

MARCHÉ DE GROS DE L'AGGLOMÉRATION CAENNAISE

SARL MGAC

JOURNÉE D'ÉTUDE
du
PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL
de Caen Normandie Métropole

**Marchés de gros
et circuits alimentaires
de proximité**

Les actes

Journée du 15 avril 2024 - Caen

Photos : Aucame



AUCAME
Caen Normandie

**PÔLE METROPOLITAIN
CAEN NORMANDIE MÉTROPOLE**

Juin 2024

Sommaire

Introduction par Hubert PICARD,
élu référent de l'AUCAME pour le PAT
de Caen Normandie Métropole3

Conférence de Pierre GUILLEMIN :
produire et vendre des légumes
en Basse-Normandie, coexistence
de modèles et de filières.....4

Table ronde : mieux comprendre
le rôle des marchés de gros en France
et imaginer des perspectives pour le
marché de gros de l'agglomération
caennaise (MGAC) 24

Conférence de Morgane ESNAULT :
logistique et approvisionnements en
restauration scolaire normande..... 33

Atelier 1 - La logistique alimentaire
de proximité 38

Atelier 2 - L'aide alimentaire et les
marchés de gros : peut-on augmenter
la part de produits locaux dans
l'aide alimentaire et mieux valoriser les
invendus du MGAC ? 49

Atelier 3 - La commande publique
et les marchés de gros : quels outils
et conditions pour une mise en
relation ? 53

Conclusion de la journée d'étude
par Hubert PICARD, élu référent
de l'AUCAME pour le PAT de Caen
Normandie Métropole 57

BIBLIOGRAPHIE 59



Photos couverture : AUCAME

Introduction par Hubert PICARD, élu référent de l'AUCAME pour le PAT de Caen Normandie Métropole

A travers cette première journée d'étude organisée dans le cadre du PAT de Caen Normandie Métropole, nous cherchons à mieux comprendre les rôles joués par les marchés de gros en France, sans perdre de vue l'horizon du PAT qui est le soutien au développement de filières de proximité et de qualité. Le programme de la journée a été préparé par l'Agence d'urbanisme de Caen, le Pôle métropolitain, le laboratoire ESO de l'université de Caen et le marché de gros de l'agglomération de Caen (MGAC).

A ce propos, il faut souligner l'une des spécificités du PAT de Caen Normandie métropole qui est aussi une chance. Nous collaborons depuis le lancement du PAT avec l'Université de Caen, qui nous appuie dans la compréhension et l'objectivation des tendances sur notre territoire. Les chercheurs qui travaillent ainsi avec les représentants des collectivités et de la sphère socio-économique ne sont pas si nombreux. Parallèlement, le MGAC a participé à de nombreux ateliers et forums organisés pour la relocalisation de nos productions et de nos circuits de distribution. Il nous a accueillis bien souvent dans les locaux du marché. Ces deux partenaires travaillent aussi ensemble dans l'échange de données. Il me faut ici remercier bien sincèrement leurs deux représentants pour ce long compagnonnage : Maxime Marie, géographe, et Jean-Yves Leroy, gérant du MGAC.

Pour revenir au programme, deux conférences et une table ronde nous éclaireront sur les évolutions des marchés de gros, les évolutions de la production de légumes pour notre territoire et les enjeux de la restauration scolaire en matière d'approvisionnement. Trois ateliers permettront d'envisager des progrès concernant la commande publique, la qualité des produits distribués par les associations de l'aide alimentaire et la logistique au service des circuits courts et

de proximité. Le rôle à jouer par le MGAC et les opérateurs qui y sont implantés y sera interrogé.

Il faut savoir que les marchés de gros ont été bâtis sur un modèle de flux nationaux puis internationaux en contexte de déficit alimentaire français, dans les suites de la seconde guerre mondiale. Les pouvoirs publics ont soutenu leur émergence dans le but de rationaliser les circuits de distribution et d'assurer la bonne diffusion des produits alimentaires frais.

Aujourd'hui situés en périphérie des grandes agglomérations et regroupant sur un même site plusieurs grossistes, ils continuent de faciliter l'accès des professionnels (détaillants, restaurateurs et métiers de bouche) à des produits frais et sélectionnés.

Cependant, leur fonctionnement est soumis à des défis d'adaptation :

- L'activité du « carreau », c'est-à-dire la relation directe entre un grossiste ou un producteur et un acheteur, est fortement concurrencée par les « grossistes à service complet », qui gèrent des commandes à distance et livrent ces commandes, notamment pour la grande distribution.
- L'insertion dans des flux internationaux n'est plus un argument vendeur à l'heure de la décarbonation, et il s'agit de voir comment les marchés de gros se positionnent vis-à-vis des productions locales, régionales ou nationales.

En résumé, cette journée tente de répondre à deux questions : ces outils aux portes des villes peuvent-ils favoriser la reconnexion entre espaces agricoles périurbains et espaces de consommation alimentaire urbains ? Qu'en est-il des perspectives d'évolution du MGAC ?



Conférence de Pierre GUILLEMIN : produire et vendre des légumes en Basse-Normandie, coexistence de modèles et de filières



Pierre GUILLEMIN a réalisé sa thèse à l'université de Caen, sur la production et la vente des légumes en Basse-Normandie, à partir d'une approche de géographie rurale et sociale. Il est aujourd'hui chercheur à l'INRAE dans la plaine des Vosges. Il a pu actualiser sa thèse avec les données du RGA 2020 et il est revenu en Normandie pour nous présenter l'ensemble de son travail sur la filière légumière.

► Dans cette phase de déstabilisation des alternatives, le modèle dominant a réussi à récupérer le concept de souveraineté alimentaire pour le mettre au service du conservatisme productiviste. Avant même que le Green Deal ne soit récemment dynamité, la matrice de la dérégulation environnementale était posée en mai dernier dans le Plan de souveraineté de la filière fruit et légumes. J'en ai analysé toutes les actions, les principaux et plus nombreux leviers attendus ciblent la dérégulation phytosanitaire.

Parcelle de poireaux
dans la baie du Mont-Saint-Michel



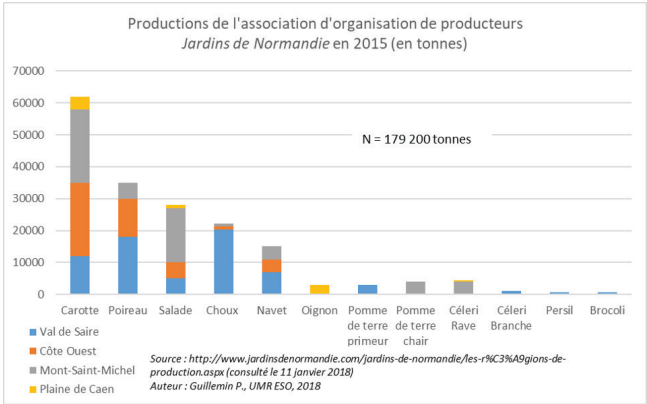
©P. Guillemin

Introduction : la quête de souveraineté alimentaire

Les trajectoires de modernisation agricole et d'internationalisation agroalimentaire se poursuivent dans un contexte de crises du modèle agro-industriel, suscitant résistances et alternatives. On a connu un boom des installations en petit maraîchage biologique et en circuit court, puis une forme d'institutionnalisation à travers des dispositifs d'action publique dédiés à la territorialisation alimentaire. Mais depuis 2020, on assiste à certaines inflexions :

- Les filières agroalimentaires ont fait preuve de résilience face au choc du confinement associé à la crise COVID. Dans cette période, les circuits courts de proximité ont connu une forte demande à laquelle ils ont su répondre, mais qui n'a pas perduré après la levée du confinement.
- Au rang des espoirs déçus, s'ajoute la crise des marchés de l'agriculture biologique, en partie liée à l'inflation des prix alimentaires.

Concernant la souveraineté alimentaire, on peut supposer que la motivation gouvernementale réside dans l'espoir d'une meilleure balance des paiements. Où en sommes-nous vraiment ? Dans les années 1970, Colette Muller écrivait que pour sa demande de 55 000 t. de fruits et légumes, le Calvados devait en importer 20 000 t.



Aujourd'hui, si l'on tient ce même raisonnement à l'échelle bas-normande, on consomme 145 530 tonnes de fruits et légumes (ANSES 2023) et l'interprofession légumière produit 179 200 tonnes de légumes. Si l'on élargit à l'actuelle Normandie, ce chiffre arrive à 227 000 tonnes (G. Lebon, 2024).

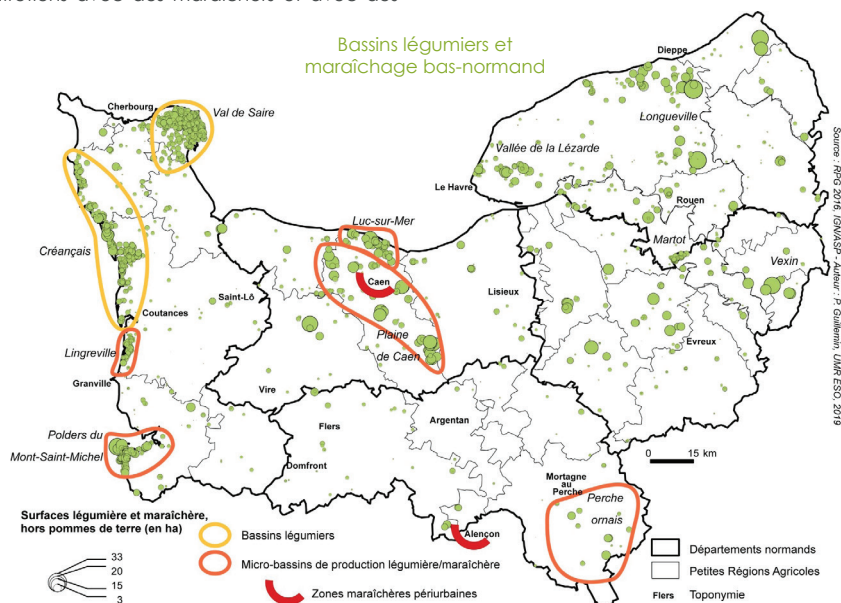
Même si, apparemment, les besoins sont couverts, il faut évidemment retirer le tonnage des exportations traditionnelles vers le Royaume-Uni, et considérer que si le tonnage est suffisant, la diversité des légumes ne l'est pas. Et aujourd'hui, comme chaque Français, les Normands mangent avant tout de la tomate, presque 14 kg/ménage/an.

I - La méthodologie de la thèse

Pour ma thèse, j'ai construit la démarche méthodologique selon un emboîtement d'échelles, en mêlant approches quantitatives et qualitatives. A l'époque, 695 exploitations produisaient au moins un are (100 m²) de légume dans les départements de la Manche, l'Orne et le Calvados. J'ai donc effectué des entretiens avec des maraîchers et avec des

cadres de l'agroalimentaire, une analyse statistique multivariée à partir des données du recensement agricole, une analyse des données publiques et commerciales - l'ensemble donnant lieu à des cartographies - et assuré une revue de presse (locale et institutionnelle) qui s'est révélée plus riche que prévue : non seulement on y décrit les installations de nouveaux maraîchers, mais on y apprend le fonctionnement concret des filières (460 articles référencés). Cet emboîtement des échelles de l'exploitation agricole au niveau régional a été mis au service de neuf études de cas approfondies.

A l'échelle régionale, on repère deux bassins légumiers, à l'est et à l'ouest de la Presqu'île du Cotentin : le Val de Saire et le Créançais. S'y ajoutent cinq micro-bassins de production légumière ou maraîchère avec les polders du Mont-Saint-Michel, Luc-sur-Mer et la Plaine de Caen, ainsi que Lingreville et le Perche ornais en maraîchage. S'y ajoutent des micro-bassins de production et deux zones maraîchères périurbaines autour de Caen et Alençon.



La diversité technico-économique et la différenciation socio-spatiale des systèmes productifs peut être caractérisée par 12 types maraîchers et légumiers.

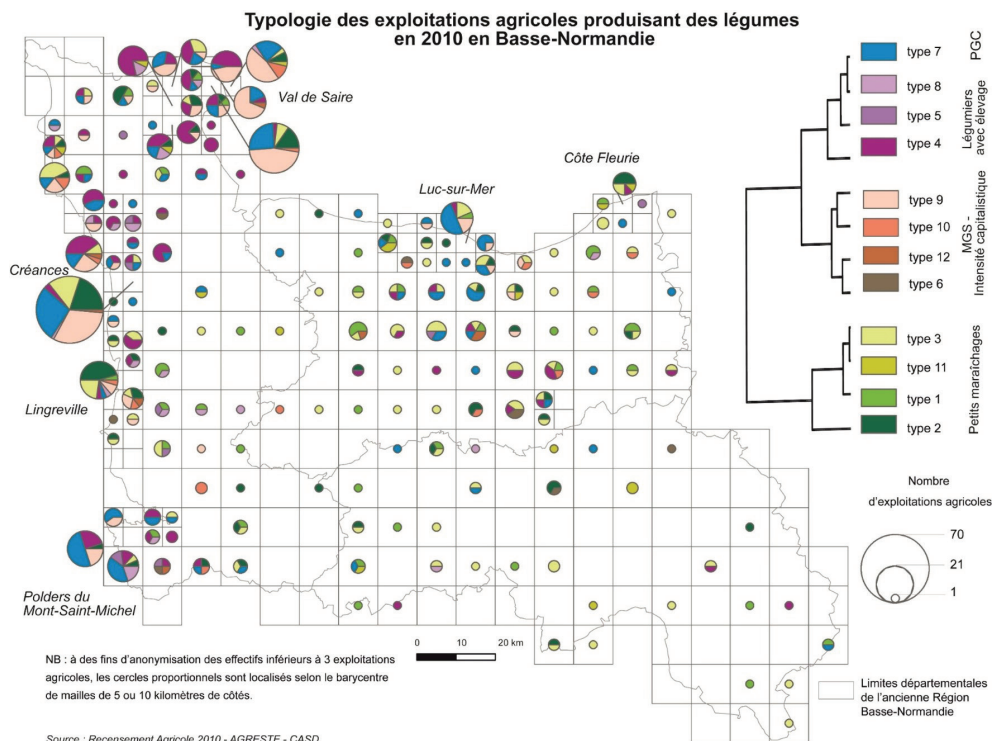
Sur le deuxième axe du plan, les types d'exploitation s'opposent principalement par la taille du collectif de travail, l'intensité productive et l'âge du chef d'exploitation. Les 12 types peuvent être regroupés en 3 catégories : les maraîchages sur grandes surfaces, les cultures légumières de plein champ et les maraîchages sur petites surfaces. Le label bio et les circuits courts viennent différencier certains types, quand d'autres se distinguent par leur allure de firmes.

Jeunes chefs d'exploitation
et salariés nombreux
(permanents ou saisonniers)
Intensité capitaliste ++



Cette typologie (cartographiée ci-dessous) permet d'analyser la coexistence ou non de ces modèles selon les espaces productifs. Les plus fortes densités d'exploitations révèlent les bassins légumiers historiques, où les exploitations légumières spécialisées sont localisées le long du littoral, contrairement à celles non spécialisées aux localisations rétro-littorales. C'est une organisation spatiale typique des productions de légumes du Grand Ouest français.

Moins perceptible du fait des règles du secret statistique, on entrevoit toutefois les localisations périurbaines du petit maraîchage. Plus récentes, des régions de productions légumières en grandes cultures apparaissent en baie du Mont-Saint-Michel et dans la Plaine de Caen, qui s'incarnent aussi dans la fraction de la bourgeoisie agricole, notablement pourvoyeuse de dirigeants.



III - Différenciations locales des trajectoires des systèmes agro-alimentaires

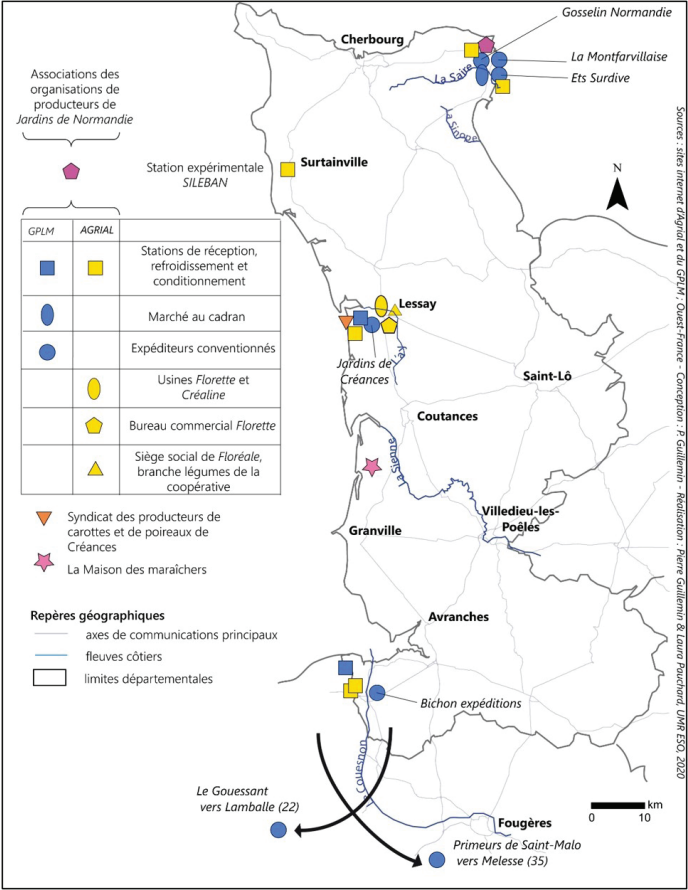
A - Le Val de Saire

La cartographie des principales espèces cultivées en 2010 éclaire la géographie légumière de la Manche.

On identifie au sud-ouest de la Presqu'île, autour de Créances, une spécialisation autour de la carotte et du poireau, et quelques surfaces en navet.

Mais cette culture est plus développée sur le plateau du Val de Saire au nord-est, où elle côtoie poireau, carotte et choux plutôt dans la plaine maritime du Bas-Val de Saire.

Équilibre dynamique ou crise des bassins légumiers de la Manche ?



Autrement dit, autour de Créances on a une quasi monoculture de légumes racines, contre un système de culture légumière diversifiée dans le Val de Saire. Il s'agit de bassins de production car ces espaces productifs concentrent les infrastructures des systèmes marchands d'envergure, qu'il s'agisse du marché au cadran du Groupement des Producteurs de Légumes de la Manche (GPLM) dans le Val de Saire, ou du complexe agro-industriel Florette-Créaline de la coopérative Agrial, au sud-ouest de la Presqu'île du Cotentin dans le bassin de Créances-Lessay. On y trouve le bureau commercial de Florette, alors que le Val de Saire héberge la station agromatique expérimentale régionale, le SILEBAN. L'interprofession Jardins de Normandie est constituée par Agrial et le GPLM. Cette dernière coopérative éclaire plutôt bien la trajectoire du Val de Saire.

