

#### Short and local food chains

Caroline Pénicaud

#### ▶ To cite this version:

Caroline Pénicaud. Short and local food chains. Final event Food Improv'iders, ANIA, Aug 2023, En ligne, France. hal-04606150

### HAL Id: hal-04606150 https://hal.inrae.fr/hal-04606150v1

Submitted on 9 Jun 2024

**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.





## RMT Alimentation Locale

Short and local food chains

2015 - 2019 / 2020 - 2024





## RMT = Combined Technology Network







Research

Training

Development





## Main objectives

- Produce collective expertise, tools and training content
  - 2 target audiences: farmers and accompanying professionals; local authorities
- Train stakeholders, transfer knowledge and tools, disseminate results for successful integration into short and local food chains
- Identify new R&D issues and incubate projects
- Support public, private, civic action
- → Enhanced contribution of these chains to the sustainability of agriculture, food and regional development





### Structure







Axis 1
Entrepreneurial strategies for sustainability:

agro-ecological transition, smallscale processing, value chains Axis 2
The relocalization of food in the resilience of territories:
local supply, territorialized food

systems and food transition







**Cross-axis groups** 

**WG Training** 





**WG Logistics** 





**WG Digital** 





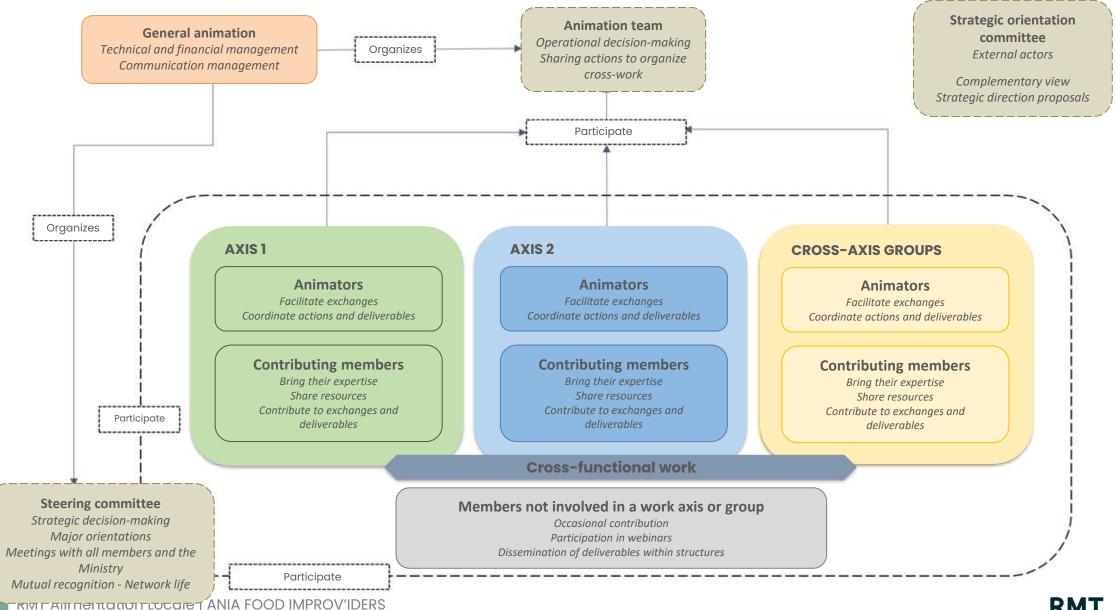
**WG** Regulation







### Governance



Alimentation Locale

2023 Paris

### The members

### **Animators**





### **Founding members**



CIHEAM

MONTPELLIER





































### **Partner members**

































Partner members have joined the RMT during the period and/or are unable to make a long-term commitment in terms of time spent on RMT issues. Their participation is nevertheless important for the network's activities and outputs.





