

REPAS BIO DU 24 JUIN DES PAYSANS DU QUERCY



Initié par

en collaboration avec le



avec



Objectifs du repas du 24 juin 2022

La livraison des produits bios et locaux, par les producteurs, issus des fermes du Quercy a permis au responsable de la cuisine centrale du SICOVAL, la confection de 3 400 repas à destination des cantines de cette communauté de communes de 80 000 habitants du Sud-est toulousain.

Le choix des produits utilisés s'est fait en concertation entre les producteurs et la cuisine centrale, en fonction des capacités, des prix et des spécificités de chaque acteur.

Les paysans bio du Quercy et Michel Correge, responsable de la cuisine centrale, estiment que le défi a été relevé même si la recherche de transports en écologistique, envisagée au départ, n'a pu être véritablement réalisée.

Il s'agit maintenant d'analyser cette démonstration pour qu'elle soit reproductible.

Du bassin de production du Quercy vers le bassin de consommation du sud-est toulousain
Initialement, le partenariat et la recherche de produits exclusivement labellisés AB, s'effectuaient avec l'association des paysans bio du Quercy avec l'accompagnement de BIO46.

Seule l'entrée, les melons, proviennent d'un producteur limitrophe, du Tarn-et-Garonne, pour une question de saisonnalité.

En amont de l'organisation du repas, les producteurs ont exposé leurs capacités, leurs disponibilités, et les conditions à la fourniture de produits. Parallèlement, Michel Correge, a donné carte blanche pour la constitution des menus, tout en fixant ses contraintes de calendrier, de spécificité et de contraintes.

L'association Dem&Terria chargé de la connexion entre les acteurs avait aussi pour rôle d'étudier une écologistique.

Un savoir-faire paysan : Livraison de produits agricoles bruts et transformés

1- le melon des Coteaux du Quercy(82). (Part de 100 gr) - origine **GIE Agribio 82**, producteurs de Lauzerte, nord-ouest du Tarn-et-Garonne

La date prévue du repas tôt en saison, pour un fruit comme le melon, n'a pu se réaliser qu'en dernier lieu du fait de conditions climatiques favorables et d'un territoire (Lauzerte) situé le plus au sud de la zone de la production des melons du Quercy.

L'ensoleillement et les hautes températures de juin ont assuré une très bonne qualité gustative.

SPÉCIFICITÉ : produit frais, saisonnalité variable, DLU limitée, transport frigorifique exigé
. La récolte des melons peut être régulière ou groupée en fonction du temps. De ce fait les prix sont très variables, garantis de prix aléatoire pour le producteur.

- Le melon produit à Lauzerte (82), a été emballé à Cazes-Mondenard (82) à 71 km du lieu de production d'où il est parti. Livré à Péchabou (31)
- TOTALE distance effectuée : 220 km, livraison par le groupement de producteurs

2- le porc de La Pomarède(46). (Part de 85 gr) - origine **producteur Serge Bley**, centre ouest du Lot

Morceaux de 3-4 cm de sauté de porc en pochettes sous vide. Le porc abattu à Villeneuve-sur-Lot (à 40 km de la ferme) a été transformé à façon par une entreprise privée à Le Temple sur Lot (16 km) de Villeneuve-sur-Lot) et acheminé à Péchabou.

SPÉCIFICITÉ : produit frais, DLU limitée, transport frigorifique exigé, cours du marché du porc très variable

Le producteur doit avoir connaissance de la réservation de ses animaux 6 mois à l'avance.

Serge Bley s'est engagé sur un prix trois mois avant la date de livraison. Il a subi entretemps la flambée des coûts énergétiques et du prix des céréales. Il aurait eu une perte financière importante. Ayant pris connaissance de la situation de cette situation, Michel Corregge lui a demandé de refaire sa facture pour qu'il ne soit pas perdant.

La nécessité de la fixation d'un prix rémunérateur pour le producteur, en amont, avec une variable d'ajustement en fonction d'évènements particuliers comme cela s'est produit en 2022, est un préalable à son engagement de commercialisation entre le producteur et la cuisine centrale.

TOTALE distance parcourue 286 km livraison par transporteur L'Ours blanc à Péchabou

3- Les lentilles de la Pomarède (46) (Part de 50 gr) origine **Serge Bley**, centre ouest du Lot

Livrées par un producteur à l'occasion d'un voyage du lot vers le MIN Occitanie de Toulouse, dans des sacs de 25 kg. Elles ont été acheminées par Applicolis, avec une réduction de prix de 25 % (soit 45 € au lieu de 60 €).