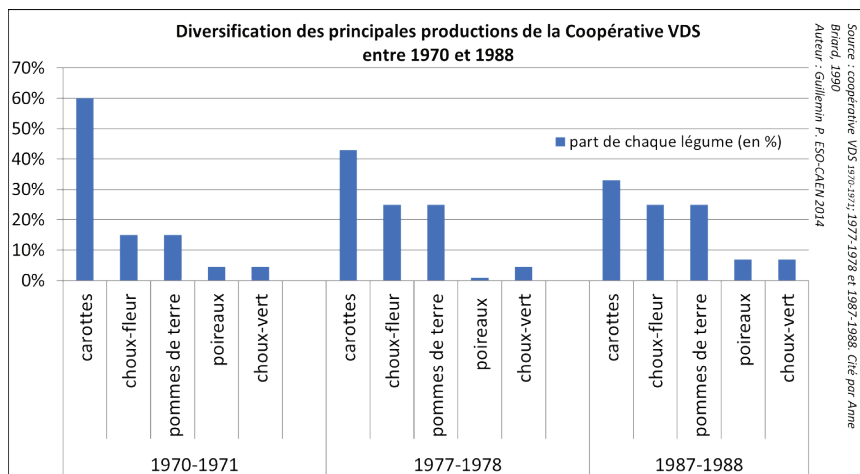
L'économie légumière séculaire du Val de Saire s'inscrivait dans une polyculture-élevage qui s'est transformée après la Seconde Guerre mondiale, sous l'effet d'une forte augmentation de la consommation nationale de carotte. Les petites structures familiales littorales vendent les troupeaux laitiers et adoptent une monoculture de carotte à partir de 1955, qui entraîne la création d'une coopérative en 1957. Au « boom » de la carotte succède rapidement une crise : dès les années 1960 les sols s'épuisent et la consommation nationale décline, jusqu'à la mévente de 1967 qui entraîne de nombreuses cessations d'activités.

Nécessaire diversification

Des efforts de diversification sont engagés dans les années 1970 par la coopérative, avec la carotte qui cède de la place aux choux et pommes de terre, marginalement au poireau. Mais la fertilité des sols ne s'améliore guère et les intrants polluent les eaux côtières de la conchyliculture. Au service de la diversification, les producteurs créent leur station expérimentale en 1973. En partenariat avec l'INRA de Rennes, les rendements en carotte-poireau progressent grâce à l'amélioration variétale.

Cependant, l'état des sols reste préoccupant et dans les années 1980, un légumier formé à la Jeunesse Agricole Catholique enrôle les producteurs dans deux programmes complémentaires. En lien avec les innovations du bassin de Créances, la salade se développe, tout comme le poireau, dont la Manche devient le premier département producteur. C'est concomitant d'un renouvellement des générations caractérisé par l'arrêt d'ateliers laitiers sur la côte, sous l'effet de la politique européenne des quotas.

Des mesures agroenvironnementales sont soutenues par l'État et les fonds européens à hauteur de 60 millions de francs, soit 5,8 M€ d'aujourd'hui. Les résultats sont rapides avec une baisse de 40 % des engrais chimiques en dix ans et la diminution de la teneur en nitrates des eaux souterraines. Ces bonnes pratiques agronomiques perdurent et les légumiers préfèrent moissonner leur maïs pour restituer plus de matière organique au sol. Une gestion intégrée se perpétue avec l'irrigation aujourd'hui également mobilisée pour réduire, par exemple, l'usage d'insecticides contre le thrips (insecte parasite) du poireau.



Ces cultures diversifiées et massives, il faut les valoriser et les expédier : la diversification agronomique du bassin s'est ainsi accompagnée d'une modernisation commerciale.

L'internationalisation des productions légumières du Val de Saire est séculaire, mais s'accroît avec la spécialisation d'après-guerre, et en 1969 la Coopérative du Val de Saire, ancêtre du GPLM, représente 36% des exportations françaises de ce légume.

L'installation d'un marché au cadran en 1971 est une modernisation commerciale inspirée de cette internationalisation car issue des fournisseurs de plants des Pays-Bas. Dans les années 1980, l'export des carottes se développe et voit émerger celui des choux, principalement vers la Grande-Bretagne ou en République Fédérale d'Allemagne. C'est l'époque de fusions-absorptions entre expéditeurs conventionnés du cadran, et qui exportent aujourd'hui principalement en Allemagne et en Espagne pour les choux et poireaux.

Toujours fournie en plants par des groupes hollandais, la coopérative s'inspire du category management en achetant du chou vert au Portugal pour rester le fournisseur exclusif de certains clients pour ce légume. L'internationalisation se traduit aussi dans cette circulation européenne des modèles commerciaux, et par l'adoption contrainte de certifications exigées par les centrales d'achats d'Europe du Nord.

Atelier de tri et lavage des légumes de la coopérative du Val de Saire



©P. Guillemin

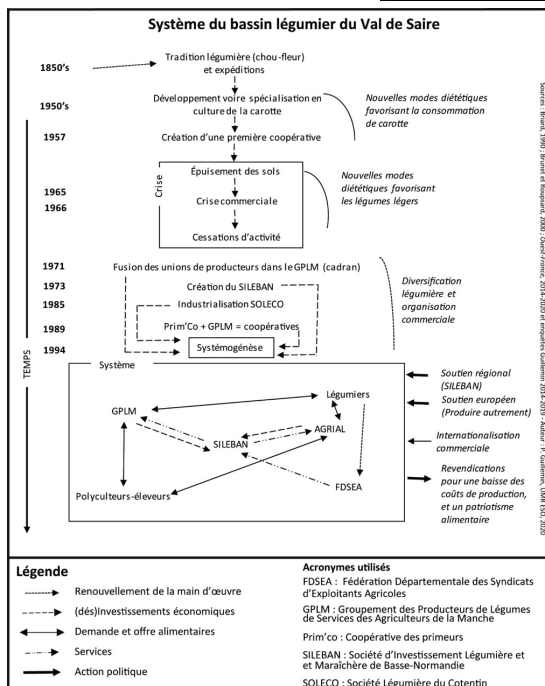
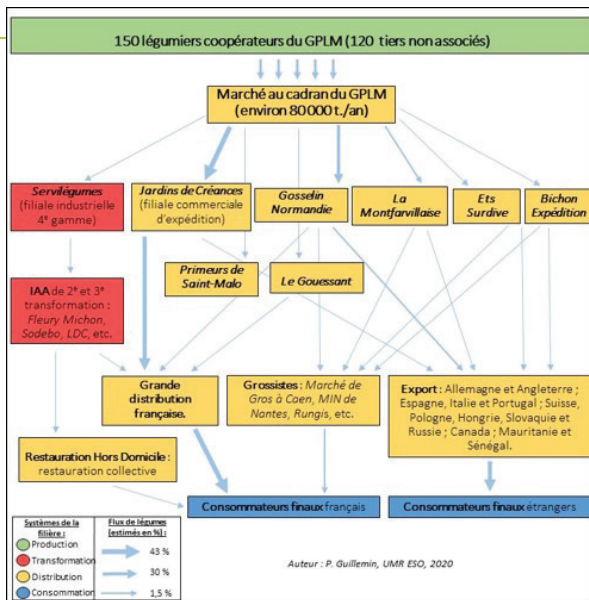
Les enjeux de l'eau

Malgré la douceur affichée du Cotentin dans les scénarii de changement climatique, un premier problème existe avec des sécheresses printanières qui exigent aujourd'hui l'irrigation des semis de carottes, alors que celle-ci était historiquement réservée aux salades et aux poireaux. À ce déficit pluviométrique des emblavures semble correspondre des excédents lors des récoltes, comme si la pluie était mal répartie. Comme ailleurs en France, les excédents pluviométriques de l'automne-hiver-début de printemps ont empêché les récoltes, environ 1 000 tonnes de carottes de moins en 2023-2024 à surfaces égales par rapport à 2022-2023. Dans un contexte polémique sur les bassines, le Val de Saire pourrait offrir un cas d'aménagement raisonné par collecte des écoulements de versants entre le haut et le bas val de Saire. L'intérêt vise les cultures maraîchères de la façade maritime, qui bénéficierait d'un drainage hivernal pendant les récoltes, assorti d'un stockage disponible au moment des semis/plantations. Cela ancrerait davantage dans le bassin la complémentarité entre haut et bas Val de Saire.

En effet, la coexistence des systèmes légumiers dans le Val de Saire se caractérise par une complémentarité qui structure la résilience du bassin, avec une interprofession capable de restaurer l'état de sols surexploités et des conditions rentables de mise en marché. La diversification en navet des éleveurs du Haut Val de Saire apporte au GPLM un chiffre d'affaires équivalent à celui du poireau, avec un tonnage pourtant trois fois inférieur. Et les légumiers spécialisés de la plaine maritime n'auraient pu la mettre en œuvre du fait de l'incompatibilité sanitaire chou - navet dans l'assolement. Mais le retour à un état d'équilibre du bassin de production ne lui épargne pas certaines crises conjoncturelles, comme en 2014 ou en 2022. Dès le printemps, des résidus de culture de poireaux témoignent de broyages anticipant des ventes à perte l'automne, liées à la douceur des hivers et à des tensions géopolitiques, toujours autour de la Russie.

Les légumiers coopérateurs du groupement de producteurs de légumes de la Manche GPLM

Fin 2014, ils manifestaient à la préfecture, peu après que leurs homologues bretons avaient incendié la Mutualité Sociale Agricole et le centre des impôts de Morlaix. La crise en 2014 a été gérée par la forte cohésion interne aux organisations professionnelles qui aident les producteurs malgré une baisse de chiffre d'affaires, et grâce aux mesures financières de l'État, qui ont permis en quelques années de rééquilibrer les trésoreries et d'éviter des cessations. Dans la Presqu'île du Cotentin, les producteurs de carottes de Créances n'imaginent alors pas connaître quelques années plus tard une crise bien plus profonde que celle du Val de Saire en 2014.



Affiche de la confrérie des mangeurs de carottes à Créances - ©P.Guillemain

B – Créances

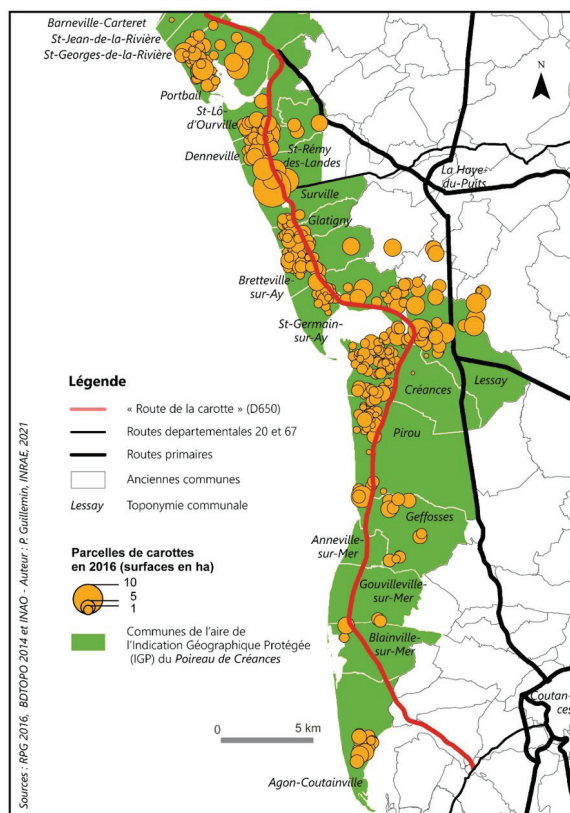
Le maraîchage existe à Créances depuis le XIIe siècle. C'est au début du XIXe que la culture de légumes se développe dans les dunes littorales aménagées en petites parcelles rectangulaires de 25 ares. Cette production pluri-séculaire a été organisée et intensifiée, à la suite de la création d'une coopérative en 1943, autour de la carotte

des sables qui obtient le Label Rouge en 1967. Viendra 30 ans plus tard l'Identification Géographique Protégée (IGP) du poireau de Créances. Une identité professionnelle locale existe, portée et incarnée par la création de la *confrérie des Mougeous d'carotte de Crianches* en 1993. Cette identité est matérialisée par la route des carottes et ses paysages de monoculture.

Dans l'aire de l'IGP, la production de légumes occupait, en 2010, 444 actifs agricoles, pour une valeur de 39 millions d'€, soit plus de la moitié de la valeur de la production légumière du département.

Entre réussite et vulnérabilité

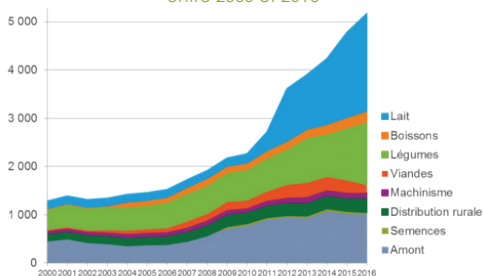
La réussite locale a été portée à l'aval de la filière légumière à Lessay, limotrophe de Créances. Un fils d'immigré flamand, Émile Ryckeboer y développe la transformation en 4^e gamme dans les années 1980, avec les légumes frais lavés, découpés, emballés et prêts à l'emploi. Les ventes progressent et des industriels sollicitent l'entrepreneur qui préfère développer le modèle coopératif manchois. Finie l'industrialisation partiellement financée par le Département, le légumier flamand revend Florette à la coopérative locale bientôt fusionnée dans Agralco, puis Agrial. Il diffuse ce modèle de la 4^e gamme à l'international, mais revient dans la Manche où sa fille développe dans les années 1990 la transformation des légumes de 5^e gamme, cuits sous vide et pasteurisés ou stérilisés. La marque de purées et soupes Créaline est vendue à Agrial en 2009 qui relocalise la transformation dans son complexe agro-industriel de Lessay. Depuis, la production comme les effectifs salariés n'ont cessé de progresser, avec le renfort d'1,8 million d'euros de financement public pour l'approvisionnement en eau potable. C'est qu'à l'échelle de la firme coopérative aujourd'hui multinationale, la contribution de la branche légumes représente 20 % du chiffre d'affaires. Sa



L'histoire de cette réussite locale, structurée par la bipolarité des territoires de firmes occulte, par la notoriété du terroir, la vulnérabilité du mode de production local.

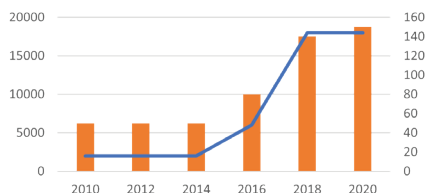
bipolarité valorise aussi la notoriété des terroirs historiques comme le Créançais, occultant ainsi la vulnérabilité du mode de production local.

Évolution du chiffre d'affaires du GPLM entre 2000 et 2016



©P.Guillemain

Évolution de la production et des effectifs de Créaline à Lessay



©P.Guillemain

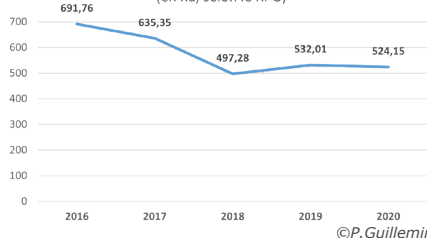
La dépendance aux pesticides

En effet, l'absence de rotation diversifiée s'accompagne rapidement d'une dépendance aux intrants, notamment dans un contexte d'infestation des parcelles par certains pathogènes, tel le nématode. Ce vers parasite atrophie la carotte qui ne répond plus aux critères commerciaux de calibrage et dont la conservation est réduite. C'est un enjeu sanitaire et économique important pour la profession qui rappelle régulièrement, depuis son interdiction en 2009 par l'UE, qu'il n'existe pas d'alternatives au traitement des cultures au dichloropropène, déclaré cancérigène (règlement CE n° 1107/2009). Plusieurs an-

nées après son interdiction, cet insecticide est donc pulvérisé dans la Manche grâce à une dérogation ministérielle annuelle, comme dans d'autres pays européens et comme pour d'autres productions de légumes en France.

Cette autorisation dérogatoire est localement contestée par une association de protection de l'environnement. Son président a fait l'objet d'agression et de menaces de morts à deux reprises. Cette contre-mobilisation conservatrice enrayer la mobilisation environnementaliste locale, mais n'a que peu de portée face la contestation nationale des produits phytosanitaires et les réglementations qui s'ensuivent. En juin 2018, la DGAL ne délivre pas la dérogation d'usage du fait des « risques de toxicité, de mutagénèse, de cancer, de perturbateur endocrinien ». A l'automne 2018, les producteurs protestent, alors que certains ont essayé des alternatives qui ont toutes échoué. L'inquiétude est décuplée par l'interdiction d'un autre produit phytosanitaire, le métam-sodium, qu'ils envisageaient d'utiliser en remplacement pour la désinfection des sols. En cela, la trajectoire de ce bassin est comparable à celle des bassins landais voire nantais.

Évolution de la culture de carotte dans le Créançais (en ha, selon le RPG)



©P.Guillemain

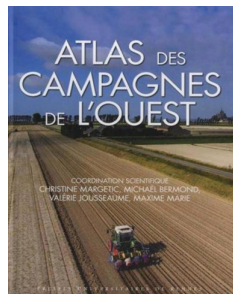
La présidente du Syndicat des producteurs de Créances, dont la famille produit des légumes depuis 60 ans, cesse son exploitation de 100 ha qui emploie 33 équivalents temps plein (ETP). Au-delà, un quart des surfaces habituelles n'a pas été semé en 2018 et l'interdiction précipite des départs à la retraite. Le Fonds de mutualisa-

tion du Risque Sanitaire et Environnemental (FMSE) promet un plan de rotation en 2019. Celui-ci, mis en œuvre par le SILEBAN, ne démarre qu'en 2020 et arrive donc à sa 3^e année d'assolement. Les 24 producteurs impliqués dans le plan de lutte sanitaire ne cultivent plus de la carotte que tous les cinq ans à l'échelle parcellaire, et incluent à leur rotation deux années de cultures de rentes et deux années de cultures d'assainissement, de type sorgho nématocide ou carotte piège. Mais ces innovations agronomiques restent fragiles, et la valorisation de cultures céréalières paraît inenvisageable sur des sables peu fertiles et avec des baux maraîchers onéreux. L'avenir du bassin reste incertain, et son actualité reste les condamnations à des amendes des producteurs qui avaient organisé une filière illégale d'importation du dichloropropène depuis l'Espagne et l'ont pulvérisé malgré l'interdiction.

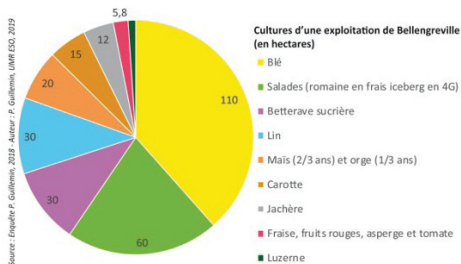
L'enjeu relève d'un front de recherche porté au sein d'INRAE autour de la co-conception d'innovations plusieurs échelles territoriales simultanément, de la parcelle au système d'exploitation, jusqu'à la filière au niveau de la distribution. Et la filière en est capable, pour preuve les innovations à l'origine de l'émergence du micro-bassin légumier de la Plaine de Caen.

C - La plaine de Caen

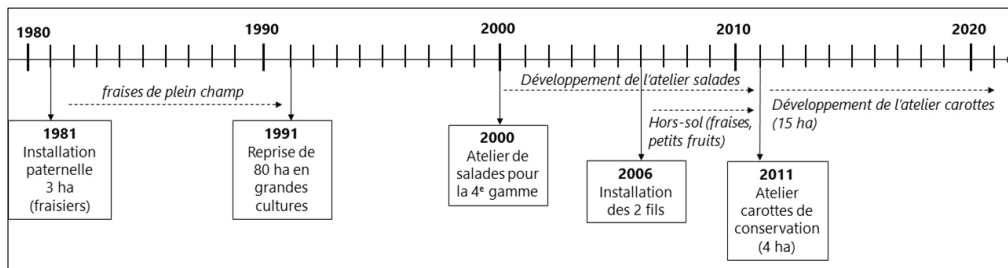
C'était tout un symbole que Maxime Marie et ses collègues coordinateurs choisissent une photo aérienne de plantation de céleri dans les polders de la baie du Mont Saint-Michel en couverture de l'Atlas des Campagnes de l'Ouest il y a 10 ans !



La trajectoire et le fonctionnement contemporain d'une grande exploitation d'un administrateur de la branche légumes d'Agrial installé en plaine de Caen révèle comment s'effectue l'intégration progressive au bassin légumier régional.