6





### The members

- Members can benefit from :
  - Working time organized within the framework of the RMT
  - a collective watch on news about short and local food chains and information on work in progress
  - reflections arising from the various thematic and cross-working groups
  - data on short and local food chains
  - privileged access to potential partners and project resources to make projects
  - the work of trainees funded by the RMT
  - visibility of their work and their organization through the RMT website and subscribers





### The members

- Members undertake to:
  - Actively participate in the network dynamic through at least one working group
  - Disseminate productions under free license







## Highlights of activities 2020-2023





## Highlights of activities 2020-2023 Produce collective expertise (capitalization, new knowledge)





Communiqué de presse - 21/06/2022

Circuits courts : des déceptions mais pas de déclin général

Les difficultés vécues par certains producteurs, AMAP ou magasins en circuits courts ont souvent été généralisées comme des indices du déclin de ces modes de vente. Une enquête menée par le RMT allimentation locale auprès de plusieurs centaines d'acteurs révièle une réalité plus nuancée avec, par rapport à 2019, autant de hausses des ventes que de baisses. Elle montre que les évolutions vécues par les uns et les autres résultent de causes multiples et non d'une cause unique, et que la crise de la covid-19 continue à redistribuer les cartes, dans les territoires comme dans le secteur de la distribution alimentaire.

La presse se fait l'écho de difficultés vécues par des producteurs en vente directe ou bien de points de

Collective expertise about food production, supply and consumption during the pandemic (press synthesis, surveys...)

Analysis of short food chains dynamics



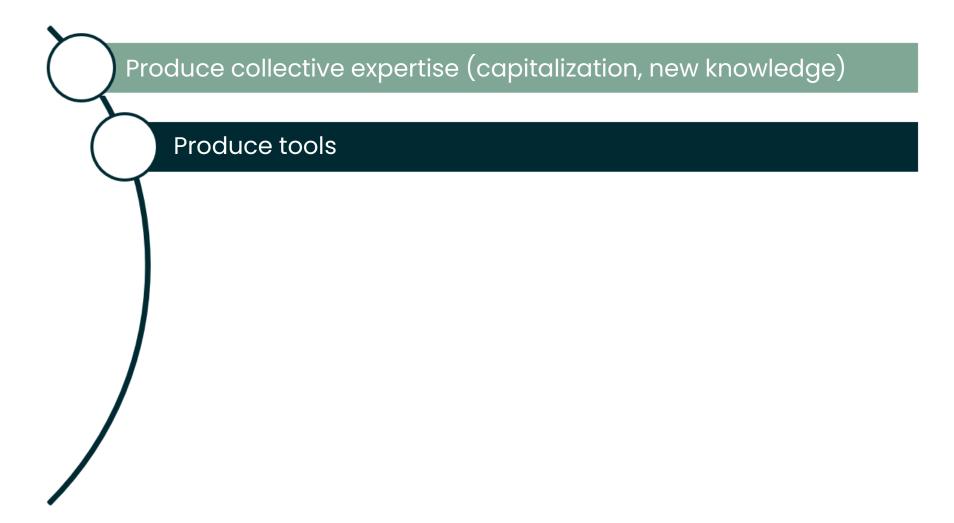
## Highlights of activities 2020-2023 Produce collective expertise (capitalization, new knowledge)



Logistics in local and short food chains: situation report, new challenges and avenues for development



## Highlights of activities 2020-2023





# Highlights of activities 2020-2023 Produce tools

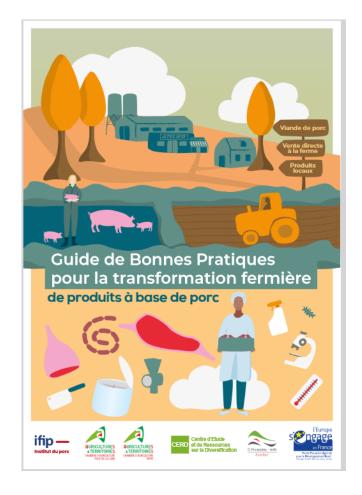


Un outil pour déterminer rapidement la plateforme de commercialisation en ligne qui vous convient le mieux!

Cet outil de type " aide à la décision " (OAD) se propose de fournir une grille de lecture aux producteurs agricoles ou groupements de producteurs qui souhaiteraient s'appuyer sur une plateforme de commercialisation en ligne pour vendre leurs produits alimentaires en circuits courts et de proximité. Par un système de filtres à renseigner. l'OAD permet d'identifier en un rapide coup d'oeil



Decision-support tool to choose online platform for food sale



Guideline for on-farm pork-products processing



## Highlights of activities 2020-2023





# Highlights of activities 2020-2023 Produce training contents





Website for participatory identification of training courses and teaching ressources about short and local food chains



