

AROMA, organisation transfrontalière d'approvisionnement en produits alimentaires locaux des restaurations hors domicile

L'acronyme AROMA signifie « Approvisionnement Régional Organisé pour une Meilleure Alimentation ». Il s'agit d'un projet transfrontalier innovant d'approvisionnement alimentaire de proximité sur le territoire de la grande région. Le projet est destiné aux acheteurs de la restauration hors domicile. Vingt partenaires, originaires de la province de Luxembourg (B), de Rhénanie-Palatinat, de Sarre (D), de Lorraine (F) et du Grand-Duché de Luxembourg sont engagés. Le conseil départemental de Meurthe-et-Moselle (F) en est le chef de file.

AROMA a pour ambition la structuration d'un réseau transfrontalier des acteurs des filières agricole et alimentaire. L'objectif du projet est de favoriser l'approvisionnement en produits locaux de qualité la restauration hors foyer. A terme, il vise la création d'un organisme opérationnel d'approvisionnement couvrant le territoire de la Grande Région. Compte-tenu de son caractère transfrontalier, AROMA est financé à hauteur de 56% de son budget par les fonds FEDER du programme de l'Union européenne INTERREG VA Grande Région.

Afin d'aboutir en 2021 à l'institution définitive de l'organisme d'approvisionnement transfrontalier, se succéderont dans les prochains mois les actions suivantes : état des lieux et perspectives de la filière en Grande Région, mobilisation et mise en réseau des acteurs, expérimentation des outils et du mode d'organisation de la plateforme de mise en relation entre l'offre et la demande.

Les vingt partenaires

• Chef de file

Conseil départemental de Meurthe-et-Moselle (F)

Centre for ecological learning Luxembourg (L)

• Opérateurs

Département de la Moselle (F)

Province de Luxembourg (B)

Produits et marchés de pays (B)

Chambre d'agriculture de Meurthe-et-Moselle (F)

Citoyens & territoires Grand Est (F)

GEIE Eco-Trans-Faire (F)

Université de Lorraine (F)

Parc naturel de Gaume (B)

Université des sciences appliquées de Trèves (D)

• Partenaires méthodologiques

Agence pour l'entreprise et l'innovation (B)

GECT Alzette-Belval (F)

Université du Luxembourg (L)

Pôle équilibre territorial rural - Cœur de Lorraine (F)

Fondation rurale de Wallonie (B)

Commune de Sanem (L)

Alterinnov (L)

Ministère de l'environnement et de protection des consommateurs de la Sarre (D)

Association du pays du bassin de Briey (F)

Alimentation de la restauration hors foyer par les circuits de proximité : des initiatives convergentes

On observe sur l'ensemble du territoire de la Grande Région des programmes plus ou moins importants d'alimentation de la restauration hors foyer par les circuits de proximité. Ces programmes couvrent l'ensemble des produits, avec une prédominance des produits carnés et laitiers. Plus de 1000 agriculteurs et une dizaine de plateformes, au sein de la Grande Région, sont engagés.

Les initiatives locales, dont quelques exemples sont cités ci-dessous, convergent de part et d'autre des frontières. En outre, les consommateurs sont de plus en plus soucieux de la qualité et de l'origine des produits alimentaires. Il apparaît nécessaire de structurer la réponse aux besoins exprimés, ce à quoi la table ronde numéro 1 du colloque se propose de réfléchir.

• Grand-Duché du Luxembourg : valoriser la production nationale

2009 – Il y a bientôt dix ans, en 2009, la Chambre et le Ministère de l'Agriculture lancent la campagne *Sou schmaacht Lëtzebuerg* afin de promouvoir la production alimentaire nationale issue de l'agriculture, la viticulture et l'horticulture luxembourgeoises, alors que 99 % des fruits et légumes consommés sont importés.