Exemple de la grande exploitation d'un administrateur de la branche légumes d'Agrial



©P. Guillemain

L'histoire emblématique d'une exploitation

À la suite d'une installation d'abord en production de plants de fraises puis en fraises de plein champ, le père reprend 80 ha dans les années 1990. A la création d'Agrial en 2000, par fusion de coopératives normandes, le marché de la salade de 4^e gamme se développe et la culture se diffuse dans le Calvados en diversifiant notamment les variétés de la coopérative. Rapidement, les fils salariés de l'exploitation s'installent avec leur père sur la base d'une conversion hors-sol de l'atelier maraîcher/petits fruits et d'une extension des surfaces en salades de plein champ. Dès 2010, l'exploitation participe au développement des cultures de carottes. Un ancien site de stockage d'engrais est aménagé en chambres froides, pour une commercialisation en mai-juin de carottes arrachées l'automne précédent, la plaine

de Caen venant faire la jonction avec la production du Cotentin. Pour coordonner cette culture qui se développe fortement sur l'exploitation familiale et dans la plaine, le fils administrateur organise ce qu'il nomme un « CAC Carotte ». D'ailleurs, ce dernier incarne et rassemble une partie de la fraction de la bourgeoisie légumière du Calvados.

Cette diversification aux portes de Caen trouve écho au sud, dans la vallée de la Dives, où des Flamands avaient historiquement diversifié les assolements avec la pomme de terre et le lin, avec l'aménagement de périmètres irrigués dès les années 1930. L'oignon s'y était développé autour d'une petite coopérative créée dans les années 1970 pour traiter une partie de la production d'une grande exploitation flamande créée sur capitaux nobiliaires normands.

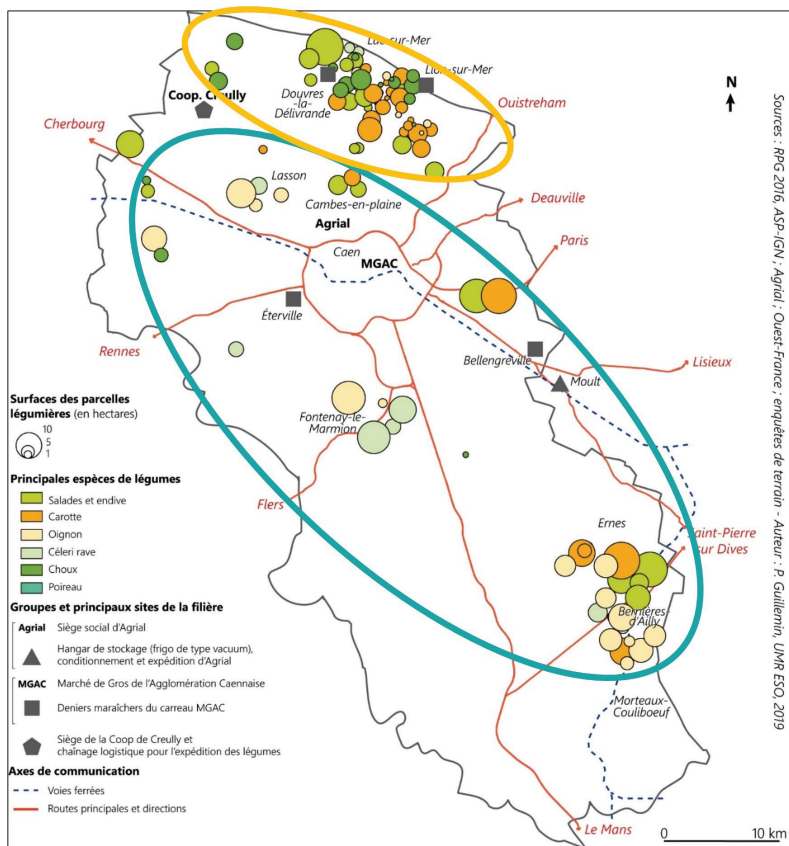
Pôles cultureux	Cultures	Débouchés commerciaux	
Maraîchage sous abri, hors sol et en pleine terre (fraise, framboise, autres fruits rouges, asperge et tomate)		1 - Marchés de plein vent de la région	
		2 - Boulangers et restaurateurs du département	
		3 - GMS de l'agglomération caennaise	
		4 - <i>Marché de Gros de l'Agglomération Caennaise</i>	
		5 - Primeur haut de gamme à Paris	
Légumes de plein champ	Salade iceberg	6- Branche légumes d'Agrial	6a - <i>Florette</i>
	Carotte et salade romaine		6b - <i>Priméale</i>
Céréales et oléoprotéagineux	Blé et maïs de l'Ilot Pays d'Auge	7 - Négociant privé <i>Le Picard</i>	
	Blé, orge et colza de la Plaine	8 - Branche agricole de la coopérative <i>Agrial</i>	
Cultures industrielles	Betterave sucrière	9 - <i>Saint Louis Sucre</i>	
	Lin	10 - <i>Coopérative linière de Cagny</i>	
Source : enquête de terrain, décembre 2018 - Auteur : P. Guillemain, UMR ESO, 2019			

Deux micro-bassins légumiers

Rachetée par Agrial, la SICA FELC a permis le développement d'un micro-bassin de production légumière de plein champ, avec les cultures de céleri-rave et plus récemment de choux. Ce micro-bassin, dans son histoire et son fonctionnement contemporain diffère de celui de Luc-sur-Mer, lié à la Coopérative de Creully spécialisée sur le marché du frais. Ces deux micro-bassins revisitent leur lien à la ville, historiquement associé au marché de

gros de Caen, à travers le développement de ventes directes ou circuits courts qui les font coexister avec les petits maraichers, parfois en concurrence foncière, parfois en complémentarités commerciales. Ces productions légumières progressent dans cette plaine de Caen, avec le recul de la betterave par suite de la fermeture de la sucrerie locale qui implique de renouveler la diversité des assolements et des débouchés en grandes cultures, alors que l'agglomération caennaise peut constituer un débouché.

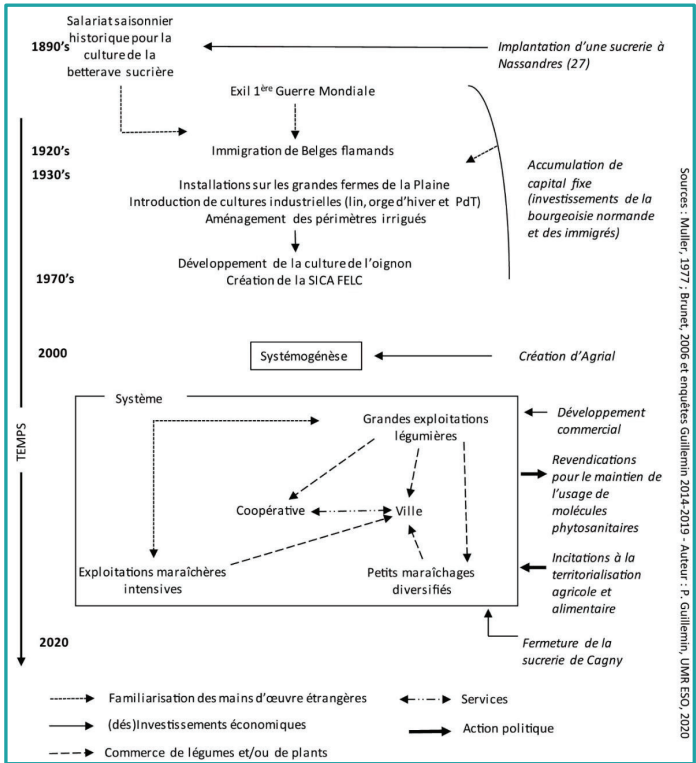
Intégration de nouveaux micro-bassins légumiers dans la plaine de Caen



D – Les territoires à proximité de l'Île-de-France

C'est autour d'autres liens à la ville et de nouvelles figures de dirigeants agri-alimentaires qu'ont émergé de nouveaux micro-bassins maraîchers.

Comparons deux systèmes sous influence francilienne : Lingreville et le Perche. Lingreville est un ancien bassin légumier littoral intégré, zone de villégiature historique entre Granville et La Hague. Le taux de résidence secondaires détenues par les Franciliens y est parmi les plus forts de France. C'est un point commun avec le Perche, un plateau de polyculture-élevage sans tradition maraîchère majeure, devenu Parc Naturel Régional et qui connaît un développement du tourisme vert. A 1h30/2h00 de Paris, le taux de résidences secondaires détenues par les Franciliens y est moyen à fort. Cette présence francilienne locale, associée à des circuits courts pour les AMAP d'Île-de-France, a déterminé les dynamiques locales sur la base d'interrelations complexes.



Micro-bassin maraîcher	Histoire agricole	Contexte touristique	Taux de résidences secondaires franciliennes
Lingreville	Ancien bassin légumier littoral intégré	Villégiature balnéaire entre Granville et Barneville-Carteret	Fort
Perche ornais	Plateaux de polyculture-élevage sans tradition maraîchère majeure	Tourisme vert au sein du Parc Naturel Régional (PNR) du Perche	Moyen

©P. Guillemain

1 - Lingreville

A Lingreville, la culture de carottes s'était aussi développée après-Guerre. L'intégration agro-industrielle avait suivi, et c'est même dans ce bassin que les innovations en 5^e gamme de la marque Créaline, avaient vu le jour. Mais dès les années 1980, les légumiers vieillissants ne sont pas toujours remplacés à la retraite. En 1995 la coopérative y cesse le lavage des carottes, puis celui de tous les légumes en 2005. En 2008-2009, Agrial ferme définitivement la station légumière de Lingreville et délocalise l'atelier de 5^e gamme. Malgré la diversification de quelques légumiers conventionnels en maraîchage d'été, Lingreville n'apparaît plus comme un bassin légumier littoral. A l'issue de cette déprise, 2008-2009 auraient pu constituer les années de crise, mais elles ouvrent sa

reconversion alternative avec le lancement d'une formation au maraîchage bio dans la sous-préfecture voisine. Pour installer les diplômés dans un littoral où le foncier est cher, un espace test agricole est créé.



Espace-test maraîcher du Perche, à Bretoncelles (Orne)
©P. Guillemain

	Lingreville	Perche
1. Spécificité pédoclimatique	Couverture sablo-limoneuse de la plateforme d'abrasion littorale, protégée du gel	Absence d'homogénéité, variété des terroirs et paysages
2. Système sociotechnique	Diversification des cultures de plein champ hivernales par un maraîchage estival sous serre et en plein air ; développement du maraîchage biologique	Maraîchage biologique diversifié (AB ou N&P) et jardinage permaculturel professionnalisé (pluriactivité)
3. Système d'emploi	Espace test agricole - Mutualisation des assolements - Stagiaires du BPREA maraîchage biologique	ETAP* - Rhizome*, Coopérative d'Activité Agricole et d'Emploi - Pluriactivité
4. Système d'encadrement technique	Biopousses	Rhizome*
5. Système marchand local	La Maison des Maraîchers, les marchés annuels et estivaux littoraux*, la restauration collective, etc.	MIL Perche*, les Marchés de Producteurs de Pays*, magasin de producteurs bio Le Chardon*
6. Système marchand de grande envergure	Les GIE* Bio Divers Cités (Rouffigny) et Paysans et Fermiers Bio de Normandie (Souleuvre-en-Bocage) -	Collectif Percheron*
7. Système politico administratif local	Communes de Lingreville et d'Annoville, Intercommunalité Coutances Mer et Bocage et Lycée Agricole de Coutances	Commune de Bretoncelles, Intercommunalité Cœur de Perche et Pays et PNR du Perche (GAL LEADER Le Perche, innovant par nature) - Association Mortagne en transition
8. Système de banque-assurance	Financements participatifs via plateforme en ligne Ozé	ETAP - Financements participatifs via plateformes en ligne Miimosa et Helloasso
9. Espace muséographique	/	/
10. Route agritouristique	/	/
11. Salon professionnel	/	/
12. Fête populaire professionnelle promotionnelle	/	Geveuse une fête*
13. Identité sociale et professionnelle	Vidéo <i>Le métier de maraîcher - La Maison des Maraîchers</i>	Agriculture paysanne - groupe d'agricultrices <i>Perche Rose*</i>
A. Fonctions sociales	Leadorale : les entrepreneurs ; organisatrice : les leaders ; entrepreneuriale : Pascal Adam, Alain Losos et Joël Labbé puis Annick Briand & Thibaut Champin, Nolwen Le Calvé & Sébastien Villédieu et Laure Pâris & Christophe Boisier ; orchestratrice Xavier Jacquet et Philippe Deshayes ; identitaire : les leaders et Xavier Jacquet.	Leadorale : les entrepreneurs ; organisatrice : Camille Henry (PNR)* et Fantine Olivier* ; entrepreneuriale : Aurélien Asselin, Sarah Gilsoul & Emmanuel Godinot, Mickaël Jodocius-Ouf et Jade Fructus ; orchestratrice : Camille Henry* et Julien Kieffer (Rhizome)* ; identitaire : les entrepreneurs, Barnabé l'épicier* .
B. Groupe professionnel dirigeant	Confédération Paysanne* - Leaders et orchestrateurs	Confédération Paysanne* - Aurélien Asselin - Sarah Gilsoul - Fantine Olivier* - Mickaël Jodocius-Ouf
C. Milieu innovateur	CFPPA de Coutances et Biopousses	PNR du Perche puis Rhizome

NB : * = pas spécifique au maraîchage - Inspiré de F. Sarrazin, 2016 - Auteur : P. Guillemain, UMR ESO, 2019

Biopousses incarne le soutien public fort à la transition et territorialisation du maraîchage local. La commune et l'intercommunalité financent l'espace test, se dotent d'une nouvelle légumerie pour augmenter les approvisionnements locaux. Les premiers couples de maraîchers en test mutualisent les assolements et débouchés commerciaux, dont les livraisons de paniers en Île-de-France avec le Groupement d'intérêt Economique Les Paysans et Fermiers Bio de Normandie. En 2016, les maraîchers mutualisent même du foncier à travers un Groupement Foncier Agricole, dans lequel des citoyens investissent solidairement leur épargne. Avec les maraîchers conventionnels historiques, les nouveaux maraîchers bio rachètent finalement la station fermée par la coopérative. L'intercommunalité les soutient pour accéder à des subventions du programme LEADER, qu'ils complètent par une campagne de financement participatif à succès.

Ainsi, la filière maraîchère biologique s'organise à travers deux GIE diversifiés pour des circuits distants à destination de l'Île-de-France, mais aussi pour structurer des circuits courts de proximité, stimulés par l'entrepreneuriat en aval, autour d'artisans de la transformation en purées et compotes ou de la cuisine slow food. Elles développent avec les maraîchers des marchés d'été et de Noël.

Les gammes de fruits et légumes :

- **Première gamme** : Produits frais et bruts.
- **Deuxième gamme** : Conserves et semi-conserves.
- **Troisième gamme** : Produits surgelés.
- **Quatrième gamme** : Produits crus prêts à l'emploi (épluchés).
- **Cinquième gamme** : Produits cuits sous vide.
- **Sixième gamme** : Produits déshydratés ou lyophilisés.

2 - Le Perche ornaïs

Passons au Perche ornaïs où l'émergence d'un maraîchage alternatif s'est faite en phase avec les « accourus », expression désignant les néo-ruraux ou résidents secondaires franciliens. La revue de presse y avait signalé un pic d'installations maraîchères alternatives. Les années passant, elles se font sur de plus petites surfaces et selon le modèle de la permaculture.

Ces installations sont pour beaucoup polarisées par l'Espace Test Agricole du Perche, émanant du Parc Naturel Régional et soutenu par les collectivités locales et les fonds du programme LEADER. Fort de son succès, le portage juridique s'autonomise dans une Coopérative d'Activité et d'Emploi, et le PNR du Perche devient un lieu référence du benchmarking en matière d'espace-test.

Plusieurs néo-maraîchers s'inscrivent dans une organisation collective, notamment le Collectif Percheron, créé en 2009 par la Confédération Paysanne pour approvisionner des AMAP en Île-de-France. Ces circuits commerciaux s'appuient sur des sociabilités associées aux résidences secondaires franciliennes dans le Perche, et sur des réseaux syndicaux parisiens. Ces circuits courts distants, par leur coordination, stimulent les circuits courts de proximité qui se développent et se structurent à travers un Marché d'Intérêt Local (MIL Perche). Ces systèmes marchands entretiennent la dynamique d'installations maraîchères alternatives.

Le néo-entrepreneuriat agricole est notamment le fait de pluriactifs dont les liens avec l'Île-de-France ont été et restent importants. Parmi eux, un maraîcher sur très petite surface, qui conserve une activité de dessinateur industriel quelques mois dans l'hiver, et se spécialise en cultures de tomates qu'il vend principalement aux résidents secondaires. C'est l'un d'eux, propriétaire d'un moulin et graphiste-designer à la capitale, qui décide de professionnaliser son jardinage par la permaculture. Il propose des cueillettes ou ventes à la ferme, en plus de livraisons auprès de restaurants gastronomiques, tout en conservant des activités de design publicitaire.

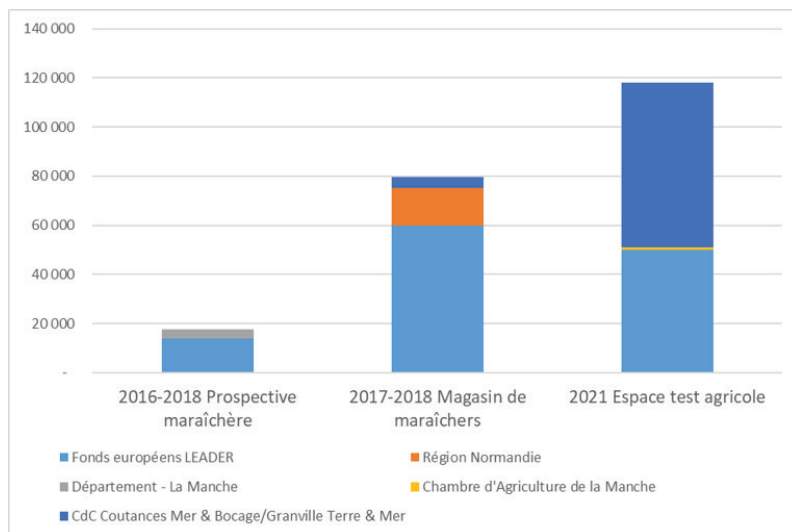
La demande est soutenue dans la mesure où le maraîchage devient une aménité recherchée par les résidents secondaires, les touristes voire les franciliens qui souhaitent s'installer définitivement dans le Perche. C'est ce qu'exposent des témoignages pour la campagne post-confinement du conseil départemental. S'installer dans l'Orne. Là où, il y a dix ans, ils auraient évoqué les manoirs, moulins et lavoirs, les « accourus » citent aujourd'hui les commerces de produits locaux et les permaculteurs de la campagne percheronne. Les pouvoirs publics intègrent donc le maraîchage à leurs campagnes de marketing territorial, financées par le programme LEADER. Ces fonds européens soutiennent aussi directement les organisations agricoles tels le Collectif Percheron ou MIL Perche.

3 - Les invariants de ces systèmes sous influence francilienne

Ces deux trajectoires de reconversion ou d'émergence maraîchère permettent d'ouvrir une discussion sur la mise en place d'arrière-pays alimentaires de type productivo-résidentiels, qui relèvent en l'occurrence de la Région Parisienne, à travers les réseaux et interdépendances entre le Sud/Centre Manche ou le Perche d'une part, et l'Île-de-France d'autre part.

