



HAL
open science

Approvisionnement local pour les Restaurants du Cœur de l'Hérault

Dominique Paturel, Fanny Demarque

► **To cite this version:**

Dominique Paturel, Fanny Demarque. Approvisionnement local pour les Restaurants du Cœur de l'Hérault. [Rapport Technique] Restos du Coeur. 2011. hal-02806604

HAL Id: hal-02806604

<https://hal.inrae.fr/hal-02806604>

Submitted on 6 Jun 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Approvisionnement local pour les Restaurants du Cœur de l'Hérault

avril 2011

Dominique PATUREL
Fanny DEMARQUE
UMR 951 Innovation
2 Place Viala – 34060 Montpellier cedex
Tel : 04.99.61.23.92
dpaturel@supagro.inra.fr

APPROVISIONNEMENT LOCAL EN FRUITS ET LEGUMES

DES RESTOS DU COEUR, ASSOCIATION DE L'HERAULT





Sommaire

Introduction.....	4
1./ Contexte : l'aide alimentaire en France.....	6
1.1 Bref état des lieux.....	6
1.2 Cadre législatif de l'achat des denrées.....	7
2. / L'approvisionnement en fruits et légumes frais : un enjeu pour l'aide alimentaire.....	9
2.1. Des initiatives d'approvisionnement local dans la région Languedoc-Roussillon.....	10
3. / Analyse de l'approvisionnement des Restaurants du Cœur de l'Hérault.....	12
3.1. Les différentes étapes de l'approvisionnement.....	12
3.2. Recommandations pour envisager un approvisionnement local.....	15
3.3. Utilisation des fruits et légumes frais par les bénéficiaires.....	15
4. / Proposition d'approvisionnement.....	17
4.1. Potentiel de production.....	17
4.2. Conditions de viabilité du projet.....	18
4.3. Pour aller plus loin dans le projet.....	20
4.4. Autres pistes d'action.....	22
Conclusion.....	23
Table des annexes.....	26
Bibliographie.....	40

Introduction

Dans le cadre du Programme Régional d'Offre Alimentaire en Languedoc-Roussillon, nous avons proposé de travailler sur l'introduction des circuits-courts dans le dispositif d'aide alimentaire, aujourd'hui essentiellement organisé en circuit long et ce, à partir du constat suivant, initié à travers nos recherches et observations dans différents projets en partenariat¹ :

- les productions locales peinent parfois à trouver des débouchés et le travail des producteurs n'est pas toujours rémunéré correctement ;
- les produits distribués dans le cadre de l'aide alimentaire sont issus de circuits longs. Il est donc difficile de prendre en compte les conditions sociales et environnementales de production dans le choix du fournisseur ;
- l'impact environnemental lié au transport et au mode de production peut être amélioré grâce à un approvisionnement local ;
- dans la démarche d'amélioration de la qualité nutritionnelle, la présence de produits frais comme des légumes et des fruits est une piste intéressante.

Les préoccupations actuelles autour du développement durable poussent à combiner diverses formes d'accès à l'alimentation : locale, régionale, nationale et internationale. Si les circuits longs restent le modèle dominant, les circuits courts apparaissent de plus en plus comme une alternative qui permet, à certaines conditions, de répondre différemment aux trois dimensions du développement durable :

- dimension économique, notamment l'équité sur les prix
- dimension sociale, notamment dans la construction de cohésion sociale
- dimension environnementale, notamment dans le développement de modes de production plus respectueux de l'environnement et la réduction du bilan carbone via les transports.

Le choix des Restos du Cœur :

Les Restos du Cœur sont le seul opérateur de l'aide alimentaire qui achète et distribue des denrées alimentaires de façon conséquente (cf 1^{ère} partie) ; leur organisation à la fois centralisée sur le plan des achats et décentralisée pour la distribution donne l'opportunité de proposer un approvisionnement en circuit-court. L'Association départementale de l'Hérault a accepté d'expérimenter cet approvisionnement, convaincue des effets sur le plan environnemental, au niveau de la solidarité envers les producteurs et de l'amélioration de la qualité nutritionnelle pour les bénéficiaires.

¹ Projet régional PSDR Coxinel, Axe « Circuits courts et cohésion sociale » du groupe Agriculture et alimentation du Réseau rural français.

C'est pourquoi le choix s'est porté sur l'AD34 comme partenaire pour l'expérimentation de l'approvisionnement en circuits courts pour les fruits et légumes.

L'objectif de cette étude est de proposer une solution d'approvisionnement local en circuit court, permettant de prendre en compte, dans le même temps, des aspects financiers et logistiques pour les Restos du Cœur et des aspects de cohésion sociale et d'environnement engageant une démarche de développement durable.

Cette proposition doit répondre aux conditions suivantes :

- réponse aux attentes des Restos du Cœur en matière de qualité et de logistique
- surcoût nul ou faible par rapport au mode d'approvisionnement existant
- réponse à une offre locale et rémunération juste du producteur
- amélioration de l'impact environnemental par rapport à l'approvisionnement existant

Une synthèse sur le fonctionnement de 1) l'aide alimentaire en France et l'apport 2) d'un approvisionnement local pour l'amélioration nutritionnelle des bénéficiaires poseront le contexte de l'étude. Puis 3) une analyse du système d'approvisionnement des Restaurants du Cœur de l'Hérault permettra de déboucher sur 4) une proposition d'approvisionnement en circuits courts.

1./ Contexte : l'aide alimentaire en France

1.1 Bref état des lieux

L'aide alimentaire relève de deux ministères, le Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la Pêche et de la Ruralité (MAAP) et le Ministère du travail, des relations sociales et de la solidarité

Les denrées fournies dans ce cadre proviennent de donateurs publics et privés. Les fonds publics représentent 50% des attributions² et les denrées sont fournies dans le cadre du programme européen d'aide aux plus démunis (PEAD) et du programme national d'aide alimentaire (PNAA). Le PEAD reposait initialement sur le troc de matières premières issues des stocks d'intervention de la politique agricole commune contre des produits alimentaires finis. Si les stocks d'intervention ont aujourd'hui quasiment disparu, le programme conserve un préfléchage pour les catégories de produits du stock (riz, sucre, lait, céréales). Le PNAA s'inscrit en complément du PEAD pour acheter des protéines animales, des fruits et des légumes. Les denrées sont achetées grâce à des procédures d'appel d'offre gérées par l'office FranceAgriMer.

