

**CONVENTION DE PARTENARIAT
POUR L'OPÉRATION « RAPPROCHER LA RESTAURATION COLLECTIVE
DES PRODUCTEURS BIO SUR LA RÉGION PACA »**

Entre

« Manger Bio en Provence » représenté par Monsieur Grégoire DELABRE en qualité de Président, ci-après dénommé « CHEF DE FILE »,

Les Faysses
GAEC De L'arbre
05110 BARCILLONNETTE

N°SIRET 844 189 720 00015

Et

«Bio de Provence Alpes Côte d'Azur », représenté par Yves GROS en qualité de Président, ci-après dénommé « partenaire n°1»,

Adresse du partenaire :
Maison de la Bio, 255 chemin de la castelette
84911 Avignon

N°SIRET : 38814673000048

Et

«La Métropole Aix-Marseille Provence », représenté par Mme Martine VASSAL en qualité de Présidente de la Métropole Aix-Marseille-Provence, ci-après dénommé « partenaire n°2 »,

Adresse du partenaire
58, Boulevard Charles-Livon
13007 MARSEILLE

N°SIRET 200 054 807 00017

Et

«Le Pôle d'Equilibre Territorial et Rural du Pays d'Arles », représenté par Michel FENARD en qualité de Président, dument habilité par délibération n° 2017.028 en date du 02 octobre 2017 ci-après dénommé « Partenaire N°3 »,

Adresse du partenaire :
1, impasse des Mourgues
13200 – ARLES

N°SIRET 200 076 289 00012

Et

«AVAL BIO SUD », représenté par M. Ronfard en sa qualité de Président, ci-après dénommé « partenaire n°4»,

Adresse du partenaire :
Chez Lou Bio
1664 Avenue St Maurice,
04100 Manosque

N°SIRET 801 144 171 00023

Et

«AGRIBIO PROVENCE SCIC RL », représenté par Catherine APOSTOLO en qualité de Gérante, ci-après dénommé « partenaire n°5 »,
Adresse du partenaire : ZAC La Guéiranne 83340 Le Cannet des Maures
N°SIRET : 494 108 048 00022

Et

« La Communauté de Communes du Golfe de Saint Tropez », représenté par Vincent MORISSE en qualité de Président, ci-après dénommé « Partenaire N°6 »,

Adresse du partenaire :

2 rue Blaise Pascal
83310 Cogolin
N°SIRET 200036077

Visas :

Vu le règlement (UE) n°1303/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant dispositions communes relatives au Fonds européen de développement régional, au Fonds social européen, au Fonds de cohésion, au Fonds européen agricole pour le développement rural et au Fonds européen pour les affaires maritimes et la pêche, portant dispositions générales applicables au Fonds européen de développement régional, au Fonds social européen, au Fonds de cohésion et au Fonds européen pour les affaires maritimes et la pêche, et abrogeant le règlement (CE) n° 1083/2006 du Conseil ;

Vu le règlement (UE) n°1305/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 relatif au soutien au développement rural par le Fonds européen agricole pour le développement rural (Feader) et abrogeant le règlement (CE) n°1698/2005 du Conseil ;

Vu le règlement (UE) n°1306/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 relatif au financement, à la gestion et au suivi de la politique agricole commune, et abrogeant les règlements (CEE) n°352/78, (CE) n°165/94, (CE) n°2799/98, (CE) n°814/2000, (CE) n°1200/2005 et n° 485/2008 ;

Vu le règlement délégué (UE) n°640/2014 du 11 mars 2014 complétant le règlement (UE) n° 1306/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne le système intégré de gestion et de contrôle, les conditions relatives au refus ou au retrait des paiements et les sanctions administratives applicables aux paiements directs, le soutien au développement rural et la conditionnalité ;

Vu le règlement délégué (UE) n° 807/2014 de la Commission du 11 mars 2014 complétant le règlement (UE) n° 1305/2013 du Parlement européen et du Conseil relatif au soutien au développement rural par le Fonds européen agricole pour le développement rural (Feader) et introduisant des dispositions transitoires ;

Vu le règlement d'exécution(UE) n°808/2014 de la Commission du 17 juillet 2014 portant modalités d'application du règlement (UE) n°1305/2013 du Parlement européen et du Conseil relatif au soutien au développement rural par le Fonds européen agricole pour le développement rural (Feader) ;

