



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRES D'AGRICULTURE
HAUTS-DE-FRANCE

bilan d'activités

ÉDITION 2018

approlocal.fr

LE CIRCUIT DE PROXIMITÉ DES PROFESSIONNELS

approlocal.fr



Le site de commandes en ligne
des Hauts-de-France pour faciliter l'achat
de produits locaux et la mise en relation
des acheteurs et des fournisseurs
de la Restauration Hors Domicile.



2018

approlocal.fr en chiffres :

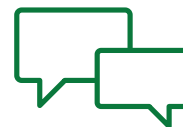
+ de 1 450 000 €
de produits locaux vendus
en Hauts-de-France

+ de 8 000
commandes passées en ligne

+ de 260
acheteurs se sont fournis
auprès de

+ de 200
fournisseurs pour un panel
complet de produits locaux

Paroles d'utilisateurs



**Stéphane
DELCOUR**
*Chef de la cuisine
centrale
de Lesquin (Nord)*

“Cela fait maintenant un an que nous utilisons approlocal.fr. J’ai trouvé la démarche très positive et suis très satisfait de pouvoir travailler en local. Aujourd’hui, on sait d’où viennent nos produits. Un large choix nous est proposé. Les menus s’adaptent forcément aux produits de saison. Les retours des convives sont très positifs !”

**Anne-Agathe
LECONTE**
*Productrice de viande
et charcuterie porcine,
Ferme des 3 Châtaigniers,
Villers-Tournelle (Somme)*

“Approlocal nous permet de visualiser rapidement nos clients, actuels et potentiels. Il nous facilite la prise de commandes et nous permet d’avoir un historique informatisé. Approlocal est un outil de commercialisation, mais également de communication, qui reste simple d’utilisation et accessible à tous.”



Lancement de la version Hauts-de-France

Approlocal.fr est le résultat de la fusion des sites www.somme-produitslocaux.fr, www.aisne-produitslocaux.fr, www.oise-produitslocaux.fr et du site www.approlocal.fr déployé sur le Nord et le Pas-de-Calais.

De nouvelles fonctionnalités

Pour gagner du temps

- Edition facilitée des bons de commande, des bons de livraison et des factures,
- Possibilité de sauvegarder plusieurs paniers pour les acheteurs,
- Optimisation du catalogue produits de l'acheteur : recherche possible par catégorie, label ou réseau, typologie de fournisseurs, ville, ou statut sanitaire du fournisseur.

Pour accéder plus facilement à de nouveaux marchés

- Amélioration des fiches produits permettant, aux fournisseurs de les utiliser pour répondre à un appel d'offre.

Pour mieux se connaître

- Possibilité d'imprimer la fiche de présentation des fournisseurs pour l'afficher dans le self,
- Possibilité pour l'acheteur de présenter sa structure auprès des fournisseurs.

Pour mieux piloter

- Création d'un module statistique permettant aux acheteurs de suivre leurs achats en produits locaux et aux fournisseurs leurs ventes.

Sensibiliser, accompagner et former

Former les producteurs et les acheteurs aux marchés publics

Les acheteurs publics de la Restauration Hors Domicile sont soumis au code des marchés publics. Une directive Européenne a rendu obligatoire la dématérialisation à partir du 1^{er} octobre 2018 pour tout marché de denrées alimentaires, entraînant des changements de pratiques du côté des acheteurs.

Côté producteurs

Pour qu'ils puissent se positionner et accéder à ce débouché spécifique, il est donc nécessaire de former les fournisseurs sur :

- les spécificités du débouché de la Restauration Hors Domicile, notamment de la Restauration collective,
- l'évolution de la réglementation des marchés publics : comment la respecter dans le cadre de la commercialisation de produits locaux auprès des acheteurs publics, quelles sont les procédures, comment se porter candidat à un marché, ...

Côté acheteurs

Avec le Département du Pas-de-Calais et l'association A PRO BIO, des « formations flash » ont été mises en place à destination des chefs de cuisine et gestionnaires des collèges. Ces formations rapides et efficaces - de 1h30 seulement - ont permis d'aborder la réglementation des marchés publics, ainsi que la réglementation sanitaire. En 2018, ces formations ont été déployées une première fois sur le territoire du Boulonnais.

7

formations effectuées

Structurer l'offre pour remporter des marchés publics

La Chambre d'agriculture de la Somme a accompagné la SAS Somme Produits Locaux dans son organisation collective pour livrer la restauration collective. La SAS a ainsi développé son activité en 2018 en remportant trois marchés publics dont un sur la ville d'Amiens.