Quatre associations sont habilitées à recevoir les dons de ce programme : les Banques alimentaires, la Croix-Rouge, les Restaurants de Cœur et le Secours Populaire. Chaque année, en fonction d'une enveloppe qui leur est allouée, ces structures font état de leurs besoins et les transmettent à l'office FranceAgriMer.

En retour ces associations doivent rendre des comptes sur :

- La gestion des entrepôts et des centres de distribution
- La traçabilité des produits
- L'hygiène, la sécurité et le contrôle qualité
- La gestion des bons de livraison et le remboursement de frais
- Les modalités de contrôle

En complément des attributions publiques, des collectes en nature sont organisées auprès des particuliers par les associations. Les entreprises fournissent aussi des denrées sous forme de dons. Il s'agit le plus souvent de produits frais ayant dépassé la date optimale de consommation conseillée mais aussi de produits destinés spécifiquement à l'aide alimentaire. Des dons en espèce des particuliers et d'entreprises permettent de compléter l'approvisionnement par des achats. Ces dons sont défiscalisés dans le cadre de l'amendement Coluche.

² « *L'aide alimentaire en France* ». Document édité par le Ministère de l'agriculture et de la pêche et le Ministère du logement et de la ville. Décembre 2008.

La filière a évolué dans cette dernière période vers une professionnalisation des postes clés au sein des associations et vers des contrôles accrus. La réorganisation de la filière de l'aide alimentaire est l'un des objectifs de l'axe 1 du programme national pour l'alimentation (PNA) 2010 : « *Il s'agit donc d'améliorer l'organisation actuelle de l'aide alimentaire en habilitant les associations bénéficiant de l'aide alimentaire et en définissant les conditions et indicateurs à remplir par ces dernières*³ ». Souvent citée en exemple, l'Association des Restaurants du Cœur a reçu une bonne critique de la Cour des comptes⁴ pour ses efforts d'investissements, de professionnalisation des postes clés et de limitation des frais de fonctionnement. La Cour des comptes demande d'aller plus loin et recommande une gestion des stocks automatisée.

Dans ce contexte, la distribution sous la forme d'épiceries sociales⁵ est de plus en plus fréquente.

1.2 Cadre législatif de l'achat des denrées

Il existe deux types de marchés pour l'approvisionnement des denrées de l'aide alimentaire qui sont régis par des réglementations différentes. L'achat des denrées des plans européens et nationaux (PEAD et PNAA) relève du Code des marchés publics alors que celui des denrées achetées directement par les associations relève des marchés privés.

Les marchés publics

Pour l'approvisionnement des produits finis destinés à la distribution, les autorités nationales sont tenues de lancer des appels d'offre communautaires. Il est aujourd'hui illicite au regard des règles de la commande publique de prendre en compte des critères de proximité dans les critères d'attribution. Ceux-ci sont considérées comme discriminatoires, à moins de démontrer clairement que l'implantation locale est une condition nécessaire à la bonne exécution du marché⁶. Cependant dans le cadre du plan

³« *Le programme national pour l'alimentation*, p.16. Document consultable en ligne (<http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/PNA-100929.pdf>)

⁴ Rapport d'observations définitives de la Cour des comptes sur les Restaurants du cœur – Les Relais du Cœur : l'impact des recommandations de la Cour, juin 2009.

⁵ Les épiceries sociales vendent à très bas prix des produits achetés aux banques alimentaires ou reçus dans le cadre de dons par des entreprises agro-alimentaires, grandes et moyennes surfaces, particuliers etc... Elles sont toutes sous la forme associative. Il existe aujourd'hui 3 types d'épiceries sociales : des épiceries indépendantes, des épiceries ouvertes par les CCAS, des épiceries adhérentes du réseau ANDES (association nationale des épiceries solidaires)

⁶ En 2008, la FNAB a mené en partenariat avec l'ADEME, le MEEDDM et le Cabinet d'avocats Yve René Guillou, une étude sur le critère de proximité dans les marchés publics pour la restauration collective bio. On peut s'y référer pour plus de détails sur les possibilités de prise en compte de la proximité des soumissionnaires par l'acheteur public. Le rapport est consultable en ligne (http://www.repasbio.org/index.php/Leurs_fonctionnements/Etude_le_critere_de_proximite_dans_les_marches_publics.htm). L'introduction des circuits courts dans la restauration collective a aussi fait l'objet de travaux de capitalisation dans le cadre du groupe Agriculture et alimentation du Réseau rural français.

d'action sur les circuits courts alimentaires proposé en 2009⁷, le gouvernement intègre la possibilité de réformer le code des marchés publics, notamment pour faciliter l'introduction des produits locaux en restauration collective.

La valorisation de la proximité avait déjà été retenue dans le relevé de conclusions du Grenelle de l'environnement (2007, Grenelle 2) : « [L'] engagement progressif d'atteindre 20% de produits biologiques dans la restauration collective, en commençant par la restauration collective publique (...). Des objectifs identiques sont fixés s'agissant de l'intégration de produits de saison et de produits locaux de proximité »⁸.

Cette tendance a été confirmée dans le cadre du programme national pour l'alimentation (PNA) 2010 : « Exemple d'action n°6 : développer les circuits courts et de proximité, avec la modification du code des marchés publics afin de permettre de donner la priorité à ces produits dans la restauration collective »⁹. Il est ainsi probable que l'intégration des critères de proximité dans les marchés publics soit encouragée dans le futur par les pouvoirs publics et il est intéressant de noter le lien qui est fait à travers le PNA entre approvisionnement de proximité et enjeux alimentaires. Le Ministère a ainsi déclaré récemment qu'un décret est actuellement soumis à consultation avant son passage au Conseil d'Etat. Il est ainsi prévu d' « accorder, à égalité de prix ou à équivalence d'offres, un droit de préférence à l'offre présentée par des exploitants agricoles »¹⁰.

Dans la pratique, pour l'instant, le recours aux circuits courts n'est toujours pas prévu mais il existe cependant des moyens de favoriser les circuits courts de proximité dans les appels d'offre des marchés publics:

1. Un marché segmenté en lots séparés permet l'accès à des petites structures spécialisées
2. Le choix des supports publicitaires est aussi un biais de sélection des fournisseurs potentiels
3. Le cahier des charges peut intégrer des objectifs de développement durable et des spécifications techniques dans la mesure où elles ne sont pas discriminatoires à l'égard des candidats potentiels :
 - Caractéristiques environnementales, comme le choix d'une gamme restreinte aux produits de saison ou la prise en compte des externalités environnementales dues au transport
 - Caractéristiques sociales
 - Critères de maturité, d'aspect des produits dits « équivalentes » à ceux des produits locaux

⁷ « Plan Barnier », <http://agriculture.gouv.fr/developper-les-circuits-courts>

⁸ Relevé de conclusion disponible en ligne (<http://www.legrenelle-environnement.fr/grenelle-environnement/spip.php>)

⁹ « Le programme national pour l'alimentation » cité précédemment, p.5.