115 – La campagne cible autant les particuliers que les établissements de la restauration hors domicile (restaurants, cantines...), ainsi sensibilisés à l'utilisation des produits locaux et de saison. Une convention lie la Chambre d'agriculture et les établissements signataires qui s'obligent à proposer des produits, plats et menus labellisés ; actuellement, 115 établissements y adhèrent.

• Département de Meurthe-et-Moselle : les cantines scolaires à l'heure locale

20 % – Le conseil départemental poursuit l'objectif d'atteindre les 20 % de produits issus des filières locales dans les cantines des collèges à l'horizon 2022. Actuellement la moyenne départementale est de 8 %. Sur les 4 millions d'€ annuels consacrés à l'achat de denrées, 20 % représenteraient 800 000 € à destination des producteurs locaux.

1200 – Deux fois par mois sont proposés des menus locaux et majoritairement bio à la cantine du collège de Villerupt, ce qui représente 1200 repas mensuels servis. Parti de zéro,

l'établissement utilise désormais près de 20 % de produits locaux grâce à un accompagnement par le Département du gestionnaire et du cuisinier à l'approche des fournisseurs locaux.

• Allemagne : des consommateurs avertis

78 % – Les trois-quarts des consommateurs allemands (78 %) s'assurent de la provenance locale de leur alimentation. Ceci se vérifie particulièrement chez les femmes et les personnes de plus de 60 ans.

79 % – Dans cette perspective quatre Allemands sur cinq (79 %) s'intéressent aux informations de l'étiquetage des produits. C'est dans ce contexte que le programme national *Isst besser* se décline au niveau des lands : il vise à notamment augmenter la part des produits locaux dans les cantines scolaires.

• Chambre régionale d'agriculture du Grand Est : les fermiers lorrains à l'honneur

2014 – Les professionnels de la restauration collective régionale trouvent depuis 2014 toutes les informations nécessaires aux achats de proximité auprès de l'association des Fermiers lorrains. Cette plateforme crée la synergie nécessaire à la mise en relation des producteurs et acheteurs, favorisant ainsi la production locale dans les commandes des seconds.

800 millions – Les premières Assises régionales pour le développement des filières et des marchés

alimentaires dans la région Grand Est de juin 2017 ont notamment porté leur réflexion sur la restauration hors domicile. Le Grand-Est compte chaque années 800 millions de repas pris hors domicile.

• Région wallonne et province de Luxembourg : bien manger avec les circuits de proximité

376 – La plateforme leclicloca.be regroupe 376 producteurs et 207 collectivités wallons qui alimentent la restauration hors foyer. L'initiative émane de l'Agence Wallonne pour une Agriculture de Qualité et vise à faciliter aux collectivités l'achat de fournitures issues des circuits de proximité, dans un souci de qualité.

2017 – Le 7 juin 2017, la province de Luxembourg a organisé ses premiers états généraux des circuits courts. En émanant un état des lieux et des préconisations, telles le développement de la

relation producteur – consommateur, la simplification des normes et le soutien des producteurs par les pouvoirs publics.

• Département de la Moselle : la fierté de manger mosellan

2008 – Les Assises de l'agriculture de 2008 ont fait émerger l'idée de valoriser le terroir mosellan. Dans leur prolongement est né le programme Mangeons mosellan, qui promeut les agriculteurs volontaires du département et permet de les identifier auprès des acheteurs professionnels.

1000 – Actuellement plus de 1000 produits, de la pomme de terre à la viande en passant par le miel et le vin, sont labélisés. Pour prétendre à l'agrément, les produits répondent à une charte dont la valeur principale est l'origine locale. Les producteurs s'engagent à vendre principalement en réseau de proximité.