## Highlights of activities 2020-2023





## Highlights of activities 2020-2023



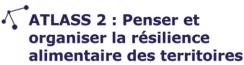


# Highlights of activities 2020-2023 Identify new R&D issues and incubate projects



Travailler en circuit court























## Les points saillants du bilan mi-parcours





Alimentation Locale

## Small-scale processing group

- 3-4 virtual meetings/year
- ~45 members
- Roadmap
  - Production of technical, socio-economic and environmental references (including LCA) on small-scale processing workshops and processing processes adapted to short and local food chains for the various products,
    - in collaboration with RMT Transfobio
    - and with a view to exchanging information with RMT Qualima and Ecoval
  - Inventory of experiments carried out in agricultural high schools, experimental areas and technology halls around the short and local food chains.
  - Specifications and incubation of an operational group on ethical considerations about at farm and artisanal processing





# Small-scale processing group Achievements

- Indicators to describe processing tools
  - Aim: to help
    - the Observatory of local food systems to describe processing tools
    - Project leaders to create their processing tool

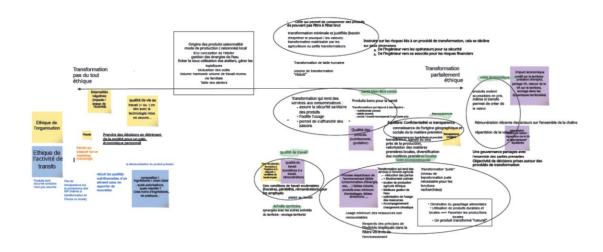
Echelle	Axe	Indicateur	Spécifique alimentation locale	Prioritaire pour l'observatoire	Prioritaire pou les porteurs de projets
Atelier	Dimensions	Date de début		×	×
		Date de fin		×	
		Surface			×
		Volumes transformés (sur une période donnée à définir)		×	x
		Chiffre d'affaires		×	×
		Nombre de salariés / ETP		x	×
		Nombre de salariés temporaire / saisonniers			
		Capacité à agrandir l'atelier sur les installations existantes			×
		Nature et montant des immobilisations corporelles (choix neuf, occasion ?)			×
		Taille de l'autoclave (conditionne le rendement en bocaux stérilisés)			×
		Accessibilité de l'atelier par les axes de communication routiers			×
		Nb km parcourus /an par l'outil si mobile			
		Couplage de l'atelier de transformation avec un atelier de production ou de distribution			
	Gouvernance	Statut de l'atelier (collectif, individduel, personnel salarié, prestataire)			
		Nature des instances de gouvernance (important dans les ATC)		x	×
		Existence d'outils de gestion du travail en collectif, d'un organigramme fonctionnel			×
		Auto-construction de l'atelier			
		Licence libre pour les plans			
	Economie	Mode de financement et propriété des investissements			×
		Coûts de production (coûts opérationnels)			-
		Poids des dotations aux amortissements dans les charges d'exploitation			×
		Niveau d'endettement			×
		% des activités internalisées vs soustraitées / coûts de production totaux			×
		% de charges fixes / coûts prod totaux			×
		Taux de marge par famille de produits			×
		Part des ventes liées à chaque produit ou service			×
		Ratio CA produits/services			×
		Part des débouchés B to B / B to C		×	×
		Répartition du CA par type de débouché			×
		Répartition des volumes par type de débouché			×
		Volume d'achats auprès des agriculteurs locaux (fourchette ou moy)		×	×
	Environnement	Echelle la plus prévalente où sont inscrits les fournisseurs/utilisateurs de l'atelier (Commune, EPCI, Département, Département + Départements limitrophes, Région, France, Europe, Monde)		×	×
		Echelle maximale où sont inscrits les fournisseurs/utilisateurs de l'atelier (Commune, EPCI, Département, Département + Départements limitrophes, Région, France, Europe, Monde)		×	×
		Existence de circuits de mutualisation logistique en amont de l'atelier (ex. ramasse en collectif)		×	×
		Taux de remplissage de l'autoclave			×
		% d'ingrédients locaux vs non locaux, bio vs conventionnels dans les achats		XXXX	×
		Diversité des approvisionnements et écoulements locaux (=connaissance et intégration au tissu local)		x	
	Social	Accessibilité de l'atelier en transports en commun (pour ateliers en insertion)			×
		Eventuelle co-construction collective/participative des recettes			×
		Niveau d'information, de transparence sur les process, les prix, etc.			×
		Nature des relations avec les fournisseurs et les consommateurs		×	×
	Evolution	Capacité d'évolution de la gamme de produits ou de services (fréquence des nouvelles recettes, ETP dédié, largeur de gamme existante)			×
		Capacité d'investissement passée et à venir			
		Origine des paliers de changement d'échelle			×
		Trajectoire d'Évolution : nb emplois, fournisseurs, volumes transformés et vendus, etc.			×
		Evolution du taux de fidélité vs de renouvellement des fournisseurs/clients			×
		Evolution du ratio transformation pour compte propre vs à façon			×
	Technique	Atelier fixe ou mobile			
		Typologie de procédés			