¹⁰ Réponse du Ministre de l'Agriculture à une question de la sénatrice N.Bonnefoy, publié au JO du Sénat 17/2/2011 p393

- Délai de livraison court dans un objectif de fraîcheur du produit
 - Spécification des conditions de transport et de conditionnement des biens
4. Lors de l'attribution du marché, il est possible de prendre en compte une pluralité de critères dans la mesure où ils sont justifiés par l'objet du marché. A ce titre la proximité géographique peut éventuellement être valorisée. Le coût du cycle de vie pourrait aussi faire partie de ces critères.

Les marchés privés

L'achat de denrées concerne plus de la moitié des associations qui participent à l'aide alimentaire¹¹. Ce sont les associations qui déterminent les règles d'attribution de leurs marchés.

Les appels d'offres privés s'appuient sur le Code civil qui régit les différentes relations commerciales et ne sont en aucun cas concernés par la législation des marchés publics.

Au regard de la législation, il est actuellement plus facile de privilégier un approvisionnement local et en circuits courts pour les denrées achetées directement par les associations même s'il existe des moyens de soutenir cette forme d'approvisionnement dans les marchés publics, qui devraient évoluer favorablement en ce sens

En encourageant les circuits courts et de proximité, le PNA prend en compte le lien entre mode d'approvisionnement et enjeux alimentaires

2. / L'approvisionnement en fruits et légumes frais : un enjeu pour l'aide alimentaire

L'alimentation des populations défavorisées a fait l'objet de plusieurs enquêtes (Consommation Alimentaire 1991, SECODIP 1997, INCA 1998-99) qui montrent qu'en ce qui concerne les quantités consommées : « *Un seul poste marque une différence réelle : celui de la consommation des fruits et légumes, inférieure pour les ménages du 1 quartile.*¹² », c'est-à-dire les personnes aux revenus les plus faibles. Cette consommation est bien en deçà des recommandations nutritionnelles du programme national nutrition santé (PNNS 2006-2010)¹³. L'Etude ABENA portant sur l'état sanitaire

¹¹ Résultats de l'enquête « E3A : Enquête auprès des Associations d'Aide Alimentaire » menée en 2005 dans le cadre du Programme National Nutrition Santé auprès de 187 structures des agglomérations de Paris, Dijon, Lille et Marseille.

¹² *L'alimentation des populations défavorisées en France. Une revue de la littérature dans les domaines économique, sociologique et nutritionnel*. France Caillavet, Nicole Darmon, Anne Lhuissier, Faustine Regnier. Document de travail n°04-09, INRA.

¹³ Document disponible en ligne (<http://www.sante.gouv.fr/IMG/pdf/plan.pdf>)

et social des bénéficiaires de l'aide alimentaire, publiée en 2006 par l'Institut National de Veille Sanitaire, met en évidence des carences nutritionnelles et des pathologies associées chez les plus démunis.

L'aide alimentaire est conçue comme un complément à l'alimentation totale des populations qui en bénéficient. Dans ce contexte, nombre d'acteurs s'accordent à dire qu'il est intéressant de se concentrer sur le goût et la qualité des produits proposés. Les produits frais sont généralement considérés comme trop chers par les bénéficiaires et l'aide alimentaire représente une opportunité d'en consommer. Lorsque les distributions de produits frais de types fruits et légumes sont suivies d'un accompagnement en termes de conseils culinaires, de pratiques et de savoir-faire, la consommation de ces denrées devient alors plus accessible pour ces populations.

Le prix d'achat actuel des fruits et légumes frais par les Restaurants du Cœur correspond à la fourchette des prix de vente en gros des producteurs pour la plupart des produits. Ce n'est pas le cas des autres catégories de denrées pour lesquelles le prix d'achat des autres produits est trop faible pour pouvoir envisager un approvisionnement local à un prix rémunérateur. A titre d'exemple, le prix d'achat sur un appel d'offre, des conserves de plats préparés varie de 0,5 à 2 euros/kilo selon les plats¹⁴.

Un approvisionnement local présente également un intérêt en termes de cohésion sociale. Les circuits courts permettent de prendre en compte l'enjeu de solidarité entre les producteurs et les consommateurs. Le dispositif d'aide alimentaire peut ainsi rendre cohérent une aide d'urgence pour les familles et les personnes en situation de précarité et soutenir les producteurs locaux, eux-mêmes sur « le fil du rasoir »¹⁵.

**Compte tenu des enjeux et des critères de viabilité des démarches
d'approvisionnement, seule la fourniture de fruits et légumes frais en local a été
retenue dans cette étude.**

2.1. Des initiatives d'approvisionnement local dans la région Languedoc-Roussillon

Certaines structures de l'aide alimentaire ont déjà mis en place à petite échelle un approvisionnement local et en circuits courts. Ces initiatives concernent des produits

¹⁴ Données issue du rapport d' « Evaluation du programme européen d'aide aux plus démunis et de l'organisation de l'aide alimentaire française » 2008.