Répondre aux besoins des acheteurs et des producteurs : « Viande à l'équilibre »

Proposée par la SAS Somme Produits Locaux avec l'accompagnement de la Chambre d'agriculture, la démarche « Viande à l'équilibre » a permis l'approvisionnement en viande de bœuf et de veau dans les collèges de la Somme. 5 établissements se regroupent pour l'achat d'une bête entière dans le Sud-Ouest de la Somme et 5 collèges dans le Santerre. En tout, ce sont 5 éleveurs qui fournissent à tour de rôle les 10 collèges. Cette démarche permet de valoriser toute la bête : les bons comme les bas-morceaux, avec un prix unique au kilo.

Lever les freins logistiques

La logistique est un frein important pour approvisionner la restauration collective. Divers projets et expérimentations ont été mis en place en 2018 pour avancer sur cette problématique.

→ Dans l'Oise et la Somme, l'identification des besoins logistiques et des solutions existantes a été réalisée auprès des agriculteurs en circuits courts. Ainsi, une cartographie des livraisons de 80 producteurs de la Somme et de l'Oise permet de visualiser les zones de concentration des flux. La prochaine étape : la mutualisation des livraisons entre agriculteurs.

→ Parallèlement, la Chambre d'agriculture a recensé les différents prestataires logistiques existants pour identifier ceux qui pourraient répondre aux besoins des agriculteurs en circuits courts. Ce travail de recensement a abouti à l'organisation de rencontres avec les sociétés STEF Transport et l'Express du Froid.

Temps fort

Le 11 décembre 2018, la Chambre d'agriculture de l'Oise a organisé à Clermont une journée destinée aux collectivités pour leur présenter les domaines d'intervention de la Chambre d'agriculture, notamment en matière de circuits alimentaires de proximité. Plus de 80 personnes étaient présentes dont 47 maires ou adjoints, 15 membres de Communautés de Communes, le Conseil Départemental, la DDT, le Conseil Régional et des exploitants agricoles de tout le département.



Faciliter les échanges pour créer de véritables partenariats

Se connaître

Salons de l'approvisionnement local

Afin de favoriser les échanges entre fournisseurs de produits locaux et acheteurs de la Restauration Hors Domicile, des salons de rencontres offre/demande ont été organisés en partenariat avec la Région Hauts-de-France, les Départements, les collectivités territoriales, A PRO BIO, la Chambre de Commerce et d'Industrie et la Chambre des Métiers et de l'Artisanat.

325

participants
aux salons répartis
sur 7 territoires :

Le Quesnoy,
Saint-Laurent-Blangy,
Montreuil-sur-Mer,
Méricourt, Wimille,
Saint Eusicien et Vron

Se comprendre

Visites d'exploitations et d'entreprises régionales

Des chefs et gestionnaires de restaurants scolaires ont été accueillis dans des exploitations agricoles ou entreprises agroalimentaires pour découvrir différentes activités agricoles et leurs contraintes. L'objectif : favoriser le partenariat entre chefs de cuisine et producteurs. 6 exploitations et entreprises régionales ont ainsi accueilli des établissements scolaires.



Travailler ensemble : la coordination interterritoriale

La Chambre d'agriculture du Nord-Pas de Calais, en partenariat avec A PRO BIO, a organisé plusieurs rencontres avec les chargés de mission des territoires de la Région impliqués dans la thématique de l'approvisionnement local. L'objectif était de favoriser les synergies entre territoires et le partage d'expériences. Trois thématiques ont été abordées en 2018 :

- Les labels en restauration collective : analyse comparative de l'existant et présentation de la charte « Ensemble pour développer l'approvisionnement local »,
- L'estimation des volumes consommés en restauration collective,
- La qualité en restauration collective : définitions ? Implications au regard de la loi EGalim ?

Les collectivités s'engagent avec approlocal.fr

La Région Hauts-de-France

La Région Hauts-de-France a sollicité les Chambres d'agriculture des Hauts-de-France pour accompagner les lycées dans l'introduction de produits bio et locaux. La Région s'est en effet fixée comme objectif un approvisionnement des lycées de 70% de produits locaux à l'horizon 2021, dont 10% de bio.

Dès septembre 2018, la Chambre d'agriculture a ainsi réalisé 86 audits auprès des chefs de cuisine et gestionnaires pour comprendre leur fonctionnement, les aider à fixer des objectifs adaptés à leurs moyens et identifier les fournisseurs locaux pouvant les intéresser. La Chambre d'agriculture poursuivra le suivi de ces établissements tout au long de l'année scolaire.

Les Départements et les collectivités territoriales

Les Chambres d'agriculture de la Région Hauts-de-France ont contribué à développer les dynamiques d'approvisionnement local sur différents territoires. L'objectif était de mobiliser les acheteurs et les fournisseurs d'un territoire, d'initier ou d'améliorer les transactions entre eux et de favoriser l'organisation de l'offre.

→ **Au niveau départemental**, 5 collectivités ont fait confiance à approlocal.fr concernant les questions d'alimentation. Des conventions de partenariats ont été signées avec les Départements de la Somme, l'Oise, le Pas-de-Calais et le Nord ainsi qu'avec l'Education Nationale.