- TOTALE distance parcourue 334 km Livraison par producteur + Applicolis en véhicule GNV du MIN Occitanie à Péchabou

SPÉCIFICITÉ : produit sec de bonne conservation, produit ne nécessitant pas de conditions de températures spécifiques

4- Yaourts de vache sucrés de Castelnau-Montratier (46) (part unitaire de 120 gr)- **GAEC Bonnet**, sud Lot

SPÉCIFICITÉ : produit frais, DLU limitée, transport frigorifique exigé

- Ludovic Bonnet livre ses clients pour garder une relation commerciale directe

- TOTALE distance parcourue 214 km Livraison par producteur à Péchabou

5- Pain du Fournil des Mazuts de Durbans (46) (part de 50 gr) -Origine **Justine Rossi, GAEC L'Esparcetou**, centre Lot

SPÉCIFICITÉ : produit frais de conservation limitée : LIVRAISON SOUS 24 h, exigibilité de livraison rapide, facilement transportable en sec

- La spécificité du produit et la difficulté à trouver une alternative ont obligé la productrice à livrer elle-même le pain

- TOTALE distance parcourue 346 km

LOGISTIQUE UTILISÉE

Le département du Lot est un des moins peuplés de France. Néanmoins il possède de nombreux atouts, ce territoire connu pour son patrimoine est aussi un bassin de productions agricoles reconnu par la qualité de ses produits. Il a un rôle à jouer dans l'approvisionnement alimentaire de la région Occitanie, notamment auprès des cuisines centrales.

Son infrastructure routière limitée entraîne un fret relativement coûteux et compliqué. Concernant le bas carbone, une station GNV est en cours d'installation sur la zone industrielle de Cahors Sud : Fontanes-Lalbenque.

Plusieurs alternatives au tout routier ont été recherchées :

1- longs trajets

- Le train

- Seule la structure ESS Railcoop est engagée sur le fret ferroviaire sur la ligne Viviez-Capdenac - gare-Hub Saint-Jory. Contrairement à ce qui était prévu, elle n'a pas pu participer à l'opération, n'étant pas opérationnelle pour du transport frigorifique.

- Les véhicules routiers moins carbonés

- Sur les trajets concernés du Quercy vers le bassin toulousain, Dem&Terria n'a pu répertorier de transporteurs utilisant une flotte de véhicules électriques, hydrogènes ou gaz.
- L'entreprise de transport qui a acheminé la viande depuis la salle de découpe située dans le Lot & Garonne

- Autres organisations logistiques

- Une structure logistique, spécialisée dans le regroupement et l'acheminement des produits agricoles depuis les producteurs jusqu'aux points de livraison urbains, n'a pas donné suite à un engagement dans l'opération.
- Il existe une CUMA départementale (1 seule véhicule frigorifique en service actuellement). Les producteurs qui ont livré à la cuisine centrale ne sont pas adhérents à la CUMA.

2-Trajets dernier kilomètre

• Le vélo-cargo

Pour des raisons de temps de trajet (Péchabou étant à l'écart du centre urbain toulousain), de poids des produits (Produits de 300 kg) à transporter et de coût, il n'a pas été possible **de retenir** ce type de transport.

• Fourgons GNV

Une fourgonnette au GNV a été utilisée pour le transport de lentilles du MIN Occitanie de Toulouse vers Péchabou. Elles avaient été acheminées préalablement par le producteur jusqu'au local des paysans bio du Quercy au MIN.

PROSPECTIVES : Sortir du Lot, regrouper et massifier

Le département est de forme rectangulaire, allongée dans le sens est-ouest. Ses angles sont les zones les plus inaccessibles.

Le Lot à un seul axe fluide nord-sud de 4 voies qui traverse en son centre. La route est-ouest (Figeac/Puy L'Evêque) est à deux voies plus ou moins sinueuses. En dehors de ces deux axes, le réseau routier est composé uniquement de petites routes.

Le département est divisé en 4 rectangles.

Les producteurs sont situés de chaque côté de ces 2 axes et en sont éloignés. Cette configuration ne facilite pas les services de transport entre les exploitations agricoles.

Les transporteurs sont rares, chers et limités. Ils sont plus accessibles et plus nombreux à partir de l'axe central nord-sud.

Une diversification de frets en perspective

1 - Fourgon en Cuma avec chauffeur

Les paysans doivent avoir la maîtrise du transport pour ne pas subir des prix.

2 - Une plateforme sur l'axe routier (Cahors, sud du Lot, nord Tarn-et-Garonne)

– Valoriser la gare de marchandises de Cahors.

Elle aurait pour avantage d'offrir deux modes de transport utilisables (fret ferroviaire et routier).

