur, est en cours de rédaction en partenariat avec les différents fournisseurs présents à l'atelier.* Il sera disponible sur la plate-forme Internet.

REFLEXION SUR LA PLANIFICATION ET LES POSSIBILITES DE MUTUALISATION

Échange : La mutualisation et le partage de compétences sont des éléments majeurs pour réaliser des gains économiques importants ainsi que pour concevoir une démarche éco-responsable pertinente. À ce sujet, un pôle de compétence sur les commerces équitables est porté par l'association Equisol : <http://www.portail-commerce-equitable.org/>

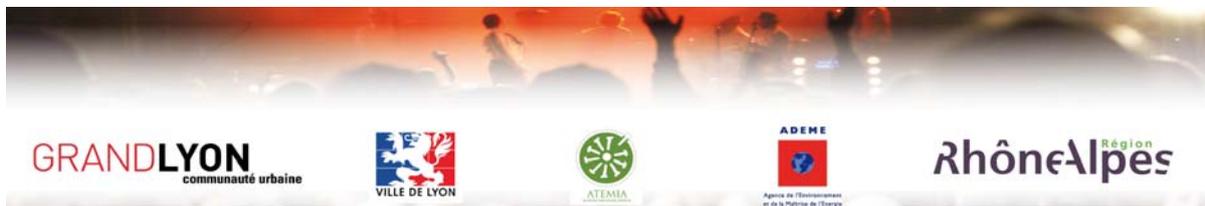
Évènement grand public : Les participants évoquent les questions de planification des besoins et les difficultés à prévoir les quantités nécessaires lors d'un évènement grand public.

REFLEXION SUR LES PISTES D'ACTION CONCRETES

Type de prestation : Des solutions pour limiter le gaspillage existent notamment en modifiant le type d'alimentation et de services (ex. fabrication en directe selon la demande).

Atelier 5 - Les circuits courts, l'agriculture biologique et le commerce équitable

Groupe de travail sur les évènements éco-responsables - Ville de Lyon



Composition des menus : Pour réduire l'impact de l'alimentation, les organisateurs peuvent également concevoir des menus à faible impact environnemental en favorisant les protéines végétales ou en réduisant le grammage de viande. À ce propos, *un document reprenant les éléments clés d'un menu à faible impact environnemental est cours de rédaction en partenariat avec les différents fournisseurs présents à l'atelier.* Il sera disponible sur la plateforme Internet.

-Pour composer ces menus en prenant en compte la saison, les fournisseurs rappellent l'existence du calendrier des fruits et légumes de saison (http://www.consodurable.fr/dossiers_detail.php?id=21)

Filière professionnelle : Les fournisseurs conseillent aux organisateurs de toujours choisir les filières d'approvisionnement professionnelles afin de réduire les quantités d'emballage et d'optimiser les coûts.

REFLEXION SUR LES COMMANDES DE GRANDES ENVERGURES

Taille maximum : Face aux problématiques de commande de grande envergure, les collectivités interrogent les prestataires sur les paliers permettant de proposer des produits biologiques sur un évènement (50, 100, 1000, 5000 participants).

Regroupement : Les collectivités proposent également que les prestataires responsables se regroupent pour répondre aux demandes d'envergure, ne pouvant être réalisées par une seule structure.

Compétence : Les fournisseurs soulignent la problématique récurrente du manque de compétences des employés pour travailler les produits biologiques et pour limiter les impacts environnementaux de leurs activités (consommation d'eau, d'énergie, ...). À ce propos, il semble envisageable d'avoir recours à des formations spécialisées. Un réseau spécialisé existe sur ce sujet, notamment en Belgique (information en cours de validation).

-Les fournisseurs précisent que la notion de sensibilisation des organisateurs, participants et citoyens aux particularités des produits biologiques doit également être un élément central de la démarche éco-responsable.

Financement : Les fournisseurs soulignent également le manque de financement disponible pour la Recherche et Développement en lien avec les innovations environnementales dans le monde de la restauration.

Rédacteur

Raphaël Bouju

Responsable Environnement - Atemia

Email. rb@atemia.org

Tel. 04 79 65 24 07

Port. 06 50 11 04 40

Atelier 5 - Les circuits courts, l'agriculture biologique et le commerce équitable

Groupe de travail sur les évènements éco-responsables - Ville de Lyon