¹⁵ Cf. entre autres travaux, les analyses menées dans le cadre du projet Equal-CROC en Languedoc-Roussillon : <http://equal-croc.eu>

régionaux ou des fruits et légumes frais. Ce sont ces derniers qui nous intéressent. Ils sont répertoriés dans le tableau ci-dessous :

Répertoire des initiatives d'approvisionnement local en fruits et légumes frais				
Structure	Action	Atouts	Limites	Prix indicatif
Epicerie solidaire du CCAS de Clermont-l'Hérault	Achat des fruits frais à un maraîcher local	Qualité, livraison sur place	Doivent acheter en magasin quand le maraîcher est en vacances	De 1.2 à 2.5 euros/kg selon le fruit
	Achat des légumes au chantier d'insertion de CAPDIF	Livraison fiable toute l'année de légumes bio de qualité.	Quantifier sans se tromper car une livraison par semaine	1.23 E/kg quel que soit le légume
Epicerie solidaire de l'association épices-riz de Marguerittes	Utilisation des légumes produits dans le jardin solidaire de l'association	Fraîcheur et proximité. Investissement des bénéficiaires.	Uniquement de mai à octobre	Pas d'achat
Epicerie sociale de Sommières	Approvisionnement auprès de maraîchers	Fraîcheur et proximité.	-	-
CCAS de Lodève	Travail avec un maraîcher local	Fraîcheur et proximité.	-	-
Secours Populaire de Clermont Hérault	S'approvisionne auprès d'une coopérative		-	-
Association entraide œcuménique de Brignon	Achats auprès de producteurs locaux MR ARNAUD 04.66.83.65.84		-	-
Association F.O.I à Nîmes	Achats auprès de producteurs locaux		-mr sanchez	-

06.09.26.01.29

Tableau 1 : inventaire des structures d'aide alimentaire s'approvisionnant au moins en partie en FetL locaux (NB. Inventaire non exhaustif, source : enquêtes INRA)

D'une façon générale, ces initiatives d'approvisionnement local en produits frais concernent des petits volumes et des productions à petite échelle. Les prix d'achat sont sensiblement supérieurs à ceux rencontrés dans les filières longues car il n'y a pas d'économie d'échelle. Les structures d'aide alimentaire l'acceptent d'autant mieux qu'elles sont convaincues d'offrir des produits considérés de meilleure qualité. La logistique liée à ces achats est très variable selon les initiatives. La plupart des structures ne disposent pas de véhicule de livraison ce qui peut leur poser des problèmes dans leurs achats.

Dans le même temps, le glanage organisé est assez courant mais reste marginal en termes de volume. Ponctuellement, des agriculteurs, mais aussi des municipalités ou encore des maisons de retraite mettent leurs arbres à disposition des associations qui viennent ensuite récolter collectivement, les dates sont fixées en fonction des récoltes et du bon vouloir des acteurs).

3. / Analyse de l'approvisionnement des Restaurants du Cœur de l'Hérault

Les Restos du Cœur de l'Hérault ont accepté que nous puissions analyser leur approvisionnement. Ceci nous permet d'avoir un point d'appui pour ouvrir sur une proposition en approvisionnement local.

L'ensemble de la démarche s'est construit avec l'accord et l'implication de la présidente et des bénévoles chargés de la gestion de l'entrepôt (commande, gestion des stocks, organisation distribution).

Des entretiens approfondis ont été menés auprès :

- du gérant de l'entrepôt
- du responsable de l'approvisionnement en fruits et légumes à l'entrepôt
- d'un des responsables du camion du cœur
- des deux animateurs des jardins du cœur.

En complément de ces entretiens, des visites dans les centres de distribution ont apporté des éléments sur l'organisation de la distribution.

Cette étude permet d'analyser les différentes étapes de l'approvisionnement à la distribution au regard de notre questionnaire afin d'établir une proposition adaptée.

3.1. Les différentes étapes de l'approvisionnement

L'achat des denrées

Les antennes départementales sont juridiquement indépendantes de l'association nationale. Cependant, elles lui sont liées par un contrat d'agrément qui implique de respecter un des statuts types. Elles ont aussi l'obligation de soumettre leurs comptes annuels au siège.

La compétence d'achat des denrées relève du service « approvisionnement » de l'association nationale qui gère l'ensemble des opérations d'approvisionnement de l'achat aux fournisseurs jusqu'à la livraison dans les entrepôts départementaux. Un comité d'appel d'offres est chargé de l'examen des offres dans le cadre des marchés supérieurs à 15 000 euros et communique ses conclusions au bureau et au conseil d'administration pour la décision qui sera prise par la suite. Chaque année, 5 à 10% des 80 fournisseurs sont renouvelés à l'issue du processus de mise en concurrence.

Pour les fruits et légumes frais, les contrats et les prix sont définis à l'avance pour la totalité d'une période de campagne, de début novembre à fin février. Le grossiste actuel, POMONA¹⁶ s'engage sur la stabilité des prix, la fiabilité dans la livraison et la qualité des produits livrés. Chaque semaine, le grossiste propose un assortiment de produits en fonction des cours des marchés et des variations de production. Le responsable des produits frais de chaque département fait son choix dans la liste et réajuste les volumes en fonction des stocks de la semaine précédente et du nombre de bénéficiaires prévus.

Les livraisons sont hebdomadaires et sont prévues tous les jeudis matin à heure fixe. En théorie, le lot peut être refusé si la qualité n'est pas jugée suffisante par les bénévoles. Mais dans la pratique, cette situation ne s'est jamais produite.

Les informations présentées ci-dessous sont issues des volumes et des prix facturés par le grossiste à l'entrepôt de Montpellier.

En période de campagne, la livraison hebdomadaire correspond à :

- 4 tonnes de pommes de terre
- 4 tonnes de légumes autres, dont des carottes tous les 15 jours
- 2.5 tonnes de fruits, dont des pommes très régulièrement

Prix unitaire HT, livraison comprise (campagne 2010/2011)

Pommes de terre	0.29€/Kg
Carottes	0.31€/Kg
Oignons	0.37€/Kg
Choux	0.46€/Kg
Légumes variés	0.87€/Kg
Pommes	0.73€/Kg
Fruits variés	0.92€/Kg

Tableau 2 : Prix unitaire HT fruits et légumes campagne 2010/2011 (source : Les Restos du Cœur 34)

¹⁶ POMONA est un grossiste leader sur le marché Français qui distribue 500 000 tonnes de fruits et légumes par an dans toute la France, en provenance du monde entier.

Certains produits sont distribués très régulièrement (pommes de terres, carottes, oignons, choux, pommes, oranges et clémentines), d'autres de façon plus occasionnelle (poireaux, endives, céleris-raves, navets, poires, kiwis, bananes). Le même fruit ne doit pas être distribué deux semaines de suite.

Ces achats représentent un marché approximatif de 62 000 euros par campagne pour le département de l'Hérault. Aucune livraison de produits frais n'est effectuée dans ce cadre durant l'inter-campagne.

En complément, le chantier d'insertion « les Jardins du Cœur » livre les légumes de sa production dans cinq centres de distribution de Montpellier en période de campagne et au Camion du Cœur durant l'inter-campagne. Le jardin accueille des jardiniers en contrat d'insertion qui produisent des légumes pour l'association. Les éventuels surplus sont donnés à d'autres associations, rien n'est donné ni vendu.