Production alimentaire locale : contexte général

La production alimentaire locale répond à une demande réelle et croissante de la société. L'intérêt des consommateurs pour une alimentation de proximité s'accroît. En réaction à l'industrialisation de l'alimentation, le consommateur recherche de plus en plus une alimentation de qualité, dont il connaît la provenance et le mode de production, c'est une prise de conscience qui impacte son mode de consommation. Les crises sanitaires de ces dernières années n'ont fait qu'accentuer ce phénomène. Entre paniers bio sur abonnement proposés par des structures associatives et ventes directes via des marchés de producteurs ou à la ferme, les initiatives de vente de produits locaux s'enrichissent et séduisent de plus en plus de consommateurs. Progressivement, consommateurs et élus cherchent à renforcer et compléter ces modes de commercialisation pour les particuliers. La restauration collective hors domicile, peu engagée dans cette dynamique jusqu'alors, cherche à diversifier également ses modes d'approvisionnement pour répondre aux souhaits de ses clients. Le recours aux produits locaux est pour la RHD, notamment dans la restauration dite commerciale, un moyen de se démarquer. Les contraintes liées à la RHD (volumes importants de denrées alimentaires, réglementation, prix, usage, livraison....) nécessitent un changement d'échelle de l'organisation actuelle de production et de commercialisation auquel les organisations dédiées aux particuliers ne peuvent répondre. C'est un nouveau marché dont doivent se saisir les acteurs locaux.

La prise de conscience généralisée des problématiques agricoles, de leurs impacts sur la santé et l'environnement ne font que renforcer les attentes des consommateurs. Enfin, le cadre politique est de plus en plus favorable à la relocalisation de l'alimentation, en particulier en restauration collective. On peut nommer au niveau national, en France, le Plan National Nutrition Santé (pour une alimentation plus saine et une diversité alimentaire pour la population), le Grenelle de l'environnement. En région Wallonne, dans le cadre du plan Marschall 4.0, l'implantation de 18 halls relais dont 6 dans le périmètre du programme INTERREG V de la GR. Il s'agit de mettre en place un réseau de hall relais alimentaire pour les circuits de proximité en Wallonie.

Au niveau transfrontalier le programme INTERREG V Flandre, Wallonie, France soutient le projet Filière AD-T. Projet dont le but est de développer une filière agroalimentaire transfrontalière entre la France, la Wallonie et la Flandre.

Sur le territoire de la Grande Région, le projet AROMA s'appuie sur la Charte de l'Agriculture en GR, signée le 25 juillet 2016, à la foire agricole de Libramont par les partenaires du Sommet de la GR. Elle prend en compte l'ensemble de ces enjeux et définit les axes de coopération notamment le soutien « aux activités génératrices d'emplois et de valeur ajoutée » [cf. Article 4 des annexes].

Une table ronde sur la transition alimentaire présidée par Audrey Normand (vice-présidente du département de Meurthe et Moselle en charge de l'agriculture) en octobre 2015 au collège de Lexy a donné naissance à un groupe de travail transfrontalier informel sur l'approvisionnement en produits locaux de la RHD. Cette table ronde s'inscrivait dans le travail du conseil départemental de Meurthe et Moselle pour l'alimentation des cantines en produit de proximité. Les membres du groupe de travail ont organisé un colloque le 15/11/2016 à Villerupt, qui a permis une concertation avec l'ensemble des acteurs de la filière et de poser les fondements du projet AROMA.

FAIBLESSES, ATOUTS ET BESOINS

Faiblesses

Peu d'initiatives sont développées pour apporter à la RHD une réponse coordonnée avec une offre en produits locaux au sein de la GR.

Des réseaux de distribution de produits locaux existent pour approvisionner les particuliers, mais sont inadaptés pour approvisionner la RHD.

Les chaînes de transport, de stockage des produits et leur transformation jusqu'à l'assiette sont plus exigeante pour la restauration collective que pour les particuliers.

Il y a des difficultés à faire coïncider l'offre et la demande, en quantité, qualité et disponibilité.

Acheteurs, producteurs et transformateurs n'arrivent pas toujours à se rencontrer pour écouler leurs produits.

Les établissements de restauration sont tributaires de la maîtrise des coûts et de la sécurité de l'approvisionnement.

