

# ⑥ OPTIMISER LE SYSTÈME LOGISTIQUE POUR LES CIRCUITS DE PROXIMITÉ



## Contexte et enjeux

Les producteurs approvisionnant les circuits alimentaires de proximité se réinventent depuis plusieurs années dans différents métiers afin de proposer des produits maîtrisés de leur production à leur distribution. Face à une demande grandissante en produits locaux, leurs investissements (temps et matériels) dans la transformation et la logistique de distribution des produits grandissent, sans être suffisamment comptabilisés et/ou répercutés dans les prix de vente. Les producteurs s'intéressent ainsi de plus en plus à la mise en place de solutions collectives ou de prestations de service extérieures pour palier à ces difficultés.

Ces préoccupations terrain, couplées à des enjeux environnementaux de décarbonation et d'accessibilité à tous aux produits locaux et durables, nous conduisent à travailler sur la logistique de toutes les filières alimentaires du PAT.

## Actions pré-identifiées :

1. Réaliser une enquête des besoins des producteurs et de différents débouchés (RHD, métiers de bouche, GMS...)
2. Réaliser un inventaire à l'échelle 17 des outils logistiques existants (stockage, transformation, conditionnement, transport, ...) chez producteurs, IAA, coopératives, grossistes, ... comprenant une étude des flux alimentaires locaux pour optimiser le transport
3. Organiser des voyage d'études inspirants

## Exemples de projets à étudier :

1. Créer une/des légumeries à destination de RHD avec différents niveaux de préparation (découpe, pré-cuisson) et modes de conservation (surgélation, sous vide, ...)
2. Mettre en place un atelier de transformation végétale mobile et/ou de petits volumes
3. Créer un lieu de conservation (chambre froide et congélateur) et de stockage des produits végétaux
4. Mettre en place une solution logistique de transport au service des producteurs et autres acteurs alimentaires locaux

## Indicateurs de suivi :

- Nombre et diversité d'outils logistiques (conservation, transformation, conditionnement et de transport de produits locaux, ...)
- Création de partenariats entre producteurs, opérateurs de la logistique et métiers de bouche/ de l'alimentaire locaux
- Simplification du travail et dégageant temps des producteurs

**Objectif Stratégique :** Adapter le système alimentaire pour plus de résilience et d'autonomie

**Groupe de travail :** CIA17-79, GAB 17, producteurs en recherche de solution, coopératives agricoles, opérateurs logistiques privés, magasins de producteurs, Vrai + local, IEPR, Croqu'ma terre, démarche TZC, tous types de métiers de bouche, distributeurs, grossistes, IAA intéressés,...

## Effets attendus :

- Augmenter la part de produits locaux dans les assiettes des habitants
- Diversifier la gamme de produits locaux disponibles en développant différents modes de conservation (surgélation, sous vide, conserves, ...) et niveaux de transformation (découpe, pré-cuisson, plats préparés non ultra-transformés, ...)
- Proposer des solutions de transport au service des producteurs locaux et autres acteurs alimentaires du PAT pour rendre accessible les produits à tous les débouchés (GMS, marchés, épicerie, restaurants privés et publics, aide alimentaire ...) dans les zones urbaines et rurales
- Simplifier le travail et dégager du temps pour les producteurs locaux

## Points de vigilance :

- Sécuriser les systèmes alimentaires par des études quantifiées de la demande, de la contractualisation (engagements volumes et prix) et la mise en place des filières équitables
- Mettre en place une gamme de produits santé/plaisir/praticité pour donner envie et maximiser la consommation des produits locaux
- Choisir des outils cohérents avec les enjeux bas carbone

Contact des référents du groupe de travail

XXX