Les dons en nature des coopératives agricoles ou des entreprises locales sont exceptionnels.

Le stockage

Le réseau de stockage et de distribution des Restaurants du Cœur est indépendant des autres associations d'aide alimentaire. L'association assure la gestion complète des tâches de la réception des produits à l'accueil des bénéficiaires. Ainsi, dans chaque département, un entrepôt stocke et distribue l'alimentation, les produits d'hygiène et pour bébé pour l'ensemble des centres de distributions du département concerné.

L'entrepôt de Montpellier fonctionne du lundi au vendredi, de 7h à 12h avec 60 bénévoles, présents en moyenne deux matinées par semaine, et une secrétaire salariée. Quinze personnes au minimum sont présentes chaque jour pour assurer la préparation des lots et les livraisons. La plupart des denrées sont réapprovisionnées toutes les semaines car les capacités de stockage de l'entrepôt sont déjà surexploitées. Les fruits et légumes frais sont stockés en chambre froide sur une période de un à dix jours après livraison par le grossiste.

La distribution dans les centres départementaux

L'entrepôt livre trente trois centres de distribution dans l'Hérault, dont huit sur la commune de Montpellier à l'aide de quinze camionnettes, deux camions frigorifiques et trois poids lourds. Les centres sont livrés une ou deux fois par semaine selon leur capacité de stockage. Il n'est techniquement pas possible de livrer plus de cinq centres par jour. Certains centres ne sont donc livrés qu'une semaine après arrivage à l'entrepôt, ou plus si

le stock de la semaine précédente n'a pas été entièrement écoulé. Les centres disposent de réfrigérateurs et de congélateurs, mais pas de chambre froide. Leurs capacités de stockage sont souvent insuffisantes.

Les modalités de distribution sont variables selon les centres. Les bénéficiaires qui correspondent aux critères de sélection de l'Association disposent d'un certain nombre de *points* en fonction de leurs besoins. Ils choisissent les produits qu'ils souhaitent dans la limite de leurs points et de l'assortiment disponible.

En complément, le *Camion du Cœur* distribue des repas préparés en centre ville. Il est ouvert à tous sans restriction d'accès mais principalement usité par les personnes qui ne peuvent pas cuisiner et consommer les denrées à domicile. Cinq repas par semaine sont servis tout au long de l'année. Il y a environ 120 bénéficiaires par jour. De Noël à fin mars, les repas sont livrés par la Sodexo¹⁷. Le reste de l'année, ils sont préparés par les bénévoles avec les produits de l'entrepôt et du *Jardin du Cœur*.

3.2. Recommandations pour envisager un approvisionnement local

L'étude du dispositif d'approvisionnement a permis d'identifier les différents critères qui forment les conditions encadrant la faisabilité du projet :

- Les prix doivent être fixés à l'avance pour la totalité de la période de campagne
- Les volumes livrés sont définis en amont de la période de campagne mais doivent être ajustables chaque semaine pour répondre aux fluctuations du nombre de bénéficiaires
- La livraison doit être effectuée à fréquence hebdomadaire le matin. Elle est à la charge du fournisseur
- La capacité de conservation en chambre froide des produits livrés à l'entrepôt doit être supérieure à 10 jours
- Les produits doivent être conditionnés en lots de 5 à 15 kg, en filet ou en cagette, afin d'être facilement manipulables et de minimiser le volume de stockage
- Il n'y a pas de contraintes quant au choix du calibre et de la forme du produit dans la mesure où celui-ci reste appétant
- L'assortiment proposé doit être facile à préparer et à consommer et doit aussi correspondre au goût du plus grand nombre

3.3. Utilisation des fruits et légumes frais par les bénéficiaires

Il ne suffit pas de distribuer des fruits et légumes pour que ceux-ci soient consommés.

2 types de freins à la consommation ressortent dans la littérature : économique et social

¹⁷ Les Restaurants du Cœur de Montpellier ont un accord pour 7 500 repas chauds par an.

Freins économique et d'accessibilité :

- Il s'agit du manque de ressources financières qui ne permet pas d'acheter (même à l'épicerie sociale) des fruits et légumes correspondant aux normes de santé publique (5 fruits et légumes par jour). L'ensemble des fruits et légumes (y compris en conserve) est contraint par les critères d'attribution de chaque structure d'aide alimentaire : plafond de budget du bénéficiaire dans l'épicerie sociale, disponibilité en fruits et légumes de la structure d'aide alimentaire, fréquence de passage autorisé...
- Pour certains, l'absence de lieux de stockage ou d'ustensiles de cuisine, de moyen de cuisson empêche l'accès aux fruits et légumes¹⁸

Freins sociaux et culturels :

- L'insuffisance de savoirs et savoir-faire culinaires est un des premiers freins ; il semble qu'il y ait une véritable rupture générationnelle dans l'apprentissage de la cuisine à partir de produits bruts. Les femmes dont les origines culturelles ont un patrimoine culinaire à partir de légumes ont comme obstacle la fait de ne pas savoir utiliser d'autres légumes plus locaux et de saison.
- La représentation négative des fruits et légumes vécus comme alimentation non moderne au profit de produits transformés à pouvoir calorique plus élevé est au cœur du rejet de ceux-ci dans l'alimentation quotidienne.
- Les conditions de vie difficiles ne favorisent pas une attention à l'alimentation tout comme la santé.

Ce que disent les bénévoles :

Au Camion du Cœur, l'affluence est plus grande lorsqu'il y a des produits frais (salades en été), les bénéficiaires « se passent le mot ».

Les encadrants du jardin savent quels produits sont particulièrement demandés.

Le retour des centres est que les fruits ainsi que les pommes de terre et les carottes sont plutôt « bien appréciés » par les bénéficiaires. Ce n'est pas forcément le cas des autres légumes, qui sont considérés comme « plus difficiles à préparer ». De plus, un seul type de légume accompagne les pommes de terre chaque semaine. Certains sont plutôt considérés comme des légumes d'accompagnement (oignons, céleris-raves, navets). Si les bénéficiaires ne peuvent compléter de leur côté par d'autres légumes, le menu de la semaine peut se révéler « très lassant ». De l'avis de tous il serait préférable de proposer des « assortiments de légumes » (ex : 2 oignons, 2 carottes, 1 poireau), mais cela n'est pas pratiqué.