Le surcoût occasionné par l'approvisionnement local est réel.

Le développement des circuits de proximité se heurte à la complexité des procédures et des normes. Celles-ci étant différentes sur chaque versant de la GR.

Atouts

L'approvisionnement local constitue une réalité pour les acteurs de la chaîne alimentaire.

Les attentes de la filière de la RHD pour un approvisionnement en produits alimentaires locaux, de qualité, payés au juste prix existent sur tous les versants de la GR.

La production agricole locale est spécialisée au niveau de chaque versant, mais complémentaire en transfrontalier. En Lorraine, on rencontre plutôt une agriculture céréalière et un peu d'élevage, sur la Province du Luxembourg belge et du Luxembourg, nous avons plutôt une production polyculture élevage et en Allemagne plutôt maraîchage et fruit.

Un contexte social et politique favorable, avec des programmes et des réglementations qui poussent les acheteurs de la restauration hors foyer à s'approvisionner en produit de proximité.

Besoins

Un marché non couvert existe sur le périmètre de la GR.

Une connaissance des réglementations et des usages au niveau de la GR est nécessaire.

La mise en réseau des acteurs à un niveau transfrontalier doit s'opérer pour assurer un développement de l'approvisionnement local de la RHD. L'approvisionnement doit se faire au-delà des frontières administratives pour offrir un catalogue de produits locaux diversifiés et une plus grande disponibilité en volume et en saisonnalité (disponibilité plus longue dans le temps).

LES ENJEUX COMMUNS

Les enjeux économiques, sociaux, sanitaires et environnementaux liés à la fourniture d'une alimentation locale pour la restauration hors domicile sont forts.

La consommation de produits issus de circuits de proximité participe au dynamisme économique et à la création d'emplois durables non délocalisables. Elle contribue au maintien de l'activité agricole et de l'artisanat local. Elle vise également la structuration de l'économie agricole et le développement des filières de qualité et permet de générer et relocaliser la valeur ajoutée.

Elle renforce l'identité des territoires et contribue à leur attractivité. Pour les agriculteurs, les filières agroalimentaires et les territoires ruraux, il s'agit d'une formidable opportunité de développement.

Si l'approvisionnement de produits alimentaires locaux en RHD est important pour l'économie locale, il l'est également d'un point de vue social et environnemental.

Fournir dans les restaurations collectives de bons produits locaux, en termes de qualité nutritionnelle et de goût participe à la création d'un lien entre les personnes et leur environnement proche, et sont essentiels pour un avenir alimentaire durable.

Il replace l'agriculture locale au centre de la dynamique territoriale et permet de professionnaliser et valoriser les agriculteurs et les agents de la restauration.

Par ailleurs, la lutte contre le gaspillage, le réchauffement climatique, la préservation de la ressource en eau, la pratique d'une agriculture plus respectueuse de l'environnement, la limitation de l'insécurité alimentaire, l'accès à tous à une alimentation de qualité sont autant de thématiques peuvent trouver une réponse dans le développement des circuits de proximité et la relocalisation de l'alimentation à l'échelle des territoires de la GR.

CONCLUSION

L'approvisionnement de la RHD constitue un enjeu économique fort et offre de nouveaux débouchés pour les petits producteurs et PME de l'agroalimentaire en GR. La mise en adéquation de l'offre et de la demande, l'organisation en filière, la coopération entre producteurs, la réflexion pour améliorer les livraisons sont des appuis au maintien d'une agriculture de qualité sur le territoire de la GR et sont les fondements du projet.

Le projet ambitionne de répondre à cet enjeu par le développement de nouveaux processus et services par les universités en transfrontalier. Leur transfert aux acteurs servira à la création d'une organisation transfrontalière d'approvisionnement.

La structuration de cette organisation sera pourvoyeuse de nouvelles activités économiques, en particulier de transformation (abattoirs, légumeries, conserveries), et de production, et contribuera à l'attractivité de la GR.