Cahors est le point central du département

– Gare de Conquefaune de Lalbenque située près de la zone industrielle de Lalbenque

L'existence de plusieurs entreprises susceptibles d'utiliser le fret ferroviaire, l'accessibilité des lieux, la proximité de l'autoroute et la nouvelle station de bio gaz sont des atouts intéressants

3 - Évaluer le fret fluvial sur le LOT : valable uniquement pour du transport en sec ne nécessitant pas d'exigences particulières

4 - Valoriser un petit fret routier grâce au maillage des transports en commun (cars) : valable uniquement pour du transport en sec ne nécessitant pas d'exigences particulières. Il exige néanmoins un aménagement des soutes des véhicules pour faciliter les manipulations.

Gestion des déchets

Remarques : **la gestion des déchets organiques n'avait pas été prévue en amont. Il n'y avait pas de contenants spécifiques. Seules deux poubelles étaient prévues : tout venant et recyclables (emballages).**

Propositions :

- Former le personnel à la gestion des déchets organiques
- Organiser la gestion des déchets organiques avec un contenant spécifique et leurs traitements par le compostage. Acquisition d'un broyeur pour les gros déchets (l'exemple du melon)
- Développer l'écocitoyenneté en faisant participer les enfants et adultes au tri des déchets.

Les bénéficiaires des repas seraient acteurs du tri sélectif en triant leurs déchets en fin de repas.

Emballages

La cuisine du Sicoval tend à éliminer le plastique dans ces pratiques. La cuisine centrale, pour différentes raisons, ne travaille pas avec du vrac en service direct (exemple des yaourts). Les producteurs n'ont actuellement pas d'alternatives, à l'utilisation de poches plastiques non recyclables pour mettre la viande sous vide (préparation faite à façon).

Propositions

- Recherche d'une alternative à l'emballage plastique sous vide
- recherche d'une alternative aux barquettes plastiques utilisées par le SICOVAL
- Étudier et développer la faisabilité du vrac (exemple des yaourts)
- Utiliser des emballages lavables, récupérables et recyclables

Communication

La communication avec les bénéficiaires (enfants scolarisés) a été faite par des sets de table. Un livret spécifique à cette opération a été donné aux enfants.

Un lien QRcode sur le set a permis aux enfants d'avoir accès à des informations sur les producteurs

Propositions : créer des liens entre les producteurs et les bénéficiaires (visites de fermes, etc.).

BILAN DU REPAS DU 24 JUIN 2022

Grâce à la volonté et à la motivation des paysans et des responsables de la cuisine centrale, l'opération s'est bien déroulée.

L'ensemble des produits ont pu être acheminés à la cuisine centrale du SICOVAL, dans les temps impartis, dans des conditions d'hygiène alimentaire fiables. La confection du repas s'est fait dans des conditions normales avec la considération des agents de la cuisine centrale que les produits travaillés étaient de haute qualité.

Le service de produits en vrac est à étudier quand les conditions de distribution le permettent. L'écologistique envisagée n'a pas été effective, un gros travail de recherche, d'organisation et de moyens est nécessaire à la mise en œuvre d'alternatives au tout routier classique. Ce sont les producteurs qui ont acheminé leurs produits sans que leur temps de transport pour certains d'entre eux n'est pu être valorisé.

Le traitement des déchets organiques est à envisager ainsi que l'utilisation d'emballages recyclables et de contenants lavables

Remarques :

- **Le responsable de la cuisine centrale a noté que le repas n'avait pas coûté plus cher que d'habitude. La totalité des achats pour 3400 repas est évaluée à 8 000 € HT.**
- **Serge Bley mentionne que son organisation de production demande un délai de 6 mois avant toute livraison de viande. Il fait valoir qu'il a subi la montée subite des coûts énergétiques et des céréales et qu'il a vendu à perte dans cette opération.**

Les référencements à prendre en compte

- le coût réel de production
- Le coût et le temps de transport
- La spécificité du produit concerné
- La nécessité d'une variable d'ajustement pour pallier aux imprévus, climatiques, économiques. La relation de confiance entre les producteurs et les cuisines centrales doivent permettre d'équilibrer les prix et les ajuster en cas de crise.
- Les responsables de cuisine centrale se basent sur les cours du marché, notamment AGRIMER

Propositions de contractualisations

- Rechercher la garantie de prix aux producteurs et des prix supportables pour les collectivités.
- Nécessité d'un contact direct entre les producteurs et les responsables de cuisine centrale. La proposition de Michel Corregge de refaire la facture de porc, en réponse à Serge Bley, montre la nécessité de médiation pour que chaque partie puisse garder une relation commerciale durable et entretenir une confiance mutuelle.
- Michel Corregge propose de fixer des dates des commandes à N + 14 à 21 semaines (au lieu de 7 à 14 semaines actuellement). Cela permet d'adapter un produit spécifique sur la quantité et mieux gérer la commercialisation de leurs produits
- Contractualiser sur des quantités annualisées, de 6 mois à 1 an, pour permettre un engagement des acteurs. Les producteurs peuvent ainsi envisager un calendrier de production en engageant les investissements nécessaires.