¹⁸ Source : « Impacts de la mise à disposition de fruits et de légumes auprès de populations ayant recours à l'aide alimentaire » Etude réalisée pour le Haut Commissariat aux solidarités actives contre la pauvreté par Cabinet EPITOME, octobre 2009

4. / Proposition d'approvisionnement

Des discussions avec des producteurs, le directeur du MIN¹⁹ de Montpellier, la chambre d'agriculture et le conseil général ont permis de consolider l'analyse de faisabilité d'un approvisionnement local.

4.1. Potentiel de production

Les volumes en jeu dans ce projet sont de l'ordre de 170 tonnes de fruits et légumes par an : une « goutte d'eau au regard de la production locale »²⁰. Selon le type de produit considéré, il existe deux cas de figure :

1. La filière est déjà en place, une livraison rapide peut être envisagée si accord
2. La production actuelle est insuffisante car celle-ci n'offre pas à l'heure actuelle de débouchés viables pour les producteurs. Le potentiel de production est pourtant existant : terre, matériel et main d'œuvre. Une mise en culture en vue d'une commercialisation pour l'Association est envisageable dans la mesure où l'accord est défini suffisamment à l'avance.

Le tableau ci-dessous reprend les possibilités pour 4 fruits et 7 légumes couramment distribués aux Restaurants du Cœur:

Produit	Etat de l'offre	Disponibilité au prix actuel de l'Association
Pomme	Filière en place	Confirmée par plusieurs fournisseurs
Kiwi	Filière en place	Confirmée par plusieurs fournisseurs
Carotte	Filière en place	Confirmée par plusieurs fournisseurs
Poire	Filière en place	Prix trop élevé
Pomme de terre	Plantation sur demande	Confirmée par plusieurs fournisseurs
Oignon	Plantation sur demande	Confirmée par plusieurs fournisseurs
Choux	Plantation sur demande	Confirmée par plusieurs fournisseurs
Poireaux	Plantation sur demande	Confirmée par plusieurs fournisseurs
Céleris raves	Plantation sur demande	Confirmée par plusieurs

¹⁹ Marché Intérêt National

²⁰ tableau de la production agricole dans le département en annexe 1.

		fournisseurs
Navets	Plantation sur demande	Confirmée par plusieurs fournisseurs
Agrumes Bananes	Pas d'offre locale	

Tableau 3 : Disponibilité de 11 produits

Quatre produits sont déjà disponibles dans le cadre de filières locales et l'organisation peut se mettre en place ; quant aux autres productions, elles sont possibles dans le cadre d'une anticipation et d'une mise en culture.

Le cas particulier des poires : les poires sont plus fragiles à entreposer et le prix de revient est plus élevé que celui proposé actuellement aux Restos du Cœur.

Le cas particulier des agrumes et bananes : il n'y a pas d'offre locale ; on peut envisager de les remplacer par un fruit local comme le kiwi.

En résumé :

- **Il est possible d'introduire des produits locaux à partir des filières déjà existantes : pomme, kiwi, carotte.**
- **Il est possible de prévoir la plantation de production pour : pommes de terre, oignons, choux, poireaux, céleri-rave, navets.**

4.2. Conditions de viabilité du projet

L'approvisionnement pourrait se faire directement avec les producteurs dans le cadre d'un accord avec le MIN, en sachant que le MIN n'est pas un intermédiaire mais un facilitateur dans l'organisation avec les producteurs. Ce type d'accord présente l'avantage de centraliser l'offre et de permettre de bénéficier des compétences et de la logistique du MIN.

Le MIN de Montpellier : Mercadis

Mercadis est une société d'économie mixte et fait partie des 18 marchés de gros regroupés dans la Fédération Française des MIN. Cette fédération a défini 5 axes dans ses objectifs dont deux sont :

- le soutien à la consommation de la production locale (entre autres) en développant les circuits courts, et en essayant d'amener et de maintenir des producteurs locaux.
- Une plus grande prise en compte du développement durable dans ses activités et auprès de ses utilisateurs.

Mercadis comme les autres adhérents de la FFMIN est concessionnaire des collectivités et délégataire de service public.

En 2010, 100 producteurs et 16 grossistes en fruits et légumes étaient présents sur le marché de gros, représentant 36 000 t de produits. Le bassin de population concerné représente environ 900 000 habitants.

Dans cet approvisionnement local pour les Restos du Cœur, le MIN agit en tant que facilitateur auprès des producteurs locaux ; son expertise est également un élément sécurisant pour l'Association nationale.

D'autre part, l'expérimentation tentée en Languedoc-Roussillon est suivie avec intérêt par la FFMIN qui se dit prête à soutenir d'autres projets de ce type sur les MIN adhérents.

Le stockage

Le stockage des denrées durant la période de campagne est potentiellement problématique. La capacité de stockage de l'entrepôt des Restaurants du Cœur est aujourd'hui à saturation. Les livraisons doivent impérativement être hebdomadaires. Or, pour les produits de conservation, comme les pommes de terre, les producteurs ne disposent pas toujours de la capacité de stockage nécessaire pour conserver leur production sur l'ensemble d'une période de campagne. Il n'est pas possible pour tous de livrer au fur et à mesure des besoins de l'Association. Il serait dans ce cas envisageable d'utiliser un entrepôt du MIN, sous-utilisé durant la période de campagne.

L'entrepôt des Restaurants du Cœur de l'Hérault est situé à côté du marché gare de Montpellier. Ceci permet d'optimiser la livraison pour les fournisseurs qui se rendent aussi au MIN. Notons cependant que la livraison doit impérativement avoir lieu le matin, alors que le carreau des producteurs du MIN a lieu les lundis, mercredis et vendredis de 15h30 à 17h30.

Dans l'optique de ce projet, certaines adaptations seraient à prévoir par l'Association ...

La gamme de fruits et légumes disponible dans le cadre d'un approvisionnement local n'est pas la même que celle distribuée actuellement par l'Association. Certains produits comme les fruits exotiques, les agrumes ou les endives ne sont pas produits sur place. Il est envisageable de substituer l'ensemble des denrées non produites localement par des produits locaux, ce qui implique un changement d'habitudes des bénéficiaires, ainsi qu'une réflexion sur l'assortiment pour que celui-ci ne soit pas vécu comme monotone et réponde aux critères de nutrition de l'Association. Si cette option n'est pas souhaitée, il est aussi possible de compléter la gamme par quelques produits achetés par un grossiste.

Pour les produits qui sont mis en culture spécialement pour l'Association, les procédures d'appel d'offre doivent être conclues dans un délai suffisant pour permettre aux producteurs de planifier leurs cultures.