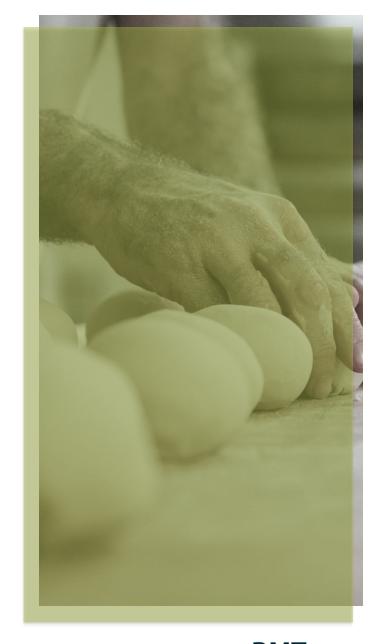




# Small-scale processing group Achievements

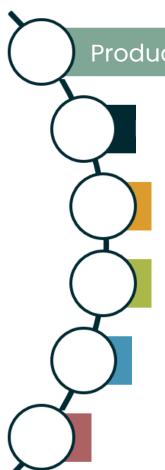
- Ethical considerations about small scale processing
  - Aim: a national-scale code of conduct, based on the principle of voluntary, free adherence, making it possible to claim a difference in processing methods between players who have signed up to the code of conduct and those who haven't
  - 2 workshops
  - · A survey to come