On comprend que ces interdépendances concernent le système d'emploi, le système marchand d'envergure, mais aussi du système marchand local. Les réseaux franciliens se retrouvent aussi dans le système politico-administratif local (les accourus deviennent des élus locaux qui soutiennent le maraîchage bio percheron) ou celui de banque-assurance (puisque les Franciliens contribuent par exemple au financement participatif agricole percheron ou lingremais – 25 % et 6 %).

Financements parapublics des filières bio et locales du micro-bassin maraîcher de Lingreville

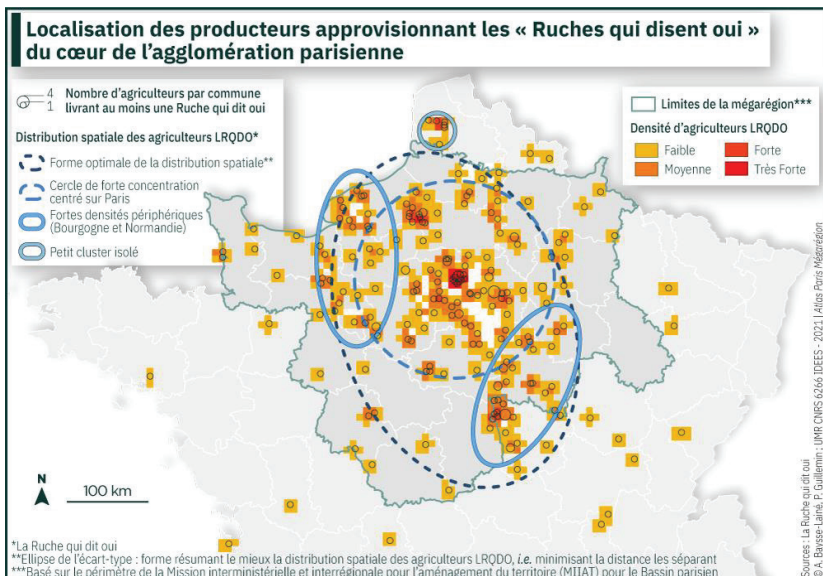


©P.Guillemain

Dans la genèse de ces systèmes, plusieurs invariants associent le groupe professionnel agricole au système politico-administratif local. Historiquement, la Confédération Paysanne a été déterminante dans l'organisation commerciale. Mais le dépassement des entre-soi professionnels et syndicaux a permis de constituer des coalitions de croissance locale entre bios et conventionnels, pour obtenir des fonds européens du développement rural. Les élus s'investissent d'autant plus que les maraîchages correspondent à des aménités recherchées par les touristes et les acquéreurs de biens immobiliers. Le marketing territorial est orienté en ce sens, et en retour les franciliens consentent à dépenser ou investir dans ces maraîchages de proximité, à travers le financement participatif notamment, pour façonner la campagne qu'ils désirent, comme cela a été montré par Frédéric Richard dans la gentrification du Limousin. Les boucles de rétroactions positives, jusque dans la crise de la Covid et ses confinements, entretiennent l'équilibre dynamiques de ces agrosystèmes à la fois productifs et résidentiels.

Les invariants de ces systèmes sous influence francilienne :

- Rôle historique de la **Confédération Paysanne** (circuits courts distants) ;
- Coalition de croissance entre **bio et conventionnel** ;
- Poids structurant des fonds européens (**FEADER**) ;
- Importance croissante des **financements participatifs** ;
- **Nouvelle aménité** d'appel des politiques d'**attractivité territoriale**.

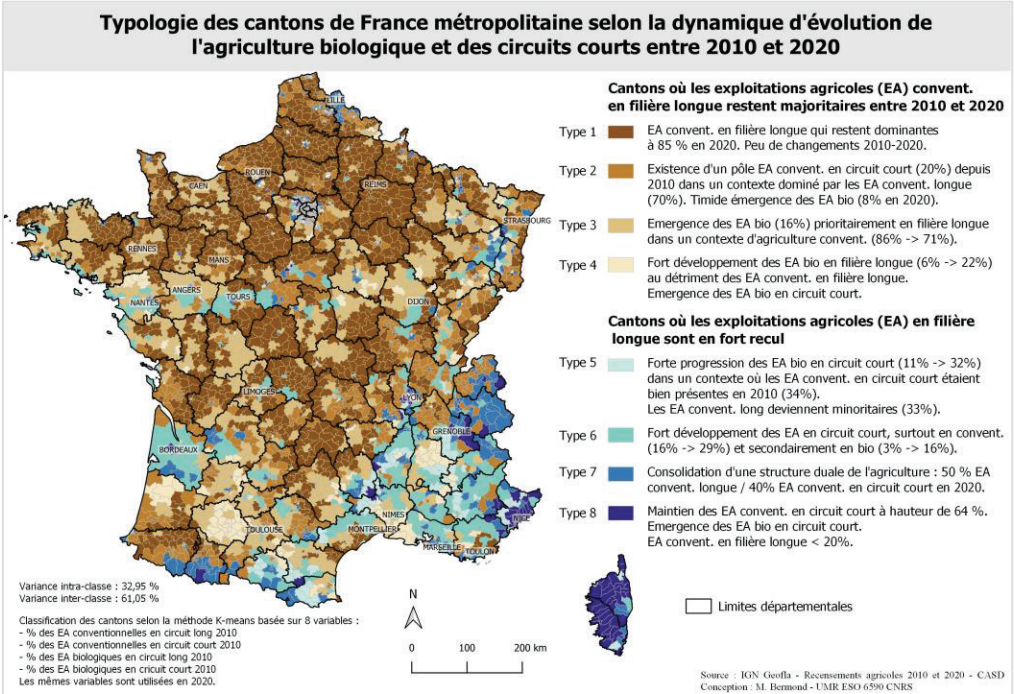


Conclusion et perspectives

On peut synthétiser les **résultats** de la thèse sur les systèmes légumiers bas-normands en trois points :

- La diversité des systèmes productifs d'exploitation légumière et maraîchère témoigne du développement conjoint de l'agriculture de ferme comme de la micro-exploitation pluriactive et territoriale, ce qui explique l'éclatement social des familles concernées.
- Cette diversité correspond, à l'échelle territoriale, à des trajectoires productives différenciées, dont la géographie rurale peut rendre compte grâce à la grille de la construction sociale des bassins de production agricole.

► Les facteurs déterminant ces trajectoires relèvent tant des stratégies de firmes, des dynamiques socio-résidentielles que des évolutions du marché agroalimentaire et des politiques publiques à différentes échelles (développement rural, régulation phytosanitaire, projets alimentaires territoriaux, ...)



Et, parmi les **perspectives** de recherche à suivre :

- Actualisation, avec Michaël Bermont, d'une typologie de systèmes agricoles en transition 2010-2020 (cf. carte ci-dessus parue dans Cybergéo) ;
- Analyse de la dimension spatio-temporelle de la coexistence des systèmes agri-alimentaires et les enjeux de l'autonomie sur l'ensemble des activités de production, d'échange, de transformation, de distribution et de consommation ;
- Analyse des facteurs socio-territoriaux des transitions agri-alimentaires.

Avec mes collègues de l'INRAE à Mirecourt, nous travaillons à approfondir ces facteurs de transition pour tenir compte par exemple de pratiques agricoles liées aux systèmes herbagers et à l'agriculture de conservation des sols.

L'enjeu est aussi de s'intéresser aux facteurs socio-territoriaux de ces transitions et, toujours avec Maxime Marie et Michaël Bermont, nous avons mis en avant les évolutions du marché immobilier des maisons, compris comme un indicateur de recomposition socio-résidentielle des espaces ruraux et périurbains. Ce sont sûrement des facteurs à considérer dans la réflexion du jour sur les outils territoriaux dédiés aux filières de proximité.

Lien de téléchargement de la thèse :
<https://tel.archives-ouvertes.fr/tel-03121125>

Les illustrations de cet article (tableaux, cartes, graphiques, photographies) sont issues du diaporama de Pierre Guillemain présenté le 15 avril 2024 à Caen.
©Pierre Guillemain

Planches de salades dans la dernière ferme maraîchère de Caen



©Aucame

Table ronde :

mieux comprendre le rôle des marchés de gros en France et imaginer des perspectives pour le marché de gros de l'agglomération caennaise (MGAC)



De gauche à droite : Guillaume LEBON, Frédérique WAGON, Pierre GUILLEMIN, Arnaud DUREL, Sylvie LE CALVEZ (animatrice). - ©Pôle métropolitain CNM

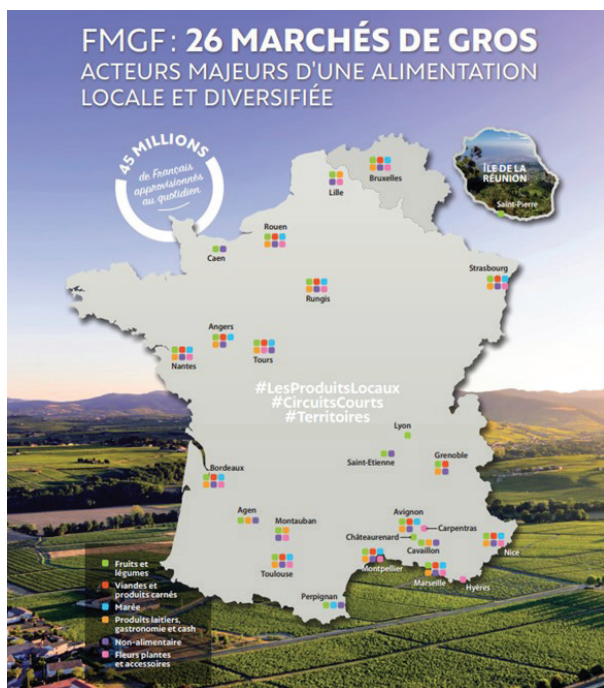
Frédérique WAGON, secrétaire générale de la Fédération des marchés de gros de France

Pouvez-vous nous dresser un rapide historique des marchés de gros ?

Le statut des marchés de gros dits « d'intérêt national » a été créé dans les années 1950. Un décret de 1953 leur confère une mission de service public consistant à structurer l'offre et la demande, avec l'idée d'aboutir au meilleur prix pour le producteur comme pour l'acheteur. Progressivement, à partir des années 1960, un marché d'intérêt national (MIN) est créé dans chaque grande agglomération. Aujourd'hui, le siège de la fédération est situé au marché de Rungis, mais bien entendu les 26 marchés de gros qui intègrent la fédération et n'ont pas tous le statut de MIN sont répartis sur le territoire national.

Il existe deux types de marchés de gros : marché de producteurs et marché de grossistes. Bien que les marchés de grossistes soient les plus nombreux, le MIN de Châteaurenard-Provence est par exemple constitué uniquement de producteurs (une centaine). Au départ les marchés de gros sont spécialisés en fruits et légumes, et cela reste le cœur de leur activité.

Avec l'avènement de la grande distribution dans les années 1970, les marchés de gros ont commencé à faire de l'import, et en particulier le MIN de Rungis. Aujourd'hui tout le monde connaît le marché d'intérêt national de Rungis, plus grand marché de produits agricoles au monde. Il constitue un atout pour l'économie et pour l'image de la France. C'est le seul marché de gros français qui comprend toutes les gammes de produits alimentaires. De plus, certains grossistes hors de Rungis s'y fournissent.



Source : Fédération des marchés de gros de France

Marchés de gros et grande distribution, quelles différences ?

Aujourd'hui les marchés de gros représentent un système alternatif à la grande distribution (GD), puisqu'ils mettent en confrontation directe l'offre et de la demande : des milliers de commerçants s'approvisionnent aux marchés de gros (MG), et il y a plus de 5 000 producteurs derrière les produits de l'ensemble des MG.

Surtout, les MG contribuent à préserver une certaine diversité des productions françaises, dans le sens où certains produits ne trouveraient pas d'acheteurs dans les réseaux de la GD. Pour le client (restaurateur, primeur...), les MG offrent une diversité de gammes et une profondeur de gamme,

c'est-à-dire une diversité de produits au sein d'une même gamme. La communication officielle des MG est centrée sur le produit français et local depuis 2018.

Quel est le contexte économique des marchés de gros ?

Les marchés de gros se portent bien, l'activité est en progression : 17 milliards d'euros de chiffre d'affaires d'après les derniers chiffres. Les nouvelles demandes des consommateurs, à savoir la volonté d'identification des produits et la plus grande proximité avec le producteur, ont été entendues par les élus des grandes agglomérations. Cela amène à la rénovation ou à la modernisation de plusieurs marchés de gros : Caen, Nantes, Toulouse, Marseille...

Comment contribuez-vous au défi climatique ?

Sur le plan environnemental, la fédération réfléchit à des moyens logistiques moins émetteurs de CO₂ à mettre

en place dans le cadre de la création des zones à faible émission (ZFE). Lorsque le concessionnaire du MIN de Rungis a repris la gestion du MIN de Toulouse, il a investi dans une zone logistique, avec la création d'une société filiale de La Poste pour expérimenter la livraison du dernier kilomètre. Cependant ce système reste cher pour les commerçants. Marseille a essayé les livraisons à vélo avec « Urby », une filiale de la Poste, mais Urby n'a pas tenu. La mutualisation des moyens est aussi un gros enjeu pour nous, or les entreprises en France n'ont pas l'habitude de mutualiser, contrairement aux Pays-Bas par exemple.

Quels liens avec la commande publique ?

Les grossistes présents sur les marchés de gros ont peu l'habitude de la commande publique. De grands groupes nationaux comme Pomona sont mieux structurés pour répondre aux appels d'offres. Citons quand même l'exemple du MIN de Lille, où deux grossistes se sont réunis en mutualisant leur catalogue de producteurs et fournisseurs, leur permettant de remporter le marché de l'hospitalière pour la région Hauts-de-France. Souvent le lien à la commande publique est indirect car les MG peuvent fournir les sous-traitants (sociétés de restauration collective) de cuisines centrales publiques.

Une implication des marchés de gros dans les PAT de leur territoire pourrait amener à progresser sur les liens avec la commande publique. Le PAT de Caen Normandie Métropole est le premier en France à organiser une journée d'étude sur les MG.

Quid de la lutte contre le gaspillage et de la gestion des invendus ?

Nous avons beaucoup d'exemples sur la lutte contre le gaspillage, c'est un axe majeur en RSE (responsabilité sociétale des entreprises). Le marché de Marseille a créé un lien avec les associations d'aide alimentaire pour une transformation de soupes et jus de fruits, produits commercialisés en épicerie sociale. Ils ont trouvé un porteur de projet pour l'unité de transformation adossée au marché. En général, les partenariats avec les associations et le monde de l'insertion permet l'émergence de ces projets. Nous sommes en train d'essayer ce genre de montage à Rungis, avec des acteurs de l'insertion.

Arnaud DUREL, Directeur de filière chez Priméale Gourmet, Agrial

Présentation d'Agrial

Agrial est une coopérative née en 2000 de la fusion de trois coopératives. Aujourd'hui, Agrial c'est 12 000 agriculteurs-adhérents ; 2 000 salariés dans 11 pays ; 7,3 milliards d'euros de CA ; 64 marques au cœur du quotidien de millions de consommateurs.

La coopérative a plusieurs filiales : lait, viande, boissons, légumes – transformés sous les marques Florette et Créaline et non transformés sous la marque Priméale.

On trouve de nombreuses autres marques comme Agrilait, Breizh cola, les cidres Ecusson et Loïc Raison, les bières Lancelot, Soignon, Danao...

Présentation de Priméale

Priméale est une filiale spécialisée en production, conditionnement et commercialisation de légumes de plein champ : pommes de terre, carottes, poireaux, salades, oignons... On fait aussi du céleri, de l'ail, des échalotes et des légumes sous abris (jeunes pousses, mâche...).

Les bassins de production historiques correspondent aux bassins maraîchers présentés par Pierre GUILLEMIN : Créances, le Val de Saire, le Mont-Saint-Michel. Plus récemment, Priméale travaille avec des producteurs de la plaine de Caen. Le tout représente pour Priméale 440 000 T de légumes par an, 460 M€ de CA en 2023 et 1 194 salariés.

Les débouchés de Priméale auprès des grossistes (y compris ceux des marchés de gros) sont importants puisqu'ils représentent 53 % de parts de marché. Le reste est constitué principalement de la grande distribution) en France et à l'export (1/4 des volumes pour l'export).

Nous avons des stations de conditionnement dans toute la France, et notamment en Normandie à Créances, Tocqueville, Moulton ou au Mont-Saint-Michel. L'ancrage normand reste la norme de l'organisation.

Nous permettons au consommateur de disposer de légumes saisonniers toute l'année sur les étals, sans importer. Si on prend l'exemple de la carotte, Priméale a investi dans des frigos dans les années 2010 à Moul,

les producteurs récoltent les carottes en décembre, elles sont mises en frigo proche de 0 degré et elles sont sorties mi-mars pour faire la jonction jusqu'aux carottes primeurs.

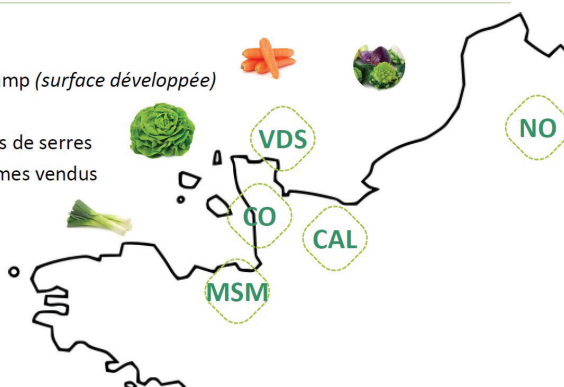


VOLUME D'APPORT PAR LÉGUME EN 2023 (EN T)



L'ORGANISATION DES PRODUCTEURS DE LÉGUMES AGRIAL

- 139 adhérents actifs
- 3 038 hectares plein champ (*surface développée*)
- 230 ETP
- 144 hectares développés de serres
- 100 000 tonnes de légumes vendus



Comment gérez-vous le transport ?

Priméale a eu sa propre flotte mais on y perdait. Assurer des flux régionaux, cela a du sens pour nous, mais les flux nationaux, c'est trop compliqué. A chacun son métier : pour les transports longue distance, on s'appuie sur des logisticiens.

Comment gérez-vous les invendus ?

Nous avons peu d'invendus étant donné la diversité des transformations réalisées et des conditionnements, corollaire de la diversité des marchés sur lesquels est présent Priméale.

Il est rare d'avoir recours au méthaniseur, car le métier de Priméale consiste à valoriser au mieux le produit frais, par la surgélation, les purées, plats préparés, pots pour bébés... Nous nous organisons pour avoir un faible taux de perte. Par exemple, les oignons germés sont envoyés à l'épluchage, les fanes de poireaux sont utilisées pour les soupes et les chutes pour les tartes industrielles...

Avez-vous une gamme de produits biologiques ?

Nous achetons depuis plusieurs années des produits bio pour les transformer (sous la gamme Prim'bio), et récemment des producteurs du Nord de la France, en agriculture bio, ont adhéré à Priméale parce qu'ils y voyaient un intérêt économique.

Nous avons aussi expérimenté en 2019 la gamme « Agrilogique » qui se positionnait entre le conventionnel et la bio, avec l'utilisation de fumures organiques plutôt que d'engrais minéraux, d'interventions mécaniques plutôt que chimiques et l'utilisation de pesticides aux effets moins nocifs. Cette gamme garantissait des produits sans résidus de pesticides mais s'est avérée un échec commercial face à la concurrence de marques distributeurs qui communiquaient sur un « zéro résidu de pesticides » (NDLR : notamment le label privé « zéro résidu de pesticides » ou par exemple l'engagement du groupe Intermarché avec sa mention « Zéro Résidu de Pesticides », sans cahiers des charges de production transparent, et qui n'excluent pas l'utilisation de pesticides dans les champs).