A l'heure actuelle, la composition de l'assortiment de produits livrés est redéfinie chaque semaine avec le grossiste en fonction des disponibilités du marché. Ce fonctionnement n'est pas possible dans le cadre d'un contrat défini par lots de produits. L'Association doit prévoir à l'avance un calendrier définissant l'assortiment pour chaque semaine de la période de campagne. En cas de problème, il est possible que des produits soient substituables s'il y a accord entre plusieurs producteurs. Le listing des produits doit être réfléchi au regard des contraintes de l'Association. Ainsi des légumes trop volumineux ou ne pouvant se conserver dix jours en chambre froide, comme la salade, sont à éliminer. Ces adaptations n'entraînent pas de modification majeure du fonctionnement de l'Association et sont minimales au regard des bénéfices en termes de qualité, de développement durable et d'équité sur une telle opération.

... mais aussi par les producteurs

Les produits doivent être livrés conditionnés durant un court créneau défini par l'Association, : cela se passe le jeudi matin.

Les volumes à livrer sont définis à l'avance au moment de l'engagement, mais l'Association doit pouvoir les ajuster chaque semaine en fonction du nombre de bénéficiaires. La variation par rapport au volume prévu est généralement de l'ordre de 5 à 10%.

En retour, les producteurs sont assurés d'une stabilité financière sur l'ensemble de la période de campagne, les prix et les volumes étant fixés à l'avance. Ils ont de plus l'opportunité d'écouler des produits de qualité qui seraient refusés dans les filières longues classiques pour des raisons de calibre.

4.3. Pour aller plus loin dans le projet

Elaboration du cahier des charges

Une réflexion commune entre les différents acteurs du projet, sur les critères du cahier des charges est indispensable pour aller plus loin dans ce projet.

Le travail sur la qualité des produits est l'une des valeurs ajoutées pour l'Association. Dans ce cadre, plusieurs approches sont envisageables :

- Un travail sur le mode de production : restriction du nombre de traitements phytosanitaires, des pratiques de fertilisation, retrait de certains produits encore utilisés mais sujets à polémique, etc.
- Un travail sur les qualités organoleptiques des produits : stade de maturité pour les fruits, mode de conservation, utilisation de variétés à fort potentiel gustatif, fraîcheur etc...
- Une définition des critères d'acceptabilité des produits, notamment les limites de calibres tolérées.

La dimension environnementale sur les modes de production et les transports liés à l'approvisionnement représente un autre axe de travail :

- Une réflexion sur les externalités liées aux modes de production : érosion sur sols nus, pollution des eaux, etc.
- Une limitation de la distance parcourue et une optimisation du taux de remplissage des moyens de transport.

Enfin, l'objectif de ce projet est de trouver un équilibre économique qui permette une rémunération correcte pour le producteur et qui soit intéressante pour les associations d'aide alimentaire. Un travail de discussion entre les deux parties pour une évaluation du prix « juste » est indispensable.

Le travail direct avec des producteurs rend les livraisons sensibles aux aléas de production. Le cahier des charges doit prévoir la possibilité pour les producteurs d'acheter des produits en cas de problème pour assurer la livraison. Le MIN peut aussi assurer ce rôle de tampon.

Du côté juridique, la plupart des outils développés à l'heure actuelle sont spécifiques à l'agriculture biologique et aux marchés publics. Mais ils peuvent être adaptés à ce type de projet.

La FNAB, en collaboration avec le Cabinet d'avocats Yves René Guillou, a développé des modèles de cahier des charges permettant l'introduction de produits bio et locaux en restauration collective librement téléchargeables²¹. Un travail d'adaptation est nécessaire mais ces documents peuvent servir de base de travail. Notamment le cahier des clauses techniques particulières (CCTP) reproduit en annexe 4.

Caractéristiques juridiques de l'Association Restos du Cœur 34

Caractériser l'Association est un des préalables majeurs pour tenter une expérimentation sur la prochaine campagne ; en effet, compte tenu de la législation actuelle sur les marchés publics et du peu de temps pour mettre en route un protocole expérimental, il fallait analyser le statut pour qualifier la situation de l'appel à consultation.

Il s'avère qu'après expertise effectuée via le MIN²², l'Association des Restos du Cœur 34 est en dehors du champ d'application de l'ordonnance n°2005-649 du 6 juin 2005 et du droit communautaire des marchés publics. Il s'ensuit que les contrats passés par l'Association relève de la liberté contractuelle, ce qui signifie que celle-ci a la liberté de choix du co-contractant.

²¹ Disponibles en ligne (http://www.repasbio.org/index.php/Leurs_fonctionnements/Permettre_aux_producteurs_bio_locaux_d_acceder_aux_marches_publics.html)

²² Note juridique effectuée à la demande de Mercadis

La difficulté de l'appel à consultation est davantage liée au critère de la production locale qui va se confronter à l'obligation de la liberté de circulation des marchandises²³ qu'au statut de l'Association. Pour autant, l'analyse plus fine des articles 28 à 37 du Traité européen permet de dire que cela ne va pas jusqu'à régir les rapports contractuels privés entre un donneur d'ordre privé et ses fournisseurs.

On peut, à partir de cette analyse, penser que l'AD34 peut mettre en route un appel à consultation d'approvisionnement en circuits courts.

Coordination du projet

Le point fort de ce projet est l'existence d'un réseau d'acteurs locaux prêts à s'engager dans la démarche. Ce réseau pourrait permettre de fédérer les producteurs en un interlocuteur unique pour l'Association, ce qui faciliterait la gestion des commandes. Un système de livraisons groupées des différents produits pourrait aussi voir le jour dans ce cadre.

Le MIN, impliqué dès le départ du projet, s'est positionné comme intermédiaire entre les Restos du Cœur et les producteurs ; il permet de réguler à la fois l'organisation collective qui sera nécessaire aux producteurs pour répondre au marché et sécuriser l'Association dans ses besoins ajustés aux nombres de bénéficiaires pendant la campagne, ainsi que la logistique de distribution.

4.4. Autres pistes d'action

Faisabilité dans d'autres départements

Cette proposition d'approvisionnement local peut aussi se décliner de la même façon dans tous les départements où le potentiel de production local en fruits et légumes permet un approvisionnement varié sur la période de campagne et où il est possible de fédérer les acteurs.

Le MIN semble être un partenaire pertinent pour faciliter l'extension d'un tel projet.

