

# Parc Naturel Régional de la Forêt d'Orient

## Doter la production d'outils pour favoriser sa visibilité et ses débouchés

« Un des résultats importants de la démarche est d'avoir établi un catalogue de produits pour montrer qu'il y a une diversité d'offre et que se fournir localement dans une gamme assez large, est possible »

### L'objectif du projet

Le projet a pour titre « offre de produits locaux » et il s'agit d'un projet expérimental : initier et faire émerger des projets, créer des outils méthodologiques transférables.

Il y a 3 points clefs :

- animation, sensibilisation, éducation au territoire de façon pédagogique.
- Structurer l'offre locale donc établir un catalogue de produits locaux pour la restauration collective. (il n'y a pas à l'heure actuelle de centrale d'achat).
- Restituer les travaux

## Carte d'identité

### Activité :

Développer l'offre en produits locaux et les moyens de son écoulement

### Responsable du projet :

David Laplanche  
Chargé de mission développement - circuits courts

### Contact :

[dev2.local@pnrfo.org](mailto:dev2.local@pnrfo.org)

Nous avons établi une grille d'entretien pour faire un diagnostic des producteurs et auprès de la restauration collective. Nous avons également établi un catalogue de produits. La chambre d'agriculture a participé au groupe de travail pour mettre au point ce catalogue.

Le projet est bien accueilli car les gens étaient déjà préparés. On observe qu'il y a de plus en plus de personnes à chaque réunion.

Le plus précieux c'est l'engagement d'un socle d'acteurs qui est déjà mobilisé. Grâce au travail souterrain d'animation et de mise en réseau, nous avons une base stabilisée.

### D'où vient la démarche

Le PNR avait déjà répondu à l'appel à projet de 2015. Mon poste a été ouvert en juin 2016 pour la première phase du projet. Il est entièrement dédié. Il y avait avant, un poste sur les circuits courts, les marchés et la route des saveurs. Mon budget est dédié à l'animation (séminaire, évènement, restitution).

Les producteurs motivés étaient déjà engagés dans cette dynamique (drive, point de vente). Les plus moteurs sont ceux qui travaillent sur la restauration collective. Il y a 2 collègues particulièrement motivés. En revanche c'est une agriculture de petits volumes, sauf pour la viande mais celle-ci est déjà dans les réseaux courts. Un exemple type est un agriculteur qui va produire 75% de céréales et qui décide de produire à côté des asperges et lentilles pour se diversifier et se détacher un peu des structures céréalières. Le maraîchage biologique est assez présent sur notre territoire. Ces producteurs ont une philosophie de protection de l'environnement donc ils sont assez ouverts aux circuits courts.

Pour les agents des collèges, c'est intéressant de faire évoluer la manière dont les autres perçoivent leur métier grâce à cette démarche. C'est aussi intéressant pour eux-mêmes. Pour les cuisiniers, c'est un plaisir de travailler des produits de qualité plutôt que d'ouvrir un sachet tout prêt.

## LES DIFFICULTES RENCONTREES ET BESOINS POUR ALLER PLUS LOIN

Un frein pour nous est de travailler avec 57 élus différents, qui n'ont pas forcément des intérêts convergents. Sur la restauration, 3 Communautés de Communes ont la compétence et sont dans le Parc. Nous travaillons avec le chef du service collègue qui les épaulé dans leurs décisions.

Notre principale difficulté c'est le fonctionnement en gestion concédée qui livre des plateaux. Ce mode de gestion est présent à 90% sur notre territoire et il est établi par des contrats d'une durée de 3 ans. En effet le passage à la gestion directe suppose de l'investissement, de la gestion, du management. Donc à court terme il n'y a rien de possible. Donc nous menons un travail de sensibilisation auprès des Communautés de Communes et nous avons plutôt investi le travail auprès des collègues.

Un des résultats important de la démarche est d'avoir établi un catalogue de produits pour montrer qu'il y a une diversité d'offre et que se fournir localement dans une gamme assez large, est possible.

Aujourd'hui, le bilan est positif, nous arrivons à la phase du concret : nous allons faire les premiers approvisionnements tests. C'est un virage important pour le projet. Il faut articuler deux logiques : les producteurs qui raisonnent à la saison et les restaurateurs qui raisonnent à la semaine.

Si je devais recommencer la démarche du début, je prendrais davantage le temps de connaître le territoire avant de démarrer la démarche. Par exemple, mener un travail de plateforme d'approvisionnement à l'échelle du PNR n'est pas forcément pertinent si on connaît le territoire. L'offre n'est pas assez large. En revanche, ce serait pertinent à l'échelle du Département.

Nous serions preneurs d'un appui régulier de la Draaf pour recadrer régulièrement le projet. Un comité à l'échelle régionale sur les PAT et se voir tous les trois mois pour un bilan serait utile. Nous pourrions aussi comme cela mutualiser les outils et grilles d'entretien, nous pourrions éviter les doublons et partager nos expériences.

Un PAT consiste à re-territorialiser la consommation, rediriger la production vers la demande, pousser la diversification et toucher également à la question de l'identité.

« Le projet est bien accueilli car les gens étaient déjà préparés »

« Si je devais recommencer la démarche du début, je prendrais davantage le temps de connaître le territoire »

**Pour en savoir plus :**

<http://www.pnr-foret-orient.fr/fr/content/pnrfo>