Comment vous emparez-vous des enjeux de décarbonation chez Priméale ?

Agrial a un plan climat pour 2035. Cela passe par la massification des flux via des centres logistiques. Par exemple, toutes les productions de légumes de la Manche transitent par la plateforme logistique de Saint-Amand (à côté de Saint-Lô). Nous cherchons aussi à progresser sur nos consommations d'énergie via notamment un meilleur usage de la réfrigération.



©Aucame

Guillaume LEBON, chargé de projet alimentation locale à la Région Normandie

Pouvez-vous présenter l'activité de votre direction et vos missions ?

Plus de 100 agents travaillent à la Direction de l'agriculture et des ressources marines (DARM) et sont répartis en 6 services. La plupart de ces agents sont en charge du suivi administratif des demandes d'aides, puisque la DARM gère les fonds européens FEADER/FEAMPA, qui permettent de subventionner des agriculteurs ou des pêcheurs. Il peut s'agir d'aider à l'installation, à l'investissement en matériel y compris d'outils de transformation, à la transition vers des pratiques plus écologiques à travers les MAEC... La DARM couvre aujourd'hui une trentaine d'aides régionales et européennes.



Source : Diaporama de Guillaume LEBON

Pour ma part, je suis dans le service Valorisation des produits et innovation et j'interviens plutôt en aval de l'alimentation pour le développement des circuits courts. Je fais de la mise en réseau pour la promotion des produits normands et je travaille à la structuration de la restauration collective (plan Je mange normand dans mon lycée). Mon métier me permet de suivre beaucoup d'initiatives locales.

Pouvez-vous nous dresser le panorama de la restauration collective dans les lycées ?

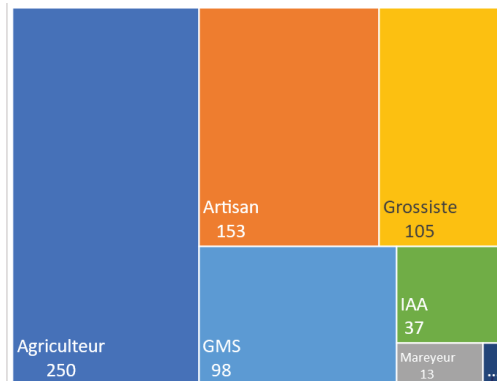
La restauration collective des lycées normands :

- 144 lycées et 129 restaurants scolaires,
- 86 000 repas par jour,
- 650 fournisseurs dont 250 agriculteurs, 150 artisans, 100 grandes et moyennes surfaces, 100 grossistes, 37 industries agro-alimentaires, 13 mareyeurs.

Même s'il y a un nombre important d'agriculteurs parmi nos fournisseurs, ils apportent beaucoup moins en volumes et en valeur que les grossistes (895 000 € pour les agriculteurs, plus de 13 millions d'€ pour les grossistes, soit 68 % du chiffre d'affaires détenu par les grossistes).

Concernant les grossistes, le marché de gros de l'agglomération caennaise (MGAC) est moins en relation avec notre restauration collective que le MIN de Rouen, parce que le MGAC est spécialisé en fruits et légumes alors que le MIN de Rouen est plus diversifié. Sur la centaine de grossistes avec lesquels on travaille, seulement une dizaine sont présents au MIN de Rouen et au MGAC.

Les 661 fournisseurs des lycées normands en 2021



Source : Diaporama de Guillaume LEBON

Autre : 3

Pensez-vous pouvoir augmenter la part de produits normands dans les lycées ?

Ce qui nous empêche d'aller beaucoup plus loin dans l'approvisionnement en direct auprès des producteurs, c'est la logistique. Pour tenter de débloquer le frein logistique, nous organisons depuis trois ans des « Rencontres régionales de la logistique pour les circuits courts alimentaires ». Nous portons aussi un appel à manifestation d'intérêt « structuration de la logistique des circuits courts alimentaires », l'idée étant d'expérimenter de nouveaux outils au service des filières locales, en assumant que l'on apprend autant des réussites que des échecs.

Pouvez-vous nous donner des exemples de projets soutenus par la Région Normandie autour des innovations logistiques ?

Sur l'agglomération caennaise, [La Navette](#) est un outil de livraison du dernier kilomètre, partenariat entre le MGAC, OoFrais et Tout en Vélo, qui devait permettre une mutualisation du transport des fruits et légumes des différentes entreprises présentes sur le MGAC, vers les commerces de détail. Une démarche commerciale à grande échelle devrait être menée pour que l'expérience s'étende. L'investissement public sur ce genre d'expérimentation attend un relais privé.

Dans le Perche, l'association de producteurs Marché d'intérêt local du Perche, créée en 2016 pour gérer la logistique, avait besoin de financements publics pour créer de nouveaux outils. Malheureusement, ils n'arrivent pas à trouver l'équilibre économique qui permettrait l'autonomie.

Sur l'agglomération de Saint-Lô, le projet Post'Alim vise à étudier la faisabilité technique et commerciale d'un circuit de proximité reposant sur les infrastructures d'un réseau comme celui de La Poste pour la commercialisation de produits fermiers locaux. Malheureusement, il met beaucoup de temps à générer un volume suffisant pour permettre l'autonomie financière.

Sur le MIN de Rouen, un grossiste viande a tenté de mettre en place un partenariat avec Interbio Normandie Services, en permettant à IBNS de bénéficier de ses moyens logistiques. Le covid a tout arrêté mais ce genre de coopérations pourraient permettre de soutenir les filières locales. On peut aussi mentionner les box fermiers : pour éviter la concurrence, les producteurs sont partis sur des compléments de gamme (épicerie, chips, bière, conserves, fromages AOP...), ce qui constitue donc une offre limitée pour la restauration collective. Il serait intéressant de savoir comment cela se passe pour les associations de producteurs sur les MIN de Montpellier, Toulouse, Grenoble, Lyon...

En résumé, toutes ces expérimentations restent minuscules, en termes de volumes, face à la grande distribution. Les innovations ne pourront fonctionner et s'autonomiser que lorsque les partenariats seront solides car personne ne peut réussir seul. En tant que collectivité, on essaie de favoriser la mise en réseau, on actionne les leviers financiers et on accepte les échecs. C'est pourquoi nous finançons l'accompagnement de [SocialCObiz](#), « accélérateur de co-constructions » (ou joint-venture social) qui aide à l'accompagnement, qui permet à des acteurs très différents de se comprendre dans un premier temps, avant de mutualiser ou coopérer.

Le travail sur la ferme me fait dire que l'enjeu de la saisonnalité n'a pas toujours été bien traité dans les travaux sur les circuits de proximité, la saisonnalité étant complexe à gérer dès lors qu'on cherche à développer les filières territoriales. De même, lorsqu'on engage une démarche de transition vers l'autonomie alimentaire du territoire, avec des systèmes agro-écologiques, il peut y avoir des transferts de vulnérabilité entre maillons de la chaîne (producteurs, transformateurs, distributeurs). Il faut donc penser au départ très finement la filière qu'on souhaite soutenir et toujours se poser la question de l'aval (distribution, commercialisation).

Je rejoins les conclusions d'un rapport de Terres en ville, publié en 2021, sur la planification alimentaire et territoriale, qui invite à davantage de convergences entre PAT, PCAET, SCoT. Le rapport souligne le temps long du décroissement, dont la première étape est à effectuer au sein même des collectivités. Par ailleurs, je constate que les opérateurs économiques sont souvent absents des réflexions, il est donc intéressant d'avoir invité la Fédération des marchés de gros de France et Agrial à cet événement.



Interventions complémentaires à l'issue de la table ronde

Intervention de Jean-Yves LEROY, gérant du MGAC

Jean-Yves LEROY insiste sur la capacité des MG à concentrer et à élargir l'offre, par rapport aux grandes et moyennes surfaces (GMS). Il indique que le MGAC aimerait pouvoir accueillir de nouveaux producteurs, et que pour les productions saisonnières il est possible de contractualiser un droit de débailage sur un temps défini (1 mois, 2 mois...). Malgré le service de livraison du dernier km mis en place (« la navette »), il leur est difficile de convaincre de nouveaux producteurs de le tester car certains producteurs préfèrent gérer la livraison eux-mêmes.

Intervention de Maxime MARIE, maître de conférences en géographie, Université de Caen

Maxime MARIE insiste sur les manques de la recherche concernant la distribution alimentaire, en raison de difficultés à documenter les flux. Il évoque les travaux qui débutent à l'Aucame pour monter un observatoire du système agri-alimentaire, en lien avec l'Université, qui devraient apporter des éléments d'information sur les flux entrants-sortants du MGAC, avec l'objectif de tenir compte de la saisonnalité. Il mentionne la thèse de Colette MULLER Les fruits et légumes dans le Calvados : consommation, production, commerce (1977), dont certaines données pourraient être mises à jour.



Photos : ©Pôle métropolitain CNM

Conférence de Morgane ESNAULT : logistique et approvisionnements en restauration scolaire normande

Morgane ESNAULT a réalisé sa thèse sur l'approvisionnement de la restauration scolaire dans les espaces non centraux en Normandie, soutenue fin 2023. Actuellement en contrat à l'université de Caen, elle continue d'étudier les flux du MGAC.



©Pôle métropolitain CNM

I - Enjeux pour la restauration scolaire normande

A travers cette conférence, je tente de répondre à la question suivante : Comment se saisir des enjeux autour de l'approvisionnement de la restauration scolaire dans l'agglomération caennaise ?

Commençons par une définition de la restauration collective : c'est une restauration hors domicile particulière puisqu'elle est à but social, réservée à une communauté d'usagers, avec une tarification adaptée. Elle est gérée dans un but non lucratif, même si une structure publique peut déléguer sa restauration collective à des grands groupes privés, comme Sodexo ou Elior pour n'en citer que deux.

La restauration collective, c'est à peu près 10 % des volumes alimentaires d'une aire urbaine. A Caen, les plus gros opérateurs sont le CHU et le CROUS (6 000 repas par jour pour le CHU).

La restauration scolaire représente environ 1/3 de la restauration collective en termes de volumes consommés, sachant qu'en Normandie, on compte un demi-million d'élèves en 2024 (sans compter les étudiants) et dans le département du Calvados, il y a environ 100 000 élèves.

Grâce à l'application en ligne PARCEL, on peut simuler les besoins pour la restauration scolaire du territoire, en respectant les critères EGalim. Il faudrait ainsi 5 000 hectares en cultures et élevages diversifiés dans le Calvados pour approvisionner localement la restauration scolaire dans le respect d'EGalim, ce qui représente 1,3 % de la SAU du département, et 320 emplois direct.

Si l'on considère un coût matière de 2€ par repas, on arrive à un montant annuel de 20 millions d'euros, donc 10 millions pour les filières de qualité puisque EGalim pose un objectif de 50% de produits de qualité en valeur.

Pour comprendre comment on peut améliorer les approvisionnements vers des produits de qualité, il faut d'abord comprendre comment sont organisés les approvisionnements.

Trois types de fournisseurs existent en restauration scolaire :

- les **producteurs et productrices**, qui commercialisent leur propre production (qui peut avoir subi une première transformation, comme pour les produits laitiers) ;
- les **transformateurs et transformatrices**, qui offrent un service de transformation, mais qui ne produisent pas directement la matière première alimentaire (minoteries, boulangeries, abattoirs, boucheries, légumeries...) ;
- les **grossistes**, opérateurs spécialisés dans l'approvisionnement de la restauration collective.

L'approvisionnement peut aussi passer par des sociétés privées dans le cas d'une délégation de service public de la restauration scolaire au privé (par concession ou affer-

mage). Ces sociétés peuvent alors se départir des règles de la commande publique et passer commande sur catalogue.

Même si l'Etat et les élus de la collectivité peuvent influencer la politique d'approvisionnement, le rôle du chef de cuisine est fort car il gère les commandes et a donc le dernier mot. Ce sont justement les chefs de cuisine que j'ai enquêtés pour ma thèse.

On dénombre 3 possibilités d'organisation de la restauration collective :

- **Régie publique** : la collectivité gère l'ensemble de la restauration avec son personnel, elle est soumise au code des marchés publics pour les approvisionnements.
- **Gestion semi-concédée** : le personnel de la collectivité s'occupe du service et éventuellement du réchauffage des plats si les repas sont livrés, mais l'approvisionnement et la préparation des repas sont délégués à une société extérieure.

► **Gestion concédée** : le bâtiment appartient à la collectivité, tout le reste est en délégation de service public (DSP) à un acteur privé ou plus rarement associatif. Le prestataire retenu pour la DSP n'est alors pas soumis aux règles de la commande publique.

On distingue 2 types de cuisine :

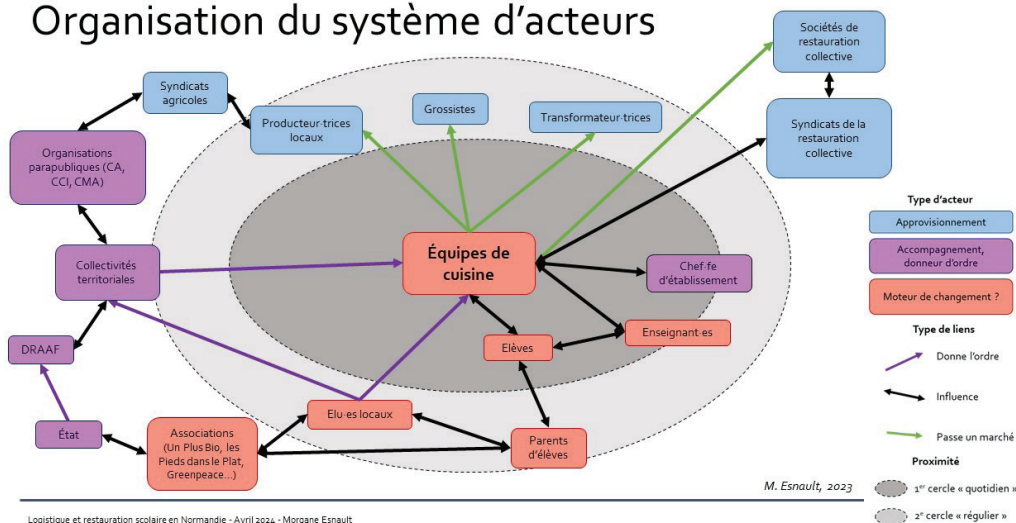
- cuisine « sur place » ou « sur site »
- cuisine centrale avec système de liaison chaude ou froide

Prenons l'exemple de la ville de Caen, en régie directe pour ses 31 écoles. En 2017, la ville avait 11 cuisines de production, ce qui était contraignant voire bloquant pour les producteurs qui auraient pu livrer eux-mêmes ces cuisines (livrer 11 sites prend trop de temps). La ville a recentré la production sur trois cuisines centrales qui livrent 28 écoles, chacune ayant sa « cuisine relais » pour la remise en température et la distribution des repas.

1. La restauration scolaire en Normandie

5

Organisation du système d'acteurs



Logistique et restauration scolaire en Normandie - Avril 2024 - Morgane Esnault

Source : diaporama de Morgane ESNAULT

II - La demande des chefs de cuisine : proximité et qualité

Il faut savoir qu'il n'y a pas de données systématisées ni de service de statistiques pour la consommation alimentaire, contrairement à la production agricole. Il faut donc aller chercher ces données auprès de chaque entité concernée. Pour ma thèse, j'ai enquêté dans trois espaces géographiques entre 2018 et 2022 : Nord Cotentin, bocage virois, Perche ornaïs. J'ai rencontré trente chefs de cuisine.

Je précise que les sociétés de restauration collective étaient très peu présentes parmi les cantines enquêtées pour ma thèse. Cela s'explique sûrement par mon choix d'enquêter en grande partie en milieu rural, donc assez loin des cuisines centrales de sociétés comme API Restauration ou Convivio. Le milieu périurbain est davantage approvisionné par des sociétés privées.

La notion de proximité recouvre de multiples dimensions :

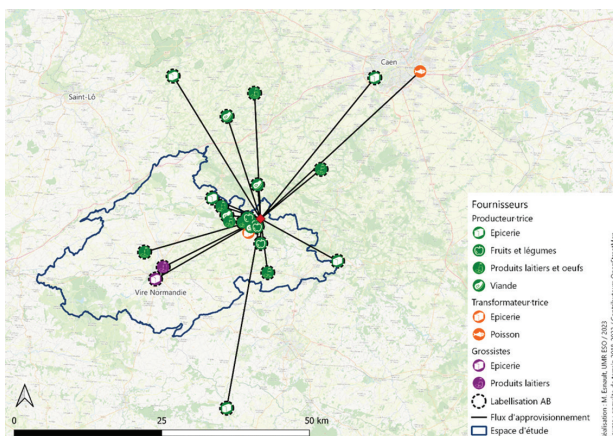
- ▶ spatiale (échelle géographique à définir) ;
- ▶ fonctionnelle (moyens logistiques) ;
- ▶ relationnelle (confiance, partage de valeurs) ;
- ▶ économique (achats aux bénéfices de l'économie locale) ;
- ▶ politique (projet de transition, justice sociale).

La proximité est plébiscitée par tous les chefs rencontrés, qui mettent parfois sur un même plan proximité et qualité, jusqu'à confondre les deux notions. Certains associent en effet la qualité à la proximité (la qualité serait conséquence de la proximité), ce qui peut interroger.

En revanche, d'autres cherchent vraiment à combiner proximité et qualité, en inscrivant ces enjeux dans un projet de société plus large.

Un cas à part : à l'école de la commune nouvelle Terres-de-Druance (70 repas/jour), la qualité des produits est certifiée par plus de 80 % de produits bio, dont une grande part est issue de producteurs situés dans un périmètre de 30 km.

Cela s'explique par l'implication de parents d'élèves et de producteurs, qui ont créé une association pour la gestion de la restauration scolaire. Cette qualité est mise en avant par la commune et permet le maintien de l'école, car des parents de communes voisines demandent des dérogations scolaires pour inscrire leur enfant dans cette école en raison de la bonne réputation de la cantine.



III - Quelques exemples de filières pour l'approvisionnement de la restauration scolaire

Le **poisson** est un produit qui a besoin de beaucoup de préparation si on travaille en frais. Cette préparation étant contraignante, il est très souvent acheté surgelé car plus abordable, au détriment du local car le surgelé a souvent une origine lointaine.

Si le poisson n'est pas bien cuisiné, les enfants vont avoir tendance à le rejeter. Certains restaurants scolaires n'utilisent plus de poisson parce qu'il entraînait trop de gaspillage alimentaire. A noter qu'il y a un risque de monopole très important sur cette filière puisque deux sociétés fournissent en poisson la restauration collective.

Concernant les **fruits et légumes**, malgré les bassins de production présentés par Pierre GUILLEMIN, les productions normandes ne suffisent pas (manque de diversité) pour alimenter les restaurants scolaires étudiés.

L'approvisionnement auprès des grossistes est fort pour compléter l'offre locale.

La banane et la pomme sont les fruits les plus utilisés parce que les moins chers et les plus connus des élèves. Certains fruits ne sont pas connus des enfants et rencontrent donc un faible succès, ce qui pose la question des moyens dont disposent les cantines pour faire de l'éducation alimentaire.

Pour les **produits laitiers**, l'approvisionnement en direct aux producteurs est beaucoup plus important que pour les filières précédentes. Les fromages normands, bien labellisés (AOP/AOC), sont un bon moyen d'atteindre les 50% de produits de qualité. Idem pour les yaourts normands qui comptent des références en bio. Cependant, du côté des grossistes, la moitié des flux est captée par un grossiste situé près de Carentan.

A retenir : plus une cantine a un grand nombre de convives, moins elle peut facilement recourir aux produits locaux.