AROMA : description du projet

Le projet AROMA a pour ambition de soutenir le développement économique de la filière agricole et agroalimentaire de qualité en Grande Région.

Pour atteindre son objectif, les opérateurs du projet AROMA ont décidé de concevoir, créer et rendre opérationnelle une organisation transfrontalière d'approvisionnement alimentaire de la restauration hors domicile munie de son modèle économique et de ses premiers services.

La forme que prendra cet outil se précisera au fur et à mesure de l'avancement du projet. Elle sera co-construite avec la participation des acteurs de terrain impliqués grâce notamment à l'action 4.

Plusieurs initiatives existent sur les territoires nationaux, sans coordination au niveau de la GR. La mise en place d'une structure, une organisation à l'échelle de la GR ne pourra que renforcer et élargir les actions locales.

Plusieurs étapes préalables sont nécessaires avant de pouvoir proposer un produit fini à échelle transfrontalière. Elles se découpent en 6 actions.

ACTIONS 1 et 2

Les actions 1 (gestion du projet) et 2 (communication) sont transversales au projet et nécessitent une implication permanente des opérateurs.

ACTION 3 : Etat des lieux des circuits de proximité, de leurs acteurs et fonctionnements et leurs potentiels

Le projet AROMA commence avec une étude conduite par les universités allemande, luxembourgeoise et française à laquelle les autres opérateurs participent.

Cette étude couvre l'entièreté de la GR. Elle est pluridisciplinaire car elle intègre les aspects économique et social.

Tout d'abord, l'état des lieux de l'existant – considérant l'ensemble des acteurs économiques liés à la filière alimentaire locale – contiendra un relevé complet des acteurs économiques, des ressources et des moyens logistiques déjà présents sur le territoire tels que des lieux de stockage, des points de dépôts relais, des véhicules, des équipements réfrigérés, etc. Aucune étude transfrontalière ne traite de ces éléments, indispensables dans la construction d'une organisation d'approvisionnement de denrées alimentaires en circuit de proximité.

Au-delà du recensement, l'analyse approfondie des flux alimentaires existants ainsi que la projection des volumes potentiels conduiront à une meilleure connaissance des possibilités économiques transfrontalières, des besoins quantitatifs/qualitatifs et des points de blocage.

Il s'agit de faire un état de l'existant, de comprendre les motivations et les freins de chacun, d'évaluer les potentialités du marché, d'identifier les produits « en tension », les invendus ou les produits anciens « oubliés », ...

Un livrable définira la notion du « prix juste », méthode de calcul incluant l'empreinte sociale et environnementale d'un produit, pouvant être utilisée comme critère de sélection pour les futurs marchés publics.

ACTION 4 : Mobilisation et mise en réseau des acteurs

Cette mobilisation a 2 objectifs majeurs :

- détecter les acteurs volontaires représentatifs pour contribuer à la création de l'organisation transfrontalière d'approvisionnement et enrichir de leur expérience le concept de l'organisation (action 6). Ils sont également appelés à contribuer à l'expérimentation (action 5).
- créer les conditions du changement de paradigme auprès des différents acteurs en adaptant nos approches selon leur degré d'engagement, étape garante de la pérennité du projet et de la relocalisation de l'économie alimentaire.

Les éléments méthodologiques seront co-produits au cours des ateliers participatifs transfrontaliers. Ces ateliers font se rencontrer les acteurs des 4 pays de manière à créer des échanges et initier une coopération transfrontalière.

La conception de la mobilisation est guidée par la « théorie de la conduite du changement » et s'appuie sur la création de supports techniques. Ce sont des fiches thématiques qui apportent des éléments méthodologiques, pratiques (organismes de références, législations, ...) ainsi que des retours d'expérience présentés tels des études de cas, de chacun des versants de la GR. L'approche transfrontalière est indispensable pour connaître l'ensemble des usages et réglementations de chacun des versants de la GR.