Faisabilité pour d'autres structures d'aide alimentaire

Le Secours populaire est la deuxième Association française après les Restaurants du Cœur en termes de repas servis aux bénéficiaires de l'aide alimentaire. L'achat des produits frais, comme les fruits et légumes n'est pas national mais est géré par les Associations départementales, ce qui facilite les démarches pour un approvisionnement local.

Une part importante de l'aide alimentaire est assurée par des Associations et des structures qui ne participent pas au PEAD ou au PNAA. Nombre d'entre elles rencontrent

²³ Le Traité de l'Union Européenne fixe le principe de la liberté de circulation des marchandises au sein de l'UE, lequel est reconnu comme un pilier du marché intérieur issu du Traité de Rome de 1957

des difficultés dans leur approvisionnement et pourraient être intéressées par une démarche locale. Etant donné les faibles volumes en jeu dans chaque structure, une démarche collective semble la plus appropriée. Face aux problèmes récurrents de transport de ces structures, une livraison des denrées par le fournisseur ou un intermédiaire sous forme de tournées semble la solution la plus adaptée. Dans ce cas, un véritable travail de coordination est nécessaire pour organiser une tournée commune à plusieurs structures. La plupart de ces structures interrogées se disent intéressées par un tel projet.

Par ailleurs, dans la mesure où ce projet est viable sur les plans économiques, sociaux, environnementaux et sur la qualité, il n'est pas inintéressant de l'élargir à d'autres domaines que l'aide alimentaire. On peut par exemple imaginer que des groupes de particuliers ou des structures privées soient intéressées par un approvisionnement organisé en offre locale.

Conclusion

L'étude de faisabilité a permis de mettre au jour l'ensemble des obstacles pour l'approvisionnement local en fruits et légumes pour les Restos du Cœur 34. Un protocole expérimental a été rédigé pour la campagne 2011-2012 et fait actuellement l'objet des dernières négociations avec l'Association nationale des Restos du Cœur.

Les points forts

- A la suite d'une première proposition, s'est dégagé un partenariat avec Mercadis. En effet, l'organisation collective des producteurs locaux pour répondre à un appel d'offre comme celui des Restos du Cœur était inexistante ; la présence de Mercadis engage ce travail d'organisation. Un certain nombre de consultations tout au long du projet se sont faites avec les producteurs. Cependant leur organisation n'est pas aboutie si bien qu'il a été décidé de travailler pour l'instant avec un intermédiaire; l'objectif est de pousser à l'organisation collective des producteurs locaux, mais aussi de soutenir la professionnalisation des grossistes au niveau de l'achat à des producteurs locaux, finalement encore peu pratiqué dans le cadre des marchés à gros volumes. Le choix d'un intermédiaire est aussi la façon de sécuriser l'approvisionnement sur toute la campagne pour les Restos du Cœur et d'éviter une rupture, par exemple pour des aléas climatiques.
- La discussion engagée avec l'Association nationale a permis d'échanger autour des enjeux de solidarité en direction des producteurs locaux et de développement durable. On peut comprendre que pour une association engagée dans l'aide alimentaire, l'objectif est de trouver les ressources alimentaires en quantité suffisante pour offrir à un nombre de bénéficiaires toujours plus important ; d'autre part, ils ont déjà introduit des changements pour s'approcher des recommandations nutritionnelles ; prendre en

compte d'autres critères comme celui du soutien à l'agriculture locale et celui du développement durable les oblige à réorganiser leur politique d'achat ; c'est pourquoi leur accord sur une expérimentation locale²⁴ est intéressant et à même de permettre une généralisation après analyse de la prochaine campagne.

- Cette expérimentation est attendue par nombre d'acteurs locaux ; elle servira au démarrage d'une filière « circuits courts » ; c'est pourquoi le suivi de la préparation de la campagne puis, de la campagne et l'analyse que nous en ferons seront la base pour engager cette construction locale. D'autre part, nous formalisons au fur et à mesure certains indicateurs qui ont vocation à servir de points d'appui pour généraliser cet approvisionnement en circuits courts pour d'autres villes et d'autres structures d'aide alimentaire ; on peut également anticiper sur le fait que si la filière se crée, elle puisse s'ouvrir à d'autres acheteurs (groupements d'achat par exemple).
- La question du prix a été longuement discutée ; un prix « juste » au producteur faisait partie des éléments centraux du projet ; en réalité, il y a eu contournement de la question en faisant valoir que la production dont il s'agissait, était une production d'hiver. Or la production locale est surtout une production d'été ; ce qui veut dire que ce marché vient en complément de la production principale et assure un revenu complémentaire au producteur. Cette question du prix n'a pas joué en tant que telle dans les discussions avec les Restos du Cœur. Dans le cadre d'une généralisation, la notion de prix juste sera peut-être plus difficile à prendre en compte en fonction des situations locales.

Les points de vigilance

- La dimension environnementale n'a pas encore été travaillée ; la seule dimension qui va être prise en compte est la réduction des transports. Trouver des possibilités de faire évoluer les pratiques agricoles est un des axes à faire évoluer ; d'autre part les cahiers des charges proposés par la FNAB par exemple ouvrent des pistes sur la façon d'améliorer l'emballage (vrac, matériaux recyclés ou recyclables etc...)
- L'organisation choisie c'est-à-dire le MIN n'est peut-être pas favorable aux petits producteurs ; il va s'agir d'observer ce point particulier ; en effet, développer les circuits courts dans ce cadre précis de l'aide alimentaire est de rechercher également comment cela peut aider au soutien aux conditions de vie des producteurs locaux (30 380 perçoivent le RSA fin 2010 au niveau national ; il y a 6,3% augmentation par rapport à 2009- Rapport d'activité MSA 2009).
- La dynamique engagée est source de rencontre et de professionnalisation pour les producteurs, les grossistes et l'Association ; il s'agira de veiller au maintien de cette dynamique de dialogue et d'apprentissage à travers le projet et notamment à garder présentes les trois dimensions du développement durable. L'expérience montre que la

²⁴ Protocole expérimentation annexe 5

dimension économique est souvent mise en avant au détriment de la dimension sociale. Les contraintes budgétaires et les choix politiques de gestion de l'Association nationale peuvent pousser dans ce sens. Quant à la dimension environnementale, elle ne peut pas se réduire à la seule question des transports : les enjeux climatiques, l'érosion des sols etc.... sont à envisager.