2. La demande de la filière : qualité et proximité

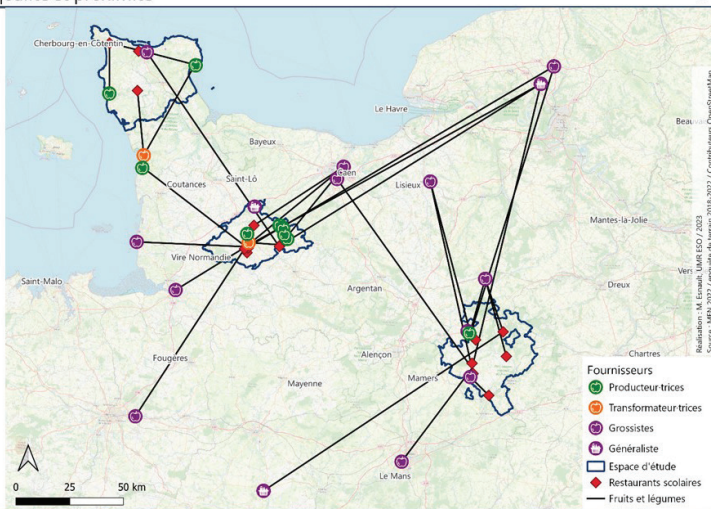
15

Une offre de fruits et légumes insuffisante

Productions normandes : choux, carottes, poireaux, navets, pommes de terre, salades

S'approvisionner au producteur : plus cher qu'en gros, moins diversifié, pas toujours calibré

Normes alimentaires sont souvent un obstacle pour diversifier les fruits



Logistique et restauration scolaire en Normandie - Avril 2024 - Morgane Esnault

Source : diaporama de Morgane ESNAULT

IV - Quel rôle pour les politiques publiques ?

D'abord un tour d'horizon sur la réception de la loi EGalim par les premiers concernés.

Face à ces difficultés, certains intermédiaires viennent en appui des collectivités qui veulent monter en qualité sans dépendre du système agro-alimentaire mondialisé. Par exemple, Bio en Normandie, le RAN COPER (réseau des acteurs normands pour une commande publique éco-responsable), le collectif Les pieds dans le plat et la SCIC Nourrir l'avenir.

Ces acteurs arrivent à trouver des subventions mais n'ont pas une pérennité assurée, d'où une invitation à ce que les collectivités mutualisent leurs moyens pour prendre le relais de la coordination entre producteurs et restauration collective.

Concernant le levier des Projets alimentaires territoriaux, le rôle d'animation pour favoriser l'interconnaissance et le partage de bonnes pratiques est essentiel et ne doit pas être sous-estimé. Un point de vigilance : la gouvernance d'un PAT doit permettre d'inclure les équipes de cuisine lorsqu'on aborde les enjeux de restauration collective.

L'inflation est évidemment un frein aux efforts menés en faveur des approvisionnements de qualité. Un chef de cuisine du Perche me disait qu'en 2021 il parvenait à un coût matière par repas de 1,56€, alors que fin 2022 il était à 1,72€ sans marge de réduction possible.

Pour conclure sur une note plus positive, je voudrais mentionner **cinq leviers sur lesquels agir pour une restauration scolaire plus juste** :

1. Maîtriser les chaînes d'approvisionnements : connaître les approvisionnements possibles sur le territoire.
2. Proposer une tarification progressive.
3. Disposer d'une gestion concertée du service.
4. Valoriser ce secteur, pour tous les acteurs de la chaîne (rémunération bien souvent peu attractive en cuisine collective comme pour les producteurs).
5. Encourager les équipes de cuisine à interagir avec l'extérieur.

Perception de la loi EGalim par les chefs de cuisine interrogés

- Une loi sans moyens, alors qu'elle implique souvent la formation des équipes de cuisine et l'augmentation des coûts des denrées pour obtenir de la qualité (quelques subventions existent mais pas faciles d'accès pour les plus petites collectivités).
- La végétalisation des repas (moins de viande) est plutôt bien perçue par les chefs mais dans certains cas, les cantines qui se mettent à un menu végétarien par semaine rencontrent des mécontentements de quelques parents d'élèves.
- Injuste car il est plus facile pour les grossistes de satisfaire aux critères EGalim même si la qualité est médiocre. C'est notamment le cas pour les sociétés privées qui peuvent commander sur catalogue des produits « EGalim compatibles » comme une pizza surgelée bio, ce qui interroge sur la définition légale de la qualité.
- Injuste aussi car elle remet en cause certains approvisionnements locaux qui n'ont pas les labels requis, alors qu'un producteur peut ne pas avoir envie de s'engager dans une démarche de certification.

Intervention de Julie CALBERG-ELLEN, adjointe à la transition écologique à Caen

Comme il a été question de la restauration scolaire caennaise, je me permets d'apporter quelques précisions sur notre fonctionnement.

Notre marché restauration scolaire est actuellement alloti en 25 lots, de manière à permettre aux producteurs de répondre sur un lot précis.

Dans la conception des menus, nous nous donnons de la flexibilité. Par exemple, pour le poisson, nous remplaçons le terme cabillaud par « poisson du jour » pour pouvoir tenir compte des arrivages. Pour la viande bovine, nous achetons les bêtes « à l'équilibre », c'est-à-dire les bêtes entières, pour travailler avec des éleveurs normands. Cela suppose, pour une même journée, de répartir les différentes pièces de viande entre les cantines : certains enfants vont manger du steak et d'autres du paleron, et on tourne la fois d'après.

Nous cherchons toujours des moyens de mieux travailler avec les producteurs locaux et de favoriser les échanges entre nos cuisiniers.

Atelier 1 - La logistique alimentaire de proximité

- **Participants : 25**
- **Animation : Anne-Sophie BOISGALLAIS, chargée d'études environnement à l'Aucame**

Cet atelier s'est donné pour objectifs de :

- Détecter les problématiques communes partagées par tous les acteurs en matière de logistique alimentaire
- Identifier les freins et les pistes de solutions possibles pour lever ses freins
- Mettre en exergue les synergies possibles entre les différents acteurs

Au regard du grand nombre de participants, l'atelier s'est tenu en deux temps :

I – Tour de table circonstancié au cours duquel chaque acteur a pu s'exprimer sur les trois objectifs et répondre aux questions du groupe. Pour cette restitution, les apports ont été rassemblés par thème.

II – Présentation de Guillaume LEBON, région Normandie : réaliser un diagnostic logistique

Les participants ont commencé par se mettre d'accord sur la définition de la logistique : il s'agit de l'ensemble des flux physiques et financiers qui concernent le transport de denrées alimentaires. On parle de l'ensemble de la chaîne, comprenant ses différentes composantes, qui permet d'acheminer les produits du producteur au consommateur (entrepôt, transport, information).



L'atelier logistique au Pavillon - ©Aucame

I – Identifier et lever les freins

A - Des acteurs, des expériences

► **FOISSIER** est un grossiste spécialisé dans les fruits et légumes. L'entreprise dispose d'une plateforme logistique multi frais à Colombelles et rayonne à l'échelle de l'ouest de la Normandie. Elle est représentée par M. BOLAMPERTI, responsable commercial. L'entreprise était présente au marché de gros à Caen lorsqu'il était implanté cours Caffarelli à Caen. Elle est partie du MGAC pour créer sa plateforme en propre à Colombelles avec sa flotte de véhicules (pour les courtes distances) avant que le marché de gros ne déménage à Soliers car elle avait besoin de plus d'espace, d'une meilleure accessibilité et surtout de modernité.

Parmi les freins soulevés fréquemment dans la logistique, l'expérience de l'entreprise FOISSIER incite à toujours se poser la question des volumes et des échelles pour faire émerger un modèle économique viable. Le sujet de la logistique ne peut jamais être déconnecté de celui de la massification et de la couverture géographique.



Le carreau des producteurs, MGAC - ©Aucame

► **La coopérative Inter Bio Normandie** est représentée par Armelle MARIE, responsable de la coopérative en charge du développement commercial et logistique. L'objectif de la plateforme est de massifier à travers la mise en relation des producteurs pour faciliter la logistique. Elle compte aujourd'hui plus de 200 clients. Il reste à améliorer la mutualisation entre les producteurs pour pouvoir répondre aux marchés publics.

La coopérative ne fait pas de livraison en propre, elle fait appel à des transporteurs déjà présents sur le marché mais met en relation un groupement de producteurs avec des transporteurs. La coopérative n'a pas de plateforme en propre non plus, elle utilise les locaux de ToutEnVélo, ceux du MIN de Rouen également, pour faire un peu de stockage mais aussi leurs propres locaux de bureaux. Il est nécessaire de développer les activités pour développer une plateforme en propre. Dans la logistique, le problème demeure toujours de massifier pour rentabiliser. Pour l'instant, ce « marché de gros de la bio » reste une démarche encore artisanale et empirique.

► **Bio en Normandie** propose un accompagnement des agriculteurs sur la filière bio et le circuit court, en particulier par la mise en relation avec des acheteurs. L'association est représentée par Caroline PARIS, chargée de mission circuits courts, qui travaille aussi sur l'accompagnement technique de la restauration collective et des collectivités.

► **OoFrais Ouest**, représenté par Valentin BAUDOUIN, directeur adjoint, présente son activité de livraison du dernier kilomètre en ville pour des produits frais avec des véhicules le plus possible décarbonés.

► **ToutEnVélo Caen**, représenté par son fondateur Erik DECLERQ et le co-gérant François LOEWESTEN, est une SCOP de transport à vélo dans le centre-ville de Caen, pour toutes sortes de produits. La coopérative dispose aujourd'hui d'une flotte de 12 vélos en tournée et d'un local de 300 m² pour du stockage délocalisé.

- Ces deux partenaires participent à « **La Navette** », un projet qui a pour objectif la livraison de produits frais et locaux dans l'agglomération de Caen la Mer en circuit court. La mise en place de ce schéma logistique, en partenariat avec le MGAC, s'adresse aux producteurs et grossistes normands qui souhaitent livrer leurs produits dans le respect de la chaîne du froid. Ce schéma logistique novateur permet notamment de mutualiser la livraison des commandes et de limiter ainsi les flux de circulation à Caen et son agglomération. Toutefois, le modèle a du mal à trouver son modèle économique à cause d'une difficulté à augmenter les volumes.



Un box de grossiste au MGAC - ©Aucame

- **La banque alimentaire du Calvados (BA14)** est représentée par sa directrice, Séverine GARNIER. La BA14 dispose d'un entrepôt à Mondeville où transitent 1 700 tonnes de marchandises chaque année. Cela bénéficie à 24 000 bénéficiaires de repas dans le Calvados à travers une redistribution par différentes associations. Une centaine d'industries agroalimentaire et une quinzaine de supermarchés livrent l'entrepôt. Malheureusement l'entrepôt est aujourd'hui bien trop petit au regard de l'accroissement de l'aide alimentaire, puisqu'on a connu le triplement du nombre de bénéficiaires ces dernières années. Pour faire face à l'accroissement de la demande, la Banque alimentaire 14 a recours une externalisation de plus en

plus massive de ses flux à travers le tissu associatif. Le but est d'optimiser au maximum les flux existants et de favoriser les liens directs entre fournisseurs et associations d'aide alimentaire. Pour l'instant, la Banque alimentaire fonctionne de manière très empirique.

B – Des projets, des initiatives

- « **La Bulle** » : il s'agit d'un pôle territorial de coopération économique qui se propose de travailler sur le mieux-vivre alimentaire à travers de la logistique décarbonée, cyclo-logistique Ce projet de plateforme logistique durable a pour but de rapprocher producteurs locaux et consommateurs. Ce projet bénéficie du soutien de ToutEnVélo pour la partie transport et une négociation est en cours avec la ville de Caen pour l'utilisation d'une plateforme sur la presqu'île. Romuald PORETTI en est le coordinateur et sera aussi le pilote du futur groupe de travail du PAT sur ce sujet qui sera chargé de prolonger la réflexion. Louis TARLET, service civique, travaille notamment sur l'anticipation des flux potentiels.



Stocker, un défi permanent - ©Aucame

► **LOGISTIC MASTER** est représenté par M. MARCADON, président et Mme LEGOUX, directrice générale. Il s'agit d'un nouveau transporteur dans le paysage local venant de s'installer à Saint-André-sur-Orne. Normands, ils ont la volonté d'être une solution logistique à différents projets locaux. Veulent que la logistique ne soit pas perçue comme un frein à l'émergence de différents projets. Cet acteur répond aussi bien à des problématiques de grande logistique que de livraison du dernier kilomètre en centre-ville sur des plus petits volumes.

Ils veulent progressivement mettre la problématique environnementale au cœur de leur réflexion. Construction d'un bâtiment neuf à Saint-André-sur-Orne aux dernières normes environnementales. Ils sont ouverts à la réflexion pour faire évoluer leurs livraisons vers des solutions plus écologiques. Ils ont enfin une logique d'implantation à proximité des grands axes routiers. L'entreprise va bientôt démarrer son activité et est en cours de discussion avec de nombreux clients potentiels.



Transport alimentaire en ville - ©Aucame

C - Des outils, des applications

► Le « **Rendez-vous des Normands** » est une plateforme web qui a vu le jour suite au COVID. Mme CAZEAUBON, chargée de projet web à la Région Normandie anime cette plateforme qui peut être vue comme le « Market place » local du circuit court. Cette référence permet de vendre les marchandises alimentaires des producteurs locaux. Il y a aujourd'hui la volonté de faire émerger un modèle économique pour cette plateforme afin de pérenniser au mieux l'outil.

► « **Logicoût** » est un outil permettant à des producteurs qui commercialisent leurs produits d'optimiser leur tournée et de calculer le coût que cela représente. C'est un dispositif développé par la Chambre d'agriculture, représentée par Elodie HARDY METAYER, conseillère alimentation de proximité. Cet outil fait partie d'un ensemble de conseils qui peuvent accompagner les producteurs qui se posent des questions sur la logistique, sur leur livraison de produits.

► « **Too Good To Go** » est une entreprise à impact social dont la mission est d'inspirer et de donner les clés à tous de lutter contre le gaspillage alimentaire. Il s'agit d'une application de vente d'inventus alimentaires. Les utilisateurs peuvent sauver de la nourriture, tout en bénéficiant d'un bon rapport qualité-prix dans les commerces de proximité, cafés et restaurants, mais aussi directement auprès de producteurs. La banque alimentaire du Calvados a récemment mis en place pour un « too good to go » local pour mettre en relation les petits producteurs locaux avec les associations d'aide alimentaire.

D – Des collectivités, des documents de planification

► **Caen la mer** travaille sur la planification écologique de la collectivité et notamment sur la coordination des travaux agricoles et alimentaires. La collectivité est souvent sollicitée par les communes de Caen la mer qui souhaitent avoir des produits locaux dans les cantines scolaires et alimentaires. La collectivité est souvent sollicitée par les communes de Caen la mer qui souhaitent avoir des produits locaux dans les cantines scolaires mais qui éprouvent des difficultés pour passer des commandes, et des difficultés vis-à-vis de la chaîne logistique que cela représente. Peggy MARCHALAND, responsable du service transition écologique à la ville de Caen et à la communauté urbaine de Caen la mer souhaite mieux comprendre les maillons de cette chaîne logistique afin que Caen la mer puisse mutualiser des services pour passer les commandes.

► **Le pôle métropolitain Caen Normandie**

Métropole porte le PCAET à l'échelle de 6 EPCI, et cela suppose à la fois de travailler sur la qualité de l'air et la limitation des GES (moindre pollution par les véhicules thermiques) et de minimiser les distances et les flux (favoriser les produits locaux et l'économie circulaire). Jaël MOKIENKO, chargée de mission Climat-air-énergie, environnement, s'intéresse à la logistique, secteur actuellement émetteur important de CO₂, car c'est une des difficultés rencontrées par le PCAET. Tout le monde parle de la logistique du dernier kilomètre, mais comment arriver à décarboner cette logistique urbaine ? Quels leviers utiliser ? Il est indispensable de mieux connaître les grossistes et les transporteurs pour comprendre quel est leur modèle économique et aussi pour savoir si l'on peut rapidement et considérablement réduire l'empreinte carbone de tous ces flux.

► **La communauté de communes Val à Dunes**

a un objectif : comment réimplanter de l'activité maraîchère sur le territoire ? M. DAURES, référent PCAET de Val à Dunes et M. CARON, élu référent PCAET qui a travaillé 25 ans dans la restauration collective, s'interrogent : comment produire, transformer et livrer les produits, avec quelle structure et quelle énergie ? Ils proposent de mieux intégrer cette dimension de la logistique dans les documents d'urbanisme (PLUI), voire y intégrer le PCAET comme structurant, et s'interrogent aussi sur le rôle des tiers-lieux dans cette réflexion. Les espaces occupés par diverses activités collectives pourraient peut-être porter aussi une fonction de mise en relation entre producteurs et consommateurs, des mini-plateformes locales ?

► **La région Normandie** finance de nombreuses initiatives et expérimentations en matière de logistique de proximité, et beaucoup ne parviennent pas à s'autonomiser faute de volumes suffisants. Aujourd'hui, la logistique de proximité se heurte paradoxalement à l'impossibilité de massifier et de répartir les coûts.

E – Des idées, des pistes de réflexion

1 - Organiser un consortium de « logistique d'urgence » dans une logique interprofessionnelle pour lutter contre le gaspillage et valoriser les invendus

Il existe de fortes contraintes réglementaires sur la chaîne alimentaire, notamment la question des dates limite de consommation (DLC) dans une perspective de lutte contre le gaspillage alimentaire. Par exemple, entre le moment où les fournisseurs proposent des invendus à la Banque alimentaire et le moment où les produits ne sont plus consommables, il peut y avoir des temps très courts qui nécessitent de mettre en place un circuit logistique parfois complexe en un minimum de temps. Or les moyens logistiques ne sont pas organisés ou peu développés pour ces situations d'urgence.

Il manque une structuration de la filière logistique interprofessionnelle de l'agroalimentaire pour faciliter la récupération des invendus et pour que ceux-ci soient orientés le plus tôt possible vers les organismes d'aide alimentaire.



Allée centrale du MGAC - ©Aucame

L'objectif de tout territoire et de tout acteur doit être d'éviter à tout prix le gaspillage alimentaire et la destruction de biens alimentaires faute de moyens logistiques. Il arrive souvent que cela se termine par une course contre la montre avec les DLC.

Un débat s'engage sur le fait que ce gaspillage alimentaire pourrait être lié avant tout à une problématique de surproduction des industriels. Les professionnels de l'atelier ne confirment pas cette hypothèse : les productions des grandes chaînes alimentaires sont décidées un à deux ans à l'avance sur la base de prévisions économiques et au regard des consommations passées. Cependant, on est dans un contexte inflationniste qui était peu prévisible avec comme conséquence une baisse du panier alimentaire, de la consommation des ménages et donc un nombre plus important d'invendus. L'un des intérêts des entreprises à donner leurs invendus à des organismes d'aide alimentaire est la défiscalisation, mais pour eux il s'agit toujours d'un échec commercial, cela a été très bien souligné à la table ronde par le représentant d'AGRIAL.

2 – Éduquer pour une alimentation moins transformée, et réduire les marques

Une autre question se fait jour, celle de l'éducation alimentaire de nos concitoyens. Tout le monde a eu l'habitude d'avoir le choix, d'avoir plusieurs références et a une fidélité aux marques et aux produits. Si le consommateur se contentait d'acheter le produit, en faisant fi des marques ou références, on n'aurait pas ce souci de devoir produire trop pour remplir les rayons.