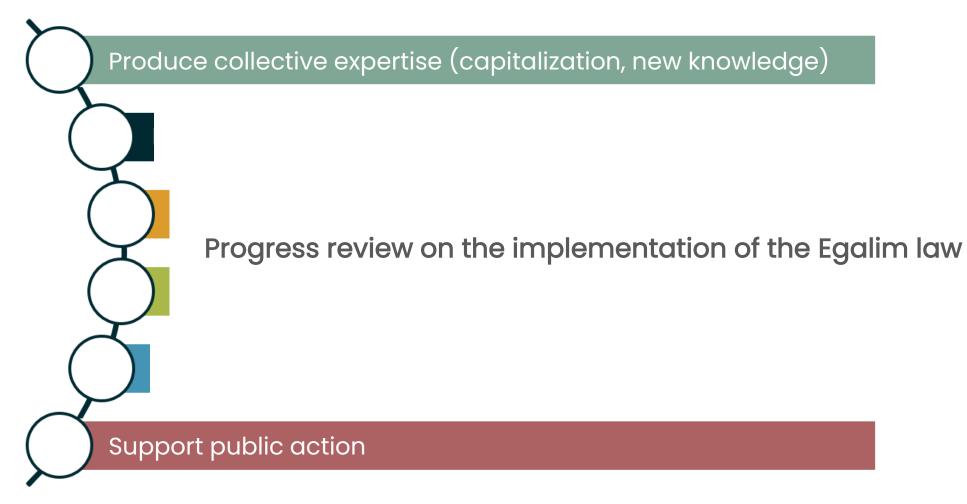




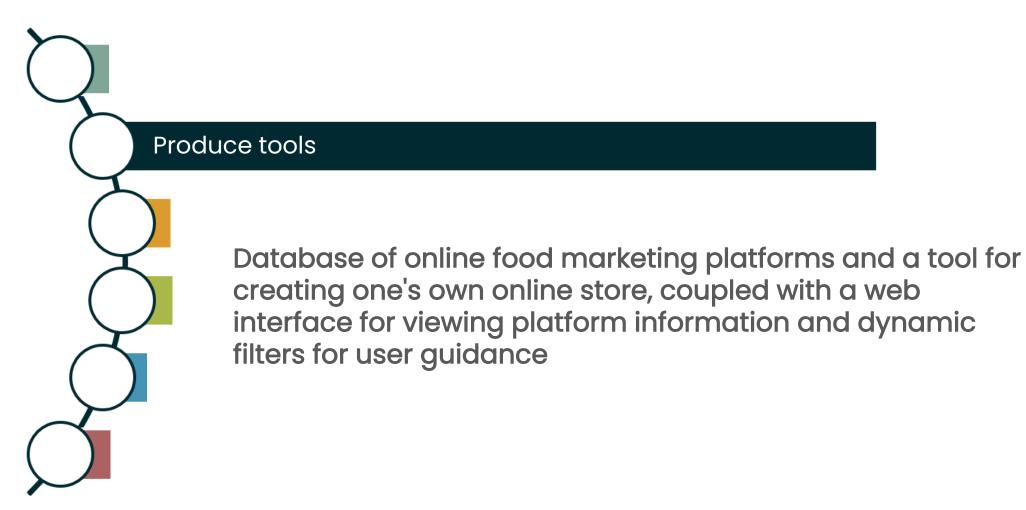


Produce collective expertise (capitalization, new knowledge)

Position note defining the short and local food chains within the RMT framework





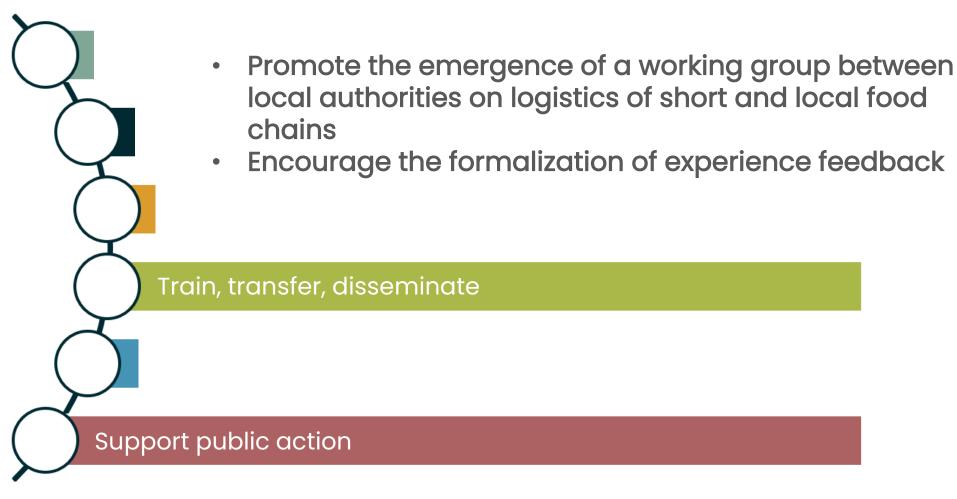




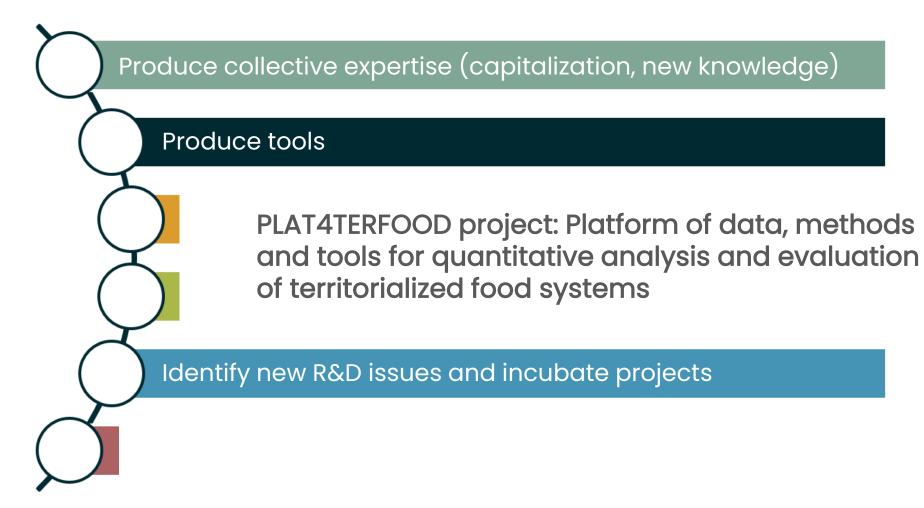


- Build up "testimonial" resources of actions carried out around cacp
- Distribute video/audio resources on the RMT website to reach a wide audience











## Thank you!

### Contacts

This presentation / WG small-scale processing Caroline Pénicaud, INRAE caroline.penicaud@inrae.fr

### **RMT Alimentation locale**

Alice Lesenechal, CIVAM Bretagne alice.lesenechal@civam.org
Yuna Chiffoleau, INRAE
yuna.chiffoleau@inrae.fr