→ **Au niveau local**, 5 collectivités ont sollicité les Chambres d'agriculture pour accompagner leurs démarches :

la Métropole Européenne de Lille, le PNR de l'Avesnois, la Communauté d'Agglomération Béthune-Bruay Artois Lys Romane, la Communauté de Communes du Pays Solesmois, la Ville d'Amiens.

→ Les Chambres d'agriculture acteurs des **projets Alimentaires Territoriaux (PAT)**.

Les Chambres d'agriculture des Hauts-de-France ont participé à l'émergence, l'élaboration ou la mise en œuvre de Projets Alimentaires Territoriaux : Métropole d'Amiens, Communauté d'Agglomération Lens Liévin, Communauté d'Agglomération Béthune Bruay Artois Lys Romane, Métropole Européenne de Lille, Communauté d'Agglomération du Douaisis, PNR de l'Avesnois, PNR Scarpe Escaut, Communauté de Communes Sud Artois.



Restaurant scolaire
Collège Paul Eluard
Cysoing



Partenaires du projet



La démarche d'approvisionnement valorisée grâce à la charte « Ici Je Mange Local »

La charte « Ici Je Mange Local » est une initiative rassemblant le Département du Nord, la Chambre d'agriculture Nord-Pas de Calais, la Région Hauts-de-France, la Métropole Européenne de Lille et l'Association des Maires du Nord. Son objectif est de valoriser l'ensemble des établissements et des chefs de cuisine impliqués dans l'approvisionnement local de la restauration de la petite enfance jusqu'au lycée. Lors de la première remise des plaques en octobre 2018, 179 établissements ont été mis à l'honneur.



Mobiliser et entretenir la dynamique

Challenges approlocal

A l'occasion de ses 2 ans, approlocal.fr a lancé, du 12 au 30 mars 2018, un challenge destiné aux acheteurs de la Restauration Hors Domicile adhérents au site.

Cette opération visait à développer les prises de commandes et à valoriser les établissements s'investissant le plus dans l'approvisionnement local, en réalisant le plus grand volume d'achats en produits locaux (en euros par couvert).



Les lauréats :

→ **Nord et Pas-de-Calais** : collège Pierre de Ronsard, à Hautmont. Le chef de cuisine de l'établissement a remporté un stage de 2 jours dans les cuisines du Palais de l'Elysée en présence du chef cuisinier Guillaume Gomez.

→ **Somme** : collège Béranger de Péronne. L'établissement a remporté 100 € de produits régionaux commandés sur approlocal.fr.

→ **Oise** : collège Bac de Compiègne. Il a gagné 100€ de biscuits régionaux.

De nouveaux outils de communication

→ Cartes postales

Distribuées lors des manifestations



→ Plaquettes

Deux documents de 4 pages pour présenter le site aux fournisseurs et aux acheteurs



→ Signalétiques grand format

Une bâche et un rollup ont été réalisés afin d'afficher en grand format les couleurs d'approlocal sur les salons





Quelles perspectives pour 2019 ?

Marchés publics : accompagnement individuel des collectivités

En continuité avec les actions 2018, la Chambre d'agriculture poursuit l'accompagnement des collectivités à la rédaction de leurs marchés publics en partenariat avec l'association A PROBIO. Afin que les agriculteurs soient en mesure de répondre favorablement à ce marché public, la Chambre d'agriculture va proposer parallèlement une prestation individuelle pour les agriculteurs intéressés.

Formations à la logistique et mutualisation

La nouvelle version d'approlocal.fr Hauts-de-France permettra aux agriculteurs qui le souhaitent de mutualiser leurs livraisons. Des formations collectives sur les questions de logistique intégrant également le calcul de coût de revient seront également proposées.

Accompagner la mise en application de la Loi EGAlim

Avec l'approbation de la loi EGAlim fixant des objectifs quantitatifs d'introduction de produits durables et de qualité, de nouveaux enjeux vont devoir être abordés tels que l'introduction de produits sous signes officiels de qualité, l'introduction de repas à base de protéines végétales, etc.



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRES D'AGRICULTURE
HAUTS-DE-FRANCE



réalisation RESEC

Nous contacter :

Aisne - Mireille Chevalier
03 23 22 50 04 - 06 15 89 49 00
approlocal.aisne@hautsdefrance.chambagri.fr

Nord-Pas de Calais - Caroline Martin
03 21 60 48 89
approlocal@agriculture-npdc.fr

Oise - Laurence Lamaison
03 44 11 44 66 - 06 78 79 05 90
approlocal@oise.chambagri.fr

Somme - Céline Rivet
03 22 33 69 74 - 06 86 57 05 88
approlocal@somme.chambagri.fr