Vu le règlement d'exécution (UE) n° 809/2014 de la Commission du 17 juillet 2014 établissant les modalités d'application du règlement (UE) n° 1306/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne le système intégré de gestion et de contrôle, les mesures en faveur du développement rural et la conditionnalité ;

Vu le règlement délégué (UE) n° 907/2014 de la Commission du 11 mars 2014 complétant le règlement (UE) n°1306/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les organismes payeurs et autres entités, la gestion financière, l'apurement des comptes, les garanties et l'utilisation de l'euro ;

Vu le règlement d'exécution (UE) n° 908/2014 de la Commission du 6 août 2014 portant modalités d'application du règlement (UE) n° 1306/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les organismes payeurs et autres entités, la gestion financière, l'apurement des comptes, les règles relatives aux contrôles, les garanties et la transparence ;

Vu le code général des collectivités territoriales, notamment ses articles L. 1511-1-1, L. 1511-1-2 et L. 4221-5 ;

Vu le code rural et de la pêche maritime et notamment ses articles L. 313-1, L. 313-2 et R. 313-13 et suivants relatifs à l'Agence de services et de paiement ;

Vu le décret n°2012-1246 du 7 novembre 2012 relatif à la gestion budgétaire et comptable publique ;

Vu le décret n°2015-445 du 16 avril 2015 relatif à la mise en œuvre des programmes de développement rural pour la période 2014-2020 ;

Vu le décret n° 2016-279 du 8 mars 2016 fixant les règles nationales d'éligibilité des dépenses dans le cadre des programmes des fonds européens structurels et d'investissement européens pour la période de programmation 2014-2020 et son arrêté d'application du 8 mars 2016;

Vu la demande d'aide au titre du Programme de Développement Rural, adressé par le chef de file, en date du 27/08/2020 , pour l'opération partenariale «RAPPROCHER LA RESTAURATION COLLECTIVE DES PRODUCTEURS BIO SUR LA RÉGION PACA»

Article 1 : Objet de la convention

La présente convention définit les modalités de coopération entre le « chef de file » et les partenaires de l'opération mentionnés ci-dessus. Elle définit les obligations et responsabilités respectives des signataires dans le cadre de la réalisation de l'opération citée en objet.

Article 2 : Durée de la convention

La présente convention reste en vigueur a minima pendant toute la durée de validité de la décision attributive (date limite pour la réalisation de l'opération) et des engagements qu'elle produit.

La convention reste en tout état de cause en vigueur tant que le « chef de file » ne s'est pas pleinement acquitté de ses obligations envers l'autorité de gestion et tant que le chef de file et ses partenaires ne se sont pas acquittés de leurs obligations réciproques, telles que définies dans la présente convention.

La présente convention devient caduque si l'opération collaborative ne fait l'objet d'aucune décision attributive d'aide.

Article 3 : Présentation de l'opération partenariale et de ses modalités financières

3.1 Présentation de l'opération partenariale

L'opération partenariale a pour objet :

L'objectif du projet est de rapprocher la restauration hors domicile des producteurs BIO dans le cadre de marchés locaux et d'une demande de produits locaux sur la région PACA.

Pour cela, ce projet prévoit la mise en oeuvre des actions suivantes :

Action 1 - En amont, représenter les producteurs en regroupant plus de 50% de ceux qui sont orientés et structurés pour la restauration collective et commerciale au sein de la structure Manger Bio en Provence et ainsi définir une offre unique inexistante sur le marché. Manger Bio en Provence doit devenir d'ici 2022 l'outil coopératif de référence pour les producteurs et transformateurs BIO de la région qui souhaitent travailler avec la restauration collective.

Action 2 - En aval, aller à la rencontre des acheteurs de la restauration hors domicile des départements du 13, 84, 83 et 06, aller les informer, communiquer sur l'offre et établir des liens forts avec eux pour les aider à répondre au challenge de la transition alimentaire BIO, LOCALE et EQUITABLE.

La description détaillée de l'opération est présentée en annexe 1.

3.2 Modalités financières de l'opération partenariale

L'opération partenariale repose sur un plan de financement prévisionnel détaillé et ventilé entre partenaires joint en annexe 2.

Ce plan de financement prévisionnel pourra être ajusté avec l'accord des signataires de la présente convention dans le respect du plan de financement consigné dans la décision attributive de l'aide à l'opération et de ses éventuels avenants. Le plan de financement de la décision attributive de l'aide est joint en annexe 2.2 et sera établie sur la base des données transmises par le service instructeur (Guichet Unique Service Instructeur).

Dans le cas où le plan de financement de la décision attributive de l'aide fait l'objet d'un avenant ; ou lorsque l'opération partenariale fait l'objet d'une nouvelle décision attributive d'aide, l'annexe 2.2 sera modifiée par avenant.

L'annexe 2.1 vise notamment à préciser les cofinanceurs sollicités dans le cadre de l'opération partenariale, et l'autofinancement que chacun des partenaires s'engage à mobiliser. Pour les partenaires publiques ou reconnus de droit public, il est fait mention du fait que leur autofinancement appelle ou non du FEADER en contrepartie.

3.3 Comité partenarial ou comité de pilotage

Le chef de file met en place un Comité partenarial ou un comité de pilotage jusqu'au terme des obligations de l'opération, chargé de suivre la mise en oeuvre de l'opération partenariale dans le respect des délais, du plan de financement et de ses objectifs. Il est réuni à l'initiative de ses membres autant que de besoin.

Article 4 : Obligations et responsabilités du « chef de file »

Le chef de file réalise les actions prévues conjointement avec les autres partenaires selon les modalités et les délais prévus dans la décision juridique attributive de l'aide.

Il est responsable de la coordination administrative et financière de l'opération. Il s'acquitte de toutes les obligations découlant de la convention attributive de l'aide, en particulier les obligations suivantes :

En matière de suivi administratif :

- représenter tous les partenaires du projet auprès de l'autorité de gestion du programme et les tenir régulièrement informés de toutes les communications pertinentes de/avec l'autorité de gestion ;
- mettre en place un comité partenarial ;
- assurer la coordination globale de l'opération, selon les modalités et les délais fixés dans la convention attributive de subvention et mettre en place le système de suivi nécessaire à cette coordination ;
- être l'interlocuteur disponible pour toute demande officielle adressée par l'autorité de gestion et réagir rapidement, en accord avec les autres partenaires, à toute demande de cette dernière ;
- démarrer et exécuter l'opération (en partenariat) avec les autres partenaires selon les modalités qui seront décrites dans la décision attributive de l'aide ;
- transmettre aux partenaires toute information et tout document nécessaire au respect des dispositions en matière de publicité et d'information ;
- mettre en place des mesures de communication et de publicité conformément à la réglementation en vigueur.
- réunir les indicateurs et livrables afférents à l'opération demandés par l'autorité de gestion,

En matière de suivi financier :

- assurer le suivi et la coordination financière de l'opération ;
- préparer et consolider la ou les demandes de paiement. Pour cela il sollicite les partenaires pour qu'ils lui transmettent toute pièce justificative permettant d'établir la demande de paiement de l'aide. Il s'assure de la cohérence des données transmises par les partenaires avant transmission à l'autorité de gestion. Il produit et / ou consolide les états d'avancement accompagnés des justificatifs de dépenses, et le cas échéant les justificatifs de versements des cofinancements obtenus pour l'opération.
- verser les subventions reçues aux partenaires selon les modalités définies en article 8
- informer par écrit l'autorité de gestion des modifications du plan de financement ou de la nature de l'opération, validées par l'ensemble des partenaires ;
- utiliser : soit un système de comptabilité séparé, soit une codification comptable adéquate pour toutes les transactions relatives à l'opération ;

En matière de contrôle :

- se soumettre à tout contrôle sur pièces et sur place effectué par toute autorité chargée de la réalisation des audits et contrôles nationaux et communautaires ;
- communiquer aux partenaires et coordonner les éventuels contrôles et audits commandités, demander des pièces complémentaires et leurs résultats ;
- conserver et rendre disponible, sur demande des corps de contrôle, toutes les pièces relatives à l'opération et à sa mise en œuvre, jusqu'à la fin de la période d'engagement définie par la convention attributive de l'aide.

Article 5 : Obligations et responsabilités des partenaires

Chaque partenaire réalise les actions prévues conjointement avec le chef de file et les autres partenaires selon les modalités et les délais prévus dans la décision attributive de l'aide.

Chaque partenaire s'engage à fournir tous les éléments nécessaires à la coordination financière et administrative que réalise le «chef de file» et autorise ce dernier, dans le cadre de l'opération menée en partenariat, à signer la décision attributive de l'aide et les demandes de paiement et à percevoir l'aide.

A ce titre, chaque partenaire s'engage à :

En matière de suivi administratif :

- désigner dans sa structure un interlocuteur du chef de file ;
- communiquer au chef de file toute information et pièce nécessaire à la gestion du dossier ;
- informer le chef de file du démarrage effectif des actions et de leur exécution ;
- informer sans délai le chef de file de tout événement susceptible de porter préjudice à l'exécution de l'opération et communiquer les mesures prises en conséquence pour mener à bien sa part du projet ;
- mettre en place des mesures de communication et de publicité conformément à la réglementation en vigueur ;
- produire les indicateurs et livrables réalisés pour les actions, chacun en ce qui le concerne et les faire remonter au chef de file

En matière de suivi financier :

- faciliter la coordination financière du chef de file en lui fournissant toutes les pièces nécessaires dans les délais exigés par le chef de file ;

- transmettre au chef de file toute information et pièce justificative (comptable et non comptable) des dépenses qu'il a supportées, ainsi que les justificatifs de versement des cofinancements publics;
- utiliser soit un système de comptabilité séparé soit une codification comptable adéquate de toutes les transactions relatives à l'opération.

En matière de contrôle :

- se soumettre à tout contrôle sur pièces et sur place effectué par toute autorité chargée de la réalisation des audits et contrôles nationaux et communautaires ;
- communiquer au chef de file toute information et pièce nécessaire permettant de répondre aux demandes des corps de contrôle dans les délais requis,
- conserver et rendre disponible, sur demande des corps de contrôle, toute pièce relative à l'opération et à sa mise en œuvre, jusqu'à la fin de la période d'engagement définie par la convention attributive de l'aide

Article 6 : confidentialité et droits de propriété intellectuelle

Le bénéficiaire chef de file et ses partenaires s'engagent à préserver la confidentialité de tout document, information ou autre matériel en relation directe avec l'objet de la convention, dûment qualifiés de confidentiels et dont la divulgation pourrait causer préjudice à l'autre partie.

La confidentialité est appliquée sans préjudice des règles de publication applicables au niveau de la publicité européenne.

Les droits de propriété industrielle et intellectuelle des résultats de l'opération, des rapports et autres documents concernant celle-ci, sont dévolus au bénéficiaire chef de file et ses partenaires.

Sans préjudice des dispositions du précédent paragraphe, le bénéficiaire chef de file et ses partenaires octroient à l'autorité de gestion le droit d'utiliser librement et comme elle juge opportun les résultats de l'opération.

Article 7 : Respect des règles communautaires et nationales

Le chef de file et les partenaires s'engagent à respecter la réglementation européenne et nationale applicable à l'opération, notamment les règles d'éligibilité, de justification des dépenses, relatives à la commande publique, aux aides d'État et à la concurrence.

Article 8 : Modalités de versements des subventions au chef de file et aux partenaires

Le paiement de l'aide intervient selon la disponibilité des crédits, sur justification de la réalisation de l'opération et sur justification des paiements réalisés par les financeurs mentionnés dans le plan de financement prévisionnel.

- Le chef de file transmet la demande de paiement et les pièces justificatives correspondantes à l'autorité de gestion ;
- Le chef de file reçoit l'aide qui résulte de l'instruction de la demande de paiement ;
- Le chef de file reverse aux partenaires le montant de l'aide selon les modalités de répartition financière fixée dans la présente convention et au vu des dépenses supportées, présentées dans la demande de paiement et retenues éligibles. Le chef de file verse l'intégralité du montant de l'aide due aux partenaires même si le montant de l'aide due a fait l'objet d'une compensation (au titre d'une créance du chef de file auprès de l'Organisme Payeur - article 1290 du code civil).