3 – Le complément indispensable de la logistique : les outils de transformation

Quand la question de la logistique « d'urgence » n'est pas résolue, il faudrait pouvoir envisager de valoriser les invendus ou les surplus frais à travers la transformation des produits, notamment les fruits et légumes par une mise sous vide ou la fabrication de conserves. Là encore, on semble achopper sur le même frein que pour la logistique : la massification sans laquelle on ne trouve pas de modèle économique.



Parking du MGAC - ©Aucame

II – Réaliser un diagnostic logistique en Normandie

Présentation de Guillaume LEBON, chargé de projet alimentation locale à la Région Normandie

Le territoire normand compte 3,3 millions d'habitants sur une superficie de 29 900 km², avec trois agglomérations principales : Rouen, Caen et Le Havre. Le niveau de vie médian est de 21 820 euros par unité de consommation. Sur ses 600 km de côtes, on compte des sites hautement touristiques comme le mont Saint-Michel et les plages du Débarquement allié.

La Normandie porte une politique régionale pour l'agriculture, la pêche et l'aquaculture, la restauration scolaire et les filières équine et bois-forêt depuis 2016.

Concernant la politique alimentaire du territoire, les autres sujets prioritaires sont les légumineuses, les races patrimoniales normandes et la gastronomie, le tout sous une volonté forte du président de région. Les grandes orientations actuelles portent sur la structuration des filières, la lutte contre le gaspillage alimentaire, la sensibilisation des jeunes et une nouvelle stratégie d'achat (Par exemple « je mange normand dans mon lycée »).

Dans cette politique alimentaire, plus spécifiquement en regard des objectifs de relocalisation de l'agriculture et des fournitures en restauration scolaire, la région a pris en charge la question logistique.



Source : Région Normandie

La méthodologie d'un diagnostic logistique en Normandie

La Normandie est une région marquée par ses exportations alimentaires, notamment en céréales et en produits laitiers, deux filières au cœur des flux normands.

Les échanges s'appuient sur un réseau logistique performant, d'envergure nationale et internationale, avec deux grands ports d'envergure nationale ou internationale (Rouen et Le Havre) et deux marchés de gros, le MIN de Rouen et le MGAC de Caen.

L'action « Je mange normand dans mon lycée » a permis d'identifier les flux alimentaires et les besoins en logistique pour relocaliser les flux.

C'est une problématique soulevée par tous les acteurs concernés : agriculteurs, filières, partenaires. Au début, la Région a financé de petites actions locales, avant de constater qu'il fallait une vision plus globale avec l'utilisation des bases de données.

Pour actionner un levier efficace, la Région a mis en place la méthode qui va être présentée dans ce chapitre, en partenariat avec le service SIG ; il a fallu d'abord collecter les données, ensuite recruter un étudiant spécialisé en traitement statistique et bien sûr instaurer une relation de confiance avec les fournisseurs et les établissements.

3 tables dans la base de données

1 - Informations sur le lycée: Code ID : UAI du lycée

9 variables qualitatives
5 variables quantitatives
2 variables binaires

2 - Informations sur les fournisseurs: Code ID : N° SIRET du fournisseur

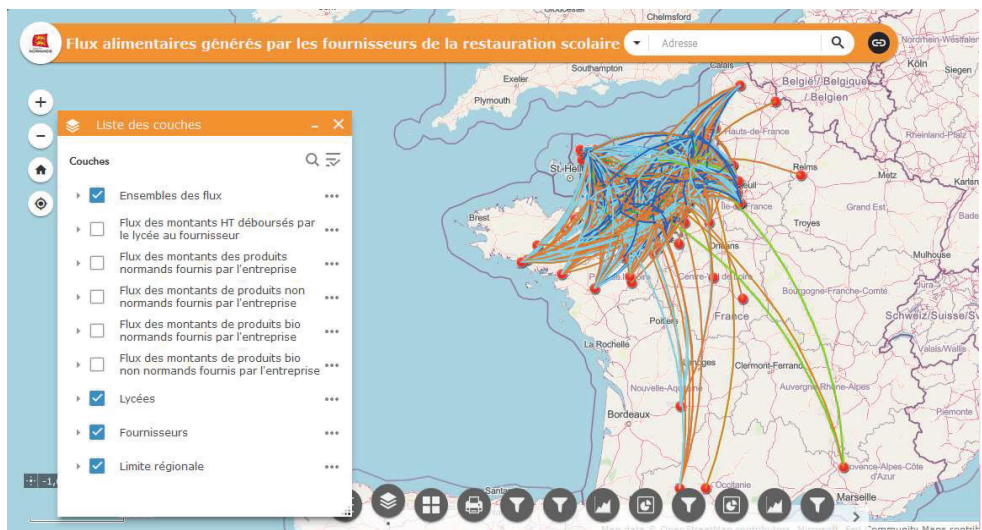
6 variables qualitatives
18 variables binaires

3 - Détail des commandes: Informations lycée Informations fournisseur

+ Montant total HT lycée
normand / non normand / bio / bio non normand
+ Montant total HT fournisseur
+ Montant Egalim

Source : diaporama de Guillaume LEBON

Cartographie des flux alimentaires financiers dans les lycées (deux échelles)



Grâce à cette base de données, on peut sélectionner certaines thématiques ou zoomer sur certains acteurs. Par exemple, en

sélectionnant les producteurs locaux, les cartes ci-dessous permettent d'aider à rédiger les marchés publics.



En zoomant encore plus sur le département du Calvados, on peut favoriser des mutualisations :



Source : diaporama de Guillaume LEBON

Ce diagnostic expérimental permet de faire émerger **plusieurs réflexions à partager** :

- Il s'agit d'un diagnostic logistique centré sur l'approvisionnement des lycées publics et EREA de la région Normandie.
- Ce diagnostic logistique vise à rendre compte des flux logistiques immatériels comme les flux financiers.
- La perspective est d'étoffer ce diagnostic pour qu'il devienne un véritable outil d'aide à la décision.

Plusieurs facteurs expliquent ce succès :

- La région bénéficie d'un service SIG réactif et performant.
- Les données des lycées étaient faciles à collecter
- La région a pu nouer une relation de confiance avec les fournisseurs pour collecter les données dans un partenariat gagnant/gagnant puisque les données fournisseurs leur permettent d'être invités à des événements organisés ou co-financés par la région Normandie.

Ce succès n'a pas été sans **difficultés** :

- Il a fallu inventer la méthode et construire une base de données complète (à partir de 2 tables : les informations sur les lycées et l'information sur les fournisseurs)
- La multiplicité des sources et le manque d'interopérabilité entre les bases de données lycées et fournisseurs.

Les **actions** à venir :

- Quantifier les flux et cartographier l'origine des produits issus des grossistes et des industries agri-alimentaires
- Développer les circuits courts sur l'Ile-de-France qui présentent un fort potentiel
- Élargir la connaissance des flux au-delà des lycées (changer d'échelle)

Les **objectifs** d'une politique ambitieuse :

- Faire des projections avec les filières, créer des débouchés, tester des modèles économiques (par exemple le projet Post'Alim)
- Favoriser les partenariats ; inter-collectivités notamment.

Atelier 2 - L'aide alimentaire et les marchés de gros : peut-on augmenter la part de produits locaux dans l'aide alimentaire et mieux valoriser les invendus du MGAC ?



- Participants : 16
- Animation : Manuela LAURENT, chargée d'études à l'Aucame

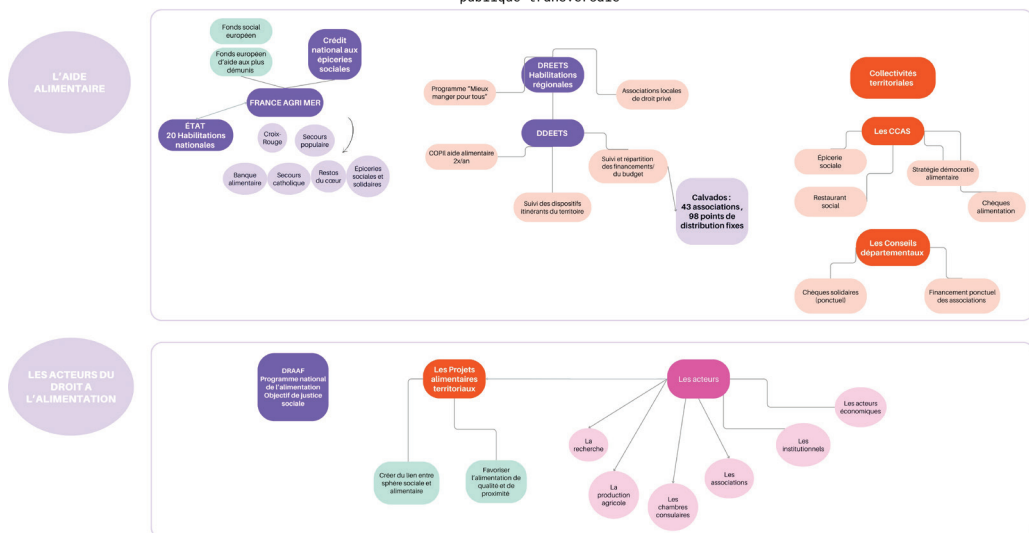
Julie CALBERG-ELLEN souligne l'importance du travail sur l'accès à l'alimentation, une question cruciale aujourd'hui sur notre territoire. Dans la continuité des travaux du PAT en la matière, le sujet de l'articulation entre l'aide alimentaire et les équipements logistiques du territoire se pose. Le MGAC, en tant que plateforme logistique de mise en lien avec les productions locales, peut-il

permettre de favoriser l'accès à une alimentation de qualité et de proximité ?

Manuela LAURENT rappelle le contexte et les enjeux de cet atelier : depuis les débuts des travaux de l'Agence sur la lutte contre la précarité, objectif des PAT posé par la loi depuis 2022, nous avons été frappés par le manque d'interconnaissance entre les acteurs des sphères sociales et alimentaires.

L'Agence a donc élaboré un schéma du jeu d'acteurs concerné par les politiques de lutte contre la précarité alimentaire, servant ici de support aux réflexions partagées. Le PAT poursuit l'objectif de relocalisation du système alimentaire du territoire dans les différents maillons de la chaîne alimentaire, dont l'aide alimentaire. C'est pourquoi nous souhaitons comprendre et échanger sur l'organisation de vos approvisionnements locaux. Quels sont les liens avec les productions de qualité et de proximité dans vos systèmes d'approvisionnements respectifs ?

Comprendre le jeu d'acteur de la lutte contre la précarité alimentaire : un enjeu pour le développement d'une action publique transversale



Source : QSN # 138 - Comprendre le jeu d'acteurs de la lutte contre la précarité alimentaire - AUCAME

La Banque Alimentaire du Calvados (BA14) : dans cet objectif de développer nos approvisionnements locaux par notre budget achat, nous travaillons en premier lieu avec nos donateurs. L'objectif est de cibler l'achat sur les produits frais et de couvrir les éventuelles pénuries. Toutefois nous pouvons faire face à divers freins, tel que le manque d'informations sur la provenance géographique des produits achetés dans le cas du Marché de gros de Caen (MGAC). Les critères de proximité et de qualité sont primordiaux pour la Banque alimentaire dans l'investissement du budget achat de produits, or le MGAC ne donne pas ou peu d'information sur l'origine des produits et ne propose pas une offre suffisante permettant de répondre aux besoins exprimés. Le volume des surplus disponible pour l'aide alimentaire est par ailleurs relativement faible. C'est pourquoi nous avons préféré prioriser la plateforme Interbio Normandie Services sur ce budget achat. Ce partenariat nous a permis de garantir l'accès à des produits issus de l'agriculture biologique à nos usagers et de construire un lien de confiance entre les deux structures d'approvisionnement, grâce à la fiabilité des services d'IBSN. Toutefois le budget achat ne représente qu'un faible pourcentage de l'approvisionnement total.

Un des freins rencontrés dans la captation de dons de produits frais est celui de la transformation et de moyens humains consacrés au tri.

La BA 14 souligne également qu'une partie du budget achat finance des prestations, notamment pour des espaces de stockage en surgelée.

Maxime MARIE, chercheur à l'Université de Caen indique que les surplus du MGAC sont minimisés. Il mentionne la présence de palettes invendables pour le MGAC du fait de la dégradation de quelques produits. La palette entière est alors mise de côté. Toutefois ces éléments ne sont pas nécessairement captés par l'aide alimentaire. Il faudrait pouvoir trier le surplus de ces palettes non vendables pour récupérer les produits qui

peuvent être utilisés. Mais cela demande du temps qui n'est pas toujours facile à trouver pour les associations.

Également, la définition de la qualité est variable selon les acteurs du système alimentaire. Auparavant les grossistes entendaient des produits de qualité comme de produits correspondants aux calibrages attendus par le consommateur. Des changements sont à l'œuvre dans les acceptions des acteurs, toutefois la mise en place d'outils pour relocaliser l'alimentation demande du temps.

La Banque alimentaire soulève la problématique du triage des produits consommables. Le tri des produits nécessite des moyens humains importants, qu'aucune structure n'est en capacité de fournir. Le temps de travail conséquent nécessaire pour garantir l'accès à certains produits frais (fruits et légumes notamment), contraint l'accès aux inventaires.

Toutefois le développement de partenariats et de coopérations permet d'expérimenter des solutions : à la suite de la réception d'un chargement de pommes dégradées, la Banque alimentaire travaille désormais avec la conserverie des Petits Louches à Bernay afin de transformer des fruits et légumes abimés en soupes et compotes.

Le Secours Populaire du Calvados développe 11 antennes de distribution de l'aide alimentaire à l'échelle du département, approvisionnées par deux distributions hebdomadaires. Les locaux utilisés ne permettent pas d'avoir un espace important de stockage directement implanté sur les antennes. Également deux distributions itinérantes sont développées dans les territoires plus isolés avec des camions itinérants, les « mobilibus ».

Les approvisionnements sont issus majoritairement de la ramasse effectuée auprès de la grande distribution (grandes et moyennes surfaces), notamment pour les produits frais. Toutefois, cette manne se réduit et est de moins en moins diversifiée, du fait de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les

GMS, puisque l'aide alimentaire constitue « le dernier maillon de la chaîne ». L'approvisionnement en circuits-courts relève d'une politique d'achat auprès des producteurs locaux déjà donateurs de produits, l'avantage étant d'avoir un prix qui permette la qualité et le volume suffisant. Le secours populaire fait face à des problématiques logistiques pour récupérer les produits et assurer la redistribution et s'appuie sur un réseau de bénévoles. Les choix d'approvisionnements s'effectuent également selon le niveau de dégradation des produits ainsi que les besoins des bénéficiaires.

Le Centre communal d'action sociale de la Ville de Caen : dans le cadre de ses activités le CCAS travaille sur l'alimentation à deux titres : le restaurant social Marcel Aymé, et les chèques d'accompagnement pour les personnes vulnérables, représentant un budget de 150 000 euros par an pour la Ville de Caen. Les usagers de ce chèque peuvent accéder à tout type de produits via ce dispositif d'aide. Le CCAS souligne que l'accès à l'alimentation de qualité et de proximité n'étant pas particulièrement favorisé et qu'ils ne sont pas forcément utilisés dans les enseignes caennaises

Le CCAS souligne le manque de coordination et de mutualisation des associations concernées. Les systèmes de transports et de stockage n'étant pas très rationnels, le CCAS s'interroge sur les conditions permettant de mieux cibler les sites utilisés, au vu de l'articulation complexe de la superposition des réseaux. Comment mieux coordonner concrètement ? La Direction Départementale de l'emploi, du travail et des solidarités (DDETS) organise désormais des rencontres trimestrielles entre les acteurs de l'aide alimentaire, sous la forme d'un COPIL, ce qui facilite la mise en réseau des structures. Toutefois les circuits d'approvisionnements sont très différents d'une association à l'autre. Les capacités logistiques du Marché de gros dans cette optique apparaissent comme des opportunités de mutualisation.

L'Aucame : A l'échelle nationale, des expérimentations de coopérations entre les équipements logistiques que sont les Marchés d'intérêts nationaux (MIN), les Projets alimentaires territoriaux (PAT) et les structures de luttes contre la précarité alimentaire sont inspirants :

- Le MIN de Montpellier a mené un projet de développement de l'approvisionnement local des Restos du cœur avec l'INRAE via la signature d'une convention d'approvisionnement local. Dans le cadre de la feuille de route transition écologique 2021-2026 le MIN s'est affilié à la Centrale de règlement des titres, permettant aux associations d'aide alimentaire d'acheter des produits auprès des producteurs locaux par des tickets services remboursés par la suite par le MIN. Par ailleurs un outil de transformation est directement implanté sur le site du MIN, facilitant la transformation des produits dégradés.
- Le PAT du Pays des Châteaux (Loir et Cher) a développé une action pour approvisionner en produits locaux l'aide alimentaire. Ce projet, appelé PARMENTIER, consiste en une phase d'expérimentation d'approvisionnement en légumineuses, fruits, légumes d'hiver et d'été auprès de structures d'aide alimentaire du territoire. Biosolidaire assure la logistique de ce projet. Les partenaires associés sont la Passerelle, les Restos du Cœur, le secours catholique, le CIAS du Blaisois, Jardin de Cocagne, l'ADDEAR 41. Il s'agit pour le PAT d'opérer en tant que coordinateur et facilitateur du projet en organisant des réunions de montage du projet entre les structures d'aide alimentaire, les producteurs du territoire et les élus locaux.

La question qui se pose est de savoir s'il y a un intérêt à mutualiser le transport et le stockage pour rationaliser les activités.

France Nature environnement : Dans le cadre du programme « Mieux manger pour tous », FNE Normandie développe un projet de promotion des légumineuses normandes auprès de structures de l'aide alimentaire, via des ateliers de cuisine. FNE Normandie réalise actuellement une cartographie interactive des producteurs de légumineuses normands, en s'appuyant sur des échanges avec les représentants de producteurs (Bio en Normandie, Chambre d'agriculture, réseau LEGGO).

Julie CALBERG-ELLEN souligne que les moyens vont devenir contraints et qu'il vaut mieux essayer de rationaliser les moyens. Il ne s'agit pas d'encourager l'uniformisation des pratiques mais bien d'identifier les coopérations possibles, d'aller plus loin dans cette dynamique, afin de garantir un accès à une alimentation de qualité aux usagers de l'aide alimentaire.

Le dispositif « Mieux manger pour tous » :

Suite au Covid-19 et dans un contexte d'inflation sur les produits alimentaires, le gouvernement a mis en place un Fonds pour une aide alimentaire durable, de 60 millions d'euros en 2023, sous deux volets, national et local, déployés par le programme « Mieux manger pour tous ».

- ▶ Le volet national « a pour objectif d'accroître l'offre de l'aide alimentaire en fruits, légumes, légumineuses et produits sous labels de qualité. Il vise à faciliter l'accès des personnes en situation de précarité alimentaire à des denrées plus saines et plus durables, en respectant la saisonnalité des produits frais et en privilégiant une politique en matière d'achat qui favorise les approvisionnements de proximité et locaux. »
- ▶ Un appel à projets dans le cadre du programme « mieux manger pour tous » s'est déployé en Normandie avec pour objectifs de soutenir des dispositifs qui visent à lutter contre la précarité alimentaire au niveau local et à proposer des actions permettant d'améliorer l'accès des personnes en situation de précarité à une alimentation de bonne qualité nutritionnelle et durable.

Sources :

Ministère du travail, de la santé et des solidarités : <https://solidarites.gouv.fr/programme-mieux-manger-pour-tous>

DREETS Normandie : <https://normandie.dreets.gouv.fr/Deploiement-du-Fonds-d-Aide-Alimentaire-Durable-FAAD-et-du-programme-mieux>

Atelier 3 - La commande publique et les marchés de gros : quels outils et conditions pour une mise en relation ?