L'action 4 produit des livrables ciblant l'adéquation offre/demande.

Parmi ces livrables, notons la publication d'une charte reprenant notamment des critères de proximité et de qualité des produits. De plus, un livrable d'aide à l'élaboration de cahier des charges dans le cadre des marchés publics sera édité à destination des collectivités, il intégrera la notion du prix juste dans les critères de jugement des offres.

ACTION 5 : expérimentation : mise à l'épreuve du mode d'organisation, enrichissement et validation des supports

L'expérimentation a pour objectif de tester les outils (systèmes de services de communication, de transports et de logistique...) à transférer aux entreprises pour la création de l'organisme transfrontalier d'approvisionnement d'aliments de qualité en circuit de proximité. Elle permettra de dégager les outils et modes d'organisation les plus efficaces.

L'expérimentation est menée sur différents groupes mobilisés en action 4. Ils sont transfrontaliers, multi-métiers, et représentent un panel de produits et d'acteurs aussi diversifiés que possible. Ils représentent également des capacités de volumes différentes (petits et gros producteurs – petits et gros acheteurs). L'expérimentation se fait sur base volontaire. Il est prévu de faire 4 groupes qui seraient chacun accompagné par un opérateur (un par versant).

Des évaluations intermédiaires sont organisées au cours de l'expérimentation pour faire le point d'avancement de chacun et également permettre de faire les ajustements des outils mis en place. Elles doivent aussi mettre en lumière les premiers éléments du cahier des charges définissant l'organisation transfrontalière d'approvisionnement à créer en action 6.

ACTION 6 : Création de l'organisme transfrontalier d'approvisionnement alimentaire

L'action 6 assure la mise en place de l'organisme transfrontalier d'approvisionnement alimentaire de la restauration hors domicile avec son modèle économique.

Les différentes étapes :

- Adoption du (ou des) scénario de l'organisme transfrontalier d'approvisionnement et son (leur) mise en œuvre.
- Finalisation des contours de l'organisme : cahier des charges (avec Charte), services, organisation et modes de fonctionnement (gouvernance, règlements internes, ...), outils, statuts

Ces outils se mettront en place en interopérabilité avec les structures existantes dans la grande région.

L'ensemble des partenaires participent à l'ensemble des actions et sont impliqués selon leur compétence.

Mise en place de l'organisme transfrontalier d'approvisionnement alimentaire et ses premiers services.

PLUSVALUE TRANSFRONTALIERE

La Charte de l'agriculture de la GR définit comme « objectif central de préparer la mise en place d'une dynamique durable de coopération politique en matière d'agriculture en GR et de l'accompagner dans son évolution ». Les signataires se disent « soucieux de coordonner les efforts développés par les pouvoirs publics sur les différents versants en matière agricole, en vue de concourir à une amélioration de l'efficacité économique, de la qualité environnementale de l'agriculture ainsi qu'au renforcement de l'équité sociétale au profit des agriculteurs et de l'ensemble des habitants ».

La mise en œuvre du projet répond aux critères de cette charte. Actuellement, il n'existe aucun réseau transfrontalier de ce genre. Du fait qu'il couvre la GR, le projet enrichit le modèle économique et social des circuits de proximité. Il permet une plus grande complémentarité des expériences, des produits et augmente aussi la longévité des saisons pour certaines productions.

L'action 2 contribue directement à la capacité du projet de mobiliser les acteurs de terrain sur le plan transfrontalier.

Les actions 3 et 4 augmentent la connaissance des pratiques et expériences locales en GR qui permet d'optimiser le potentiel et les composantes techniques du modèle d'approvisionnement transfrontalier des circuits de proximité.

Les actions 5 et 6 permettent au potentiel d'approvisionnement d'être adéquatement et réellement exploité. Elles y contribuent de manière durable grâce à la mise en place de l'organisme transfrontalier.