Article 9 : Manquements aux obligations dans le cadre de la mise en œuvre du projet

Si un des partenaires ne s'acquitte pas de ses obligations ou s'il enfreint une obligation contractuelle, le chef de file le met en demeure par écrit de corriger ce manquement dans un délai approprié ou de mettre fin à l'infraction. Le chef de file contacte les autres partenaires en vue de résoudre les difficultés.

Si les infractions aux obligations continuent, le chef de file peut décider, après consultation des autres partenaires, d'exclure le partenaire concerné.

Si un manquement d'un partenaire à ses obligations a des conséquences financières négatives pour le financement de l'ensemble de l'opération, le chef de file, en accord avec les autres partenaires, peut réclamer à ce partenaire une indemnisation.

Si le manquement aux obligations est du fait du chef de file, les règles de cet article s'appliquent, mais à la place du chef de file, ce sont les autres partenaires qui agissent ensemble.

Article 10 : Remboursement à l'organisme payeur, reversement des indus

En cas de non-respect des engagements de la décision attributive de l'aide par l'un ou plusieurs des partenaires, l'autorité de gestion peut arrêter ou suspendre le versement de l'aide et/ou réclamer le remboursement total ou partiel de l'aide versée.

Dans l'hypothèse de l'émission d'un ordre de recouvrement, le chef de file devra reverser à l'organisme payeur le montant demandé et le cas échéant les intérêts moratoires.

Si le manquement aux obligations provient d'un ou plusieurs partenaires, chaque partenaire transfère au chef de file la part de l'aide indûment perçue. Le chef de file présente sans délai la demande de remboursement de l'organisme payeur et avise

chaque partenaire du montant à rembourser. Le remboursement au chef de file est dû dans les 2 mois suivant la demande de l'organisme payeur/ou délai à fixer relativement à la date de reversement imposée au chef de file par l'organisme payeur. Chacun des partenaires est tenu responsable de la non-exécution totale ou partielle des activités dont il est chargé ou de l'affectation des fonds à des dépenses non prévues par l'opération. Il s'engage à rembourser la part des aides indûment perçues.

Article 11 : Modification de la convention, résiliation

- Toute modification notamment de la composition du partenariat ou du plan de financement de l'opération doit faire l'objet d'un avenant à la présente convention signée par chacune des parties contractuelles;
- Le partenaire qui souhaite abandonner sa participation au projet peut demander la résiliation de la présente convention par lettre recommandée à l'adresse du chef de file afin que celui-ci en informe l'autorité de gestion;
- Toute modification de cette convention doit être communiquée dans un délai de 45 jours à compter de sa signature à l'autorité de gestion du programme.

Article 12 : Traitement des litiges

En cas de litiges, le chef de file et les partenaires recherchent une solution à l'amiable.
A défaut, le contentieux pourra être porté devant la juridiction compétente.

Article 13 : Annexes

Sont annexés à la présente convention et font partie intégrante de celle-ci les documents suivants :

Annexe 1, annexe technique

- présentation technique de l'opération partenariale de ses livrables et indicateurs de mise en œuvre

Annexe 2, annexe financière

- Annexe 2-1 : plan de financement prévisionnel détaillé par partenaire
- Annexe 2-2 : plan de financement de la décision attributive de l'aide FEADER/Région

Fait à le

Fonctions et signature

Pour le PETR d'Arles

Fait à le
Fonctions et signature

Pour Manger Bio en Provence

Fait à le

Fonctions et signature
Pour Aval Bio sud

Fait à le

Fonctions et signature
Pour Agribio Provence

Fait à le

Fonctions et signature

Pour Bio de Provence Alpes Côte d'Azur

Fait à le

Fonctions et signature

Pour La Communauté de Communes du Golfe de Saint Tropez

Fait à le

Fonctions et signature

Pour la Métropole Aix-Marseille Provence

**Rapprocher la
restauration hors domicile
des producteurs BIO de la
région PACA**

**ANNEXE 1 :
DOSSIER
TECHNIQUE**

Version juillet 2020

Contenu du dossier technique

Contexte

Enjeux territoriaux

Objectif du projet : développer une offre innovante sociale et solidaire

Historique et méthode

Plan