► 17 participants

► Animation : Rémi NOËL, animateur PAT Caen Normandie Métropole

Rappel des attendus de l'atelier par Rémi NOËL :

Dans le cadre de la mise en œuvre de notre PAT, nous avons pour objectif d'aider les EPCI et communes du territoire à améliorer le fonctionnement de leur restauration collective (approvisionnement de qualité et de proximité). Nous avons pour idée qu'un groupe de travail pourrait émerger sur cette thématique, sans avoir encore sur quel sujet précis. Nous profitons donc de cette journée pour tenter de comprendre si le marché de gros peut être un outil au service de cet objectif.

On constate pour notre territoire peu de liens entre le MGAC et la restauration collective, ce qui nous amène à plusieurs questions :

- Tout d'abord, est-ce que ce constat est partagé ?
- Est-ce qu'une relation entre commande publique et marché de gros fonctionne ailleurs ? Autrement dit, les marchés de gros peuvent-ils faciliter l'accès à des produits locaux et de qualité pour la restauration collective ?
- Si oui, quels seraient les freins à lever ?

Constat partagé par **Morgane ESNAULT (Université de Caen)** et **Charlotte BARBIER (DRAAF Normandie)**, qui ont réalisé des entretiens auprès de différentes catégories d'acheteurs : restauration scolaire en milieu rural pour M. ESNAULT et secteur universitaire, hospitalier ou RIA pour C. BARBIER ([étude à retrouver ici](#)). Lors de ces entretiens, le marché de gros n'a jamais été cité en tant que groupement de grossistes en un même lieu, proposant une offre diversifiée.

Jorge MARQUES DE FIGUEIREDO (GIP restauration collective centre Manche) va dans le même sens en indiquant qu'il ne connaît pas du tout le fonctionnement du Marché de gros de Caen.



©Pôle métropolitain CNM

Jean-Yves LEROY (gérant du MGAC) et **Alexandre FERET (Normandie Fruits)** supposent qu'il y a méprise sur le rôle du marché de gros de Caen. Ils rappellent que le MGAC n'est pas un outil commercial et n'a pas pour vocation de répondre à des marchés publics pour le compte des opérateurs (grossistes ou producteurs) qui y sont implantés. Le MGAC est une plateforme logistique, qui fournit un lieu de groupage-dégroupage aux opérateurs et une vitrine pour l'activité de carreau. Historiquement les marchés de gros ont toujours été tournés vers les acheteurs privés. Avant son déménagement à Soliers il y a 3 ans, le MGAC ne proposait qu'une activité de carreau, correspondant à la vente de gré à gré entre vendeurs et acheteurs. Or les acheteurs sur le carreau sont de moins en moins nombreux car les restaurants et la GMS préfèrent se faire livrer (restent les détaillants qui viennent encore sur site). Il était donc important dans la conception de cette nouvelle plateforme de prévoir l'intégration des grossistes à service complet, qui répondent à des commandes et font des livraisons. Cette nouvelle plateforme permet aussi à certains opérateurs d'être certifiés pour livrer la commande publique.

J. MARQUES DE FIGUEIREDO interroge les autres rôles du MGAC, notamment quant à une potentielle activité de transformation avant livraison. Il explique que les cuisines de restauration collective ont évolué sur les 20 dernières années. Leur taille s'est réduite et peu sont dotées d'équipements pour préparer des légumes bruts (épluchage, coupe). C'est donc un enjeu pour la restauration collective, surtout lorsqu'elle doit préparer de gros volumes, que de pouvoir s'appuyer sur une légumerie. Dans le cas du GIP Manche, qui gère l'approvisionnement de cantines scolaires, d'EHPAD et de l'hôpital de St Lô, une légumerie a été créée avec 2 autres partenaires (Banque Alimentaire et l'association IPE Environnement) il y a 5 ans. Elle traite 70 tonnes de légumes par an, dont 95% servent aux restaurations collectives gérées par le GIP Manche. Leurs approvisionnements viennent de Priméale et de producteurs locaux.

J.-Y. LEROY, en réponse à la question sur un potentiel outil de transformation, indique que ce n'est pas un projet du MGAC car pour faire fonctionner une légumerie, au-delà de l'investissement, il y a tout un processus à maîtriser donc il faut à la fois des personnes dont c'est le métier et de la régularité dans les approvisionnements. Toutefois si un porteur de projet voulait s'installer près du MGAC pour fournir la restauration collective, le MGAC y serait favorable. Est évoquée la légumerie-conserverie « Les petites Louches » située à Bernay et le projet de légumerie en lien avec le MIN de Rouen, sachant que les volumes qui transitent à Rouen sont bien plus importants.

J.-Y. LEROY redit que les services fournis par le MGAC sont d'ordre logistique : au-delà du service de mise sur le marché, les producteurs peuvent aussi bénéficier du service de logistique du dernier kilomètre. La navette, financée par la Région et le FEADER, qui permet une livraison décarbonée (Tout en vélo) ou en chaîne du froid (Oofrais). Malheureusement les producteurs ne s'emparent pas de cette possibilité car ils préfèrent continuer à gérer leurs livraisons pour garder le contact humain avec les acheteurs.

A. FERET ajoute que les grossistes font de la « ramasse » lors de leurs tournées de livraison, pour optimiser leurs parcours, ce qui évite à l'agriculteur d'effectuer avec ses propres moyens une livraison vers le MGAC.

M. ESNAULT informe de l'existence de l'outil Logicoût (application web gratuite) qui pourrait permettre à ces agriculteurs de mieux estimer leurs dépenses (en temps, en amortissement de véhicule) liées aux livraisons qu'ils effectuent par eux-mêmes.

A. FERET précise que la proximité en un même lieu peut permettre de nouer des relations partenariales : c'est le cas de Normandie Fruits et Presto'Bio qui répondent parfois ensemble à un appel d'offres. Dans d'autres cas Normandie Fruits répond seul mais se fournit chez Presto'Bio.

Sylvain LEROUVILLOIS (Presto'bio) explique que cette bonne entente permet effectivement de mutualiser les débouchés, même si sa société ne peut répondre qu'à des lots de commande en bio, et non des lots qui mixent conventionnel et bio. Il indique qu'il y a de nombreux maraîchers bio dans la Manche et dans le Calvados, qui proposent des produits de haute qualité, mais que les volumes produits ne leur permettent pas toujours de répondre à des appels d'offre. Ils peuvent en revanche contractualiser en gré à gré avec des écoles. Il relève aussi un phénomène de plus en plus courant : des maraîchers à la fois fournisseurs et clients de la société Presto'bio, c'est-à-dire des maraîchers qui viennent compléter leur gamme en achetant auprès de Presto'bio, lorsqu'il leur manque certains éléments pour vendre sur les marchés de plein vent.

R. NOËL interroge les motifs des agriculteurs/maraîchers de la plaine de Caen qui livrent le MIN de Rungis plutôt que le MGAC.

J.-Y. LEROY répond que c'est souvent pour une question d'ancienneté de la relation contractuelle et que cela peut donc évoluer si on informe les agriculteurs des possibilités en proximité.

Hubert PICARD demande si les grossistes présents sur le MGAC ont suffisamment de débouchés.

A. FERET répond qu'en ce qui le concerne, il a plus de mal à trouver des fournisseurs que des clients car les demandes de livraison augmentent. Ses clients sont la GMS à 25 %, la Restauration Hors Domicile (RHD) à 40 %, le reste étant composé de petits commerces type traiteurs, épiceries... Les producteurs craignent parfois de ne pas pouvoir répondre aux demandes en volumes.

Margot PELUCHON (Eau du bassin caennais) mentionne le label Terres de Source (pays de Rennes) qui favorise cette mise en relation entre producteurs et collectivités, mais aussi avec la GMS.

H. PICARD demande aux personnes du CHU d'expliquer leurs approvisionnements.

Rachel MARIE (acheteuse pour le CHU et le GHT Normandie Centre) répond que pour les fruits et légumes, le CHU passe par des marchés nationaux en produits de 4^e et 5^e gamme (frais prêt à l'emploi et cuits prêts à l'emploi), et qu'il y a aussi des marchés propres au GHT et un recours à la centrale d'achat. Leurs marchés publics ont évolué : auparavant, les marchés étaient mono-attributaires sur 4 ans, ce qui entraînait une hausse des prix sur la durée du marché. Actuellement, ils utilisent un marché subséquent à la quinzaine : 3 grossistes (dont Normandie Fruits) retenus lors de l'attribution du marché sont remis en concurrence tous les 15 jours. Cela leur permet de maintenir les prix à un niveau intéressant, la contrepartie étant le temps à passer en gestion du marché.



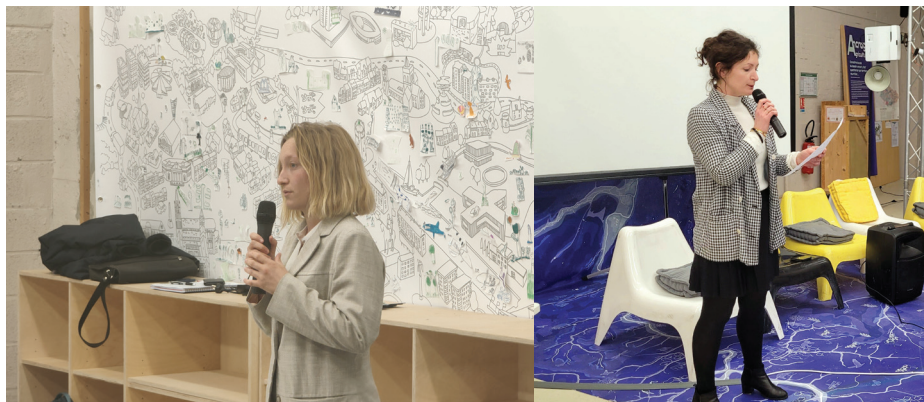
©Pôle métropolitain CNM

R. MARIE précise que leur manière de commander dépend aussi de la direction. Par exemple, à Rouen, le GHT Cœur de Seine tend à favoriser l'approvisionnement auprès de grossistes qui s'approvisionnent sur le territoire. Il y a donc des marges de progrès pour le CHU et le GHT Normandie Centre.

S. LEROUVILLOIS rebondit sur ce témoignage pour exprimer sa difficulté à répondre à des appels d'offre structurés différemment d'un acheteur public à l'autre. Sa société essaie de répondre à des AO mais c'est « usant ». Il est plus simple pour eux de rencontrer de « petits acheteurs » comme les écoles qui ont une cantine en régie que de « gros acheteurs publics ».

J. MARQUES DE FIGUEIREDO invite les grossistes présents à échanger avec lui pour essayer de trouver des solutions. Il explique que pour donner un peu de souplesse aux potentiels répondants de leurs marchés, le GIP Manche ne spécifie pas le nom du fruit ou légume demandé. Par exemple, ils n'écrivent pas « poireaux » mais « légumes de saison », idem pour les fruits ou le poisson. Ils s'autorisent aussi à composer un menu en moins de 5 éléments, car se contraindre à 5 éléments (entrée, plat, accompagnement, laitage, dessert) entraîne souvent du gaspillage.

H. PICARD encourage les grossistes présents à échanger avec les acheteurs du territoire, pour surmonter ensemble les difficultés liées à la complexité de la commande publique. Il rappelle que le PAT est désormais en phase opérationnelle et qu'il y a des objectifs concernant la territorialisation des débouchés pour les agriculteurs du territoire. Il faut que les acheteurs questionnent leurs habitudes et s'inspirent de bonnes pratiques d'ailleurs. H. PICARD insiste aussi sur la nécessité de sensibiliser les enfants à la saisonnalité pour les produits du territoire, car les enfants ont une influence sur leurs parents lorsqu'ils participent aux courses alimentaires. La GMS brouille la réalité des saisons car on peut tout trouver, en toute saison, c'est donc le rôle de l'école de participer à cette éducation alimentaire.



Restitution en plénière des ateliers. ©Pôle métropolitain CNM

Conclusion de la journée d'étude, par Hubert PICARD, élu référent de l'AUCAME pour le PAT de Caen Normandie Métropole

Merci aux intervenants pour tous leurs apports, repris dans ces actes pour être partagés avec les acteurs de l'alimentation du territoire. Il est utile de conclure la restitution de cette journée extrêmement riche en retenant certaines idées fortes, qui seront à conserver pour les prochains travaux du PAT. Parmi ces futurs travaux, il faut mentionner notre volonté de poursuivre une réflexion collective autour de la logistique, de la précarité alimentaire et de la commande publique en restauration collective. Ces trois thèmes ont une relation directe ou indirecte avec les marchés de gros.

La concertation étant dans l'ADN de notre PAT, nous souhaitons lancer trois groupes de travail. Un premier groupe dédié à l'accessibilité sociale à l'alimentation de qualité, piloté par Éric LEGENTIL, directeur du CCAS de Caen, et animé par Manuela LAURENT de l'Aucame. Un second groupe piloté par Guillaume JOUAN de la SAFER Normandie et animé par Anne-Sophie BOISGALLAIS de l'Aucame, pour travailler sur des outils fonciers permettant de faciliter les installations en maraîchage ou en arboriculture sur le territoire, notamment en sortie d'espace-test. Un troisième groupe sur la logistique en soutien au développement des circuits courts et de proximité pour le bassin de consommation caennais, piloté par le Pôle territorial de coopération économique « La Bulle » et animé par Rémi NOËL, animateur du PAT au Pôle métropolitain.

Les **enseignements ou questionnements** à garder pour la suite pourraient donc être ceux-ci :

► Le Marché de gros de Caen est encore peu connecté au territoire en ce qui concerne la production, donc ses approvisionnements. Certains producteurs légumiers du territoire de la plaine de Caen envoient leur production au MIN de Rungis et il peut arriver que leurs produits reviennent en territoire ouest-normand pour être vendus puis consommés. Cela interroge quant au devenir des marchés de gros d'envergure plus modeste que le gigantesque MIN de Rungis. Face à la

concurrence des plateformes d'achats, une réorientation vers davantage de produits régionaux et français peut-elle permettre de redonner de l'attrait aux marchés de gros ? On pourra continuer à regarder du côté du MIN de Toulouse qui cherche à redynamiser son carreau des producteurs.

► Tous les grossistes ne se valent pas. Ce n'est pas parce qu'on se définit par le terme « gros » qu'on achète et vend des volumes énormes. Alors que des « gros faiseurs » comme Pomona se sont structurés pour répondre aux marchés publics, répondre à des appels d'offres est compliqué pour un « petit grossiste » n'ayant pas de personne dédiée à cette activité. Cependant, les rencontres et échanges avec les gestionnaires de restauration collective peuvent permettre de lever les freins liés à la complexité de la commande publique, tout en créant une relation de confiance fondée sur la compréhension des besoins et la réactivité.

► Concevoir des solutions logistiques au service des circuits alimentaires de proximité est un vrai défi, compte tenu notamment de la concurrence d'entreprises à fort capital qui s'insèrent dans tous les segments de marché en laissant peu de place aux alternatives. En schématisant, on peut considérer qu'il y a deux phases dans la structuration des circuits courts de proximité. En première phase, les producteurs s'organisent eux-mêmes pour livrer en direct des commerces spécialisés et des restaurateurs. Dans une seconde phase, des équipements et des moyens logistiques intermédiaires permettent au plus grand nombre d'accéder aux produits de proximité en multipliant les points de vente, tout en permettant aux producteurs de réduire le temps qu'ils consacrent au transport et à la vente. Cette seconde phase est difficile à atteindre ou à pérenniser, mais le PAT doit maintenir l'envie d'y parvenir.

► A l'échelle territoriale, l'émergence et le développement de circuits courts et de proximité sont étroitement liés au contexte socio-économique du bassin de consommation. Dans le cas du Perche ou des environs de Lingreville, les installations de ménages à haut capital culturel et économique (résidences secondaires ou emménagements) ont largement contribué à l'émergence de productions tournées vers les circuits courts, d'abord à destination de la région francilienne puis des habitants de ces territoires ruraux, en suscitant même des évolutions du marketing territorial. En l'absence d'une demande forte pour des produits locaux et de qualité, la mise en réseau des producteurs et le soutien des pouvoirs publics semblent d'autant plus nécessaires.

► Concernant l'aide alimentaire, les besoins ont malheureusement beaucoup augmenté avec l'inflation, tandis que dans la même période les potentiels de collecte diminuaient en raison du durcissement de la législation concernant le gaspillage alimentaire en GMS. En outre, les invendus de grossistes ou de la GMS ne sont pas toujours valorisés car « en fin de parcours » (fruits très mûrs, viandes avec une DLC courte...), ce qui nécessiterait des capacités de tri dont ne disposent pas les acteurs de l'aide alimentaire. Il s'agit donc plus que jamais de diversifier les sources d'approvisionnement, en se tournant vers l'achat auprès de producteurs qui peuvent y trouver un intérêt en cas de surplus, voire en organisant des opérations collectives de glanage avec l'accord des agriculteurs concernés.

Travaux de printemps
sur la ferme maraîchère de Caen



Photos : ©Aucame

Carreau de producteurs du MGAC
dans l'ancien site de la Presqu'île



BARITAUX V., CHAZOULE C., 2018. *Légitimité et positionnement des marchés de gros dans les dynamiques de relocalisation de l'alimentation : les cas du marché de Lyon Corbas et du MIN de Grenoble*. 12e journées de recherche en sciences sociales INRA-SFER-CIRAD, SFER, Nantes, 35 p.

BERMOND M., 2004. *Agricultures, familles, exploitations en Normandie au début du XXIème siècle : produire et se reproduire dans la crise : éléments de géographie sociale*. Thèse de doctorat en géographie, Université de Caen Basse-Normandie, 462 p.

BERNARD de RAYMOND A., 2013. *En toute saison. Le marché des fruits et légumes en France*. Presses universitaires François Rabelais, Tours, 299 p.

ESNAULT M., 2023. *Approvisionner la restauration scolaire dans les espaces non centraux : l'exemple de la Normandie. Contribution à une géographie sociale de l'alimentation*. Thèse de doctorat en géographie, Université de Caen Basse-Normandie.

GUILLEMIN P., 2020. *Les mondes légumiers et maraîchers en Normandie : hétérogénéité sociale et renouvellement de filières agricoles et alimentaires*. Thèse de doctorat en géographie, Université de Caen Basse-Normandie.

MARGETIC C., BERMOND M., JOUSSEAU V., MARIE M., 2014. *Atlas des campagnes de l'Ouest*. PUR, Rennes, 299 p.

MARIE M., 2009. *Des pratiques des agriculteurs à la production de paysage de bocage : étude comparée des dynamiques et des logiques d'organisation spatiale des systèmes agricoles laitiers en Europe (Basse-Normandie, Galice, Sud de l'Angleterre)*. Thèse de doctorat en géographie, UCBN, 513 p.

MULLER C., 1977. *Les fruits et légumes dans le Calvados. Consommation Production Commerce*. Thèse de doctorat en géographie, Université de Caen, 281 p.

PECQUEUR B., 2001. *Qualité et développement territorial : l'hypothèse du panier de biens et de services territorialisés*. *Économie rurale*, n° 261, p. 37-49.

Directeur de publication : Patrice DUNY

Réalisation : AUCAME/Pôle Métropolitain Caen Normandie Métropole

Mise en page : AUCAME

Illustrations : AUCAME et Pôle Métropolitain CNM, sauf mentions contraires

Contact : as.boisgallais@aucame.fr

MARCHÉ DE GROS DE L'AGGLOMÉRATION CAENNAISE

SARL MGAC



AUCAME
Caen Normandie

Agence d'urbanisme de Caen Normandie Métropole

21 rue de la Miséricorde- 14000 CAEN

02 31 86 94 00

contact@aucame.fr

www.aucame.fr

Photos : Aucame