



Edito

Dans un contexte marqué par le Grenelle de l'environnement, la Loi de modernisation agricole et le Programme National pour l'Alimentation, **les circuits courts apparaissent aujourd'hui comme un levier de développement de l'agriculture.** Les agriculteurs peuvent y trouver un moyen de mieux communiquer et de mieux valoriser leurs produits en lien avec leur territoire.

Ce bulletin a pour vocation de vous informer des actions réalisées par la Chambre d'Agriculture en faveur de l'approvisionnement local.

Pour tout renseignement complémentaire, n'hésitez pas à prendre contact avec nos conseillers.

Michel Dubosc
Vice-président CA65

Un projet départemental de plateforme

Avec environ **400 exploitations en circuits courts**, le département des Hautes-Pyrénées est particulièrement concerné par cette filière. Car si celle-ci pèse aujourd'hui **10 à 12 % du chiffre d'affaire agricole départemental**, le potentiel de développement de ce mode de commercialisation est très important notamment via des démarches collectives et le débouché de la **restauration collective**. De plus, grâce à l'hétérogénéité de ses territoires et grâce à de nombreuses exploitations de petites et moyennes tailles, le département des Hautes-Pyrénées est riche d'une production diversifiée et de qualité.

Les circuits courts permettent :

- De créer une dynamique territoriale et des emplois
- De valoriser le patrimoine et les productions locales
- De maintenir la valeur ajoutée sur le territoire
- D'assurer une alimentation de qualité aux consommateurs

En 2010 et 2011, plusieurs études ont été réalisées par la Chambre d'Agriculture :

- la première a permis de connaître l'offre et la demande (quantitative et qualitative) en produits locaux de la restauration collective à l'échelle d'un territoire, en partenariat avec un Pays ;
- la deuxième a référencé l'offre potentiellement disponible sur l'ensemble du département et a mis en adéquation cette offre disponible avec la demande estimée de la restauration collective et des GMS.

Les résultats obtenus ont mis en avant la **réelle motivation des établissements en restauration collective pour s'approvisionner en produits locaux** ainsi que la **volonté des producteurs de s'inscrire dans des démarches collectives de circuits courts**.

Des produits locaux dans nos cantines

Le projet de structuration de la distribution des produits locaux, piloté par la Chambre d'Agriculture, a pour ambition de mettre en place un **outil logistique et commercial** qui sera un élément clé au développement conséquent de la commercialisation de produits locaux.

Le premier public visé est la **restauration collective** afin que celle-ci puisse proposer à ses convives des repas à base de produits locaux de qualité à des prix convenables (frais, de

saison, locaux, sous signe officiel de qualité, bio,...). Cela passera par une éducation des jeunes en milieu scolaire, une information auprès de tous les convives, un accompagnement des gestionnaires de cantine ainsi que par un accompagnement des producteurs pour s'adapter à la demande.

Dans un deuxième temps, le débouché des **Grandes et Moyennes Surfaces** sera également étudié, afin d'atteindre des volumes plus importants dans un objectif de rentabilité économique de la structure de distribution.

Contacts

- Elodie Menvielle
- Florian Cérzuéla
- Chantal Mérigot
- Barbara Bédjottes

Crédits photos :
Chambre d'Agriculture

Un plan d'actions pour 2011-2012



- Identification précise de la demande de la restauration collective (en lien avec les démarches des Pays)
- Travail sur l'offre disponible et à mettre en place avec développement du maraîchage
- Analyse de la valeur ajoutée apportée par les circuits courts
- Mise en place de la plateforme avec implication de tous les acteurs
- Élaboration de règles de fonctionnement de la plateforme (aspects sanitaires, réglementaires, logistique, qualité des produits...)
- Accompagnement des gestionnaires de cantine et des producteurs, communication auprès des convives
- Mise en place d'un site Internet sur ce projet pour la gestion des commandes
- Recherche d'autres débouchés : Grandes et Moyennes Surfaces, Magasin de producteurs, Paniers à destination des particuliers et des touristes...

Différents comités de travail mis en place

Le 1^{er} **comité de pilotage** s'est réuni le 12 juillet 2011. 2 réunions sont ensuite prévues chaque année. Son rôle est de décider des grandes orientations de ce projet et de valider les étapes de sa mise en œuvre.

Il est composé de la Chambre d'Agriculture, la CCI, la Chambre des Métiers, les Pays, le Conseil Général, les Services de l'État (DDCSPP, DDT, Préfecture, Trésorerie Générale), la DRAAF, le Conseil Régional, le Massif des Pyrénées, le GAB 65.

Les **utilisateurs** seront également associés au projet, ceci afin de répondre au mieux à leurs attentes et leurs besoins. Un premier rendez-vous est prévu le **mercredi 19 octobre** sur une exploitation agricole du département afin de faire découvrir aux gestionnaires de cantine, aux cuisiniers,

aux élus... les réalités de la production agricole et de la transformation des produits.

Quant aux **producteurs**, cet outil logistique sera le leur. C'est donc à eux que revient le rôle de mise en place de cette plateforme : aspects réglementaire, logistique, juridique, économique, technique...

Pour ce faire, une formation VIVEA de 4 jours est en cours de réalisation avec 15 producteurs.

Des groupes de travail par produit sont également en cours de constitution :

- Viande bovine
- Viande ovine
- Canards et palmipèdes
- Fruits et légumes
- Porcs
- Produits laitiers
- Divers (pain, truite...)

Des partenaires motivés par le projet

Le coût de ce projet a été estimé à environ 150 000 € pour la période 2011-2012 (frais de personnel, de communication...).

Pour mener à bien ce projet, des partenaires financiers se sont mobilisés autour de la Chambre d'Agriculture :

- Le **Conseil Général** : 23 450 € pour l'année 2011

- La **DRAAF** : 9 000 € au titre du programme régional pour l'alimentation
- **Agriproxi** : programme Interreg 2009-2012 sur l'agriculture de proximité
- **VIVEA** et **l'Adepfo** pour les formations
- Le **CASDAR** pour accompagner des démarches collectives

**Mercredi 19 octobre
14h30 à la Ferme
Cazabonne à Gardères**

**Découverte d'une
exploitation agricole
pour tous les acteurs
de la restauration
collective** : visite de
l'élevage porcin,
présentations de la
Coopérative des Gaves et
du projet départemental
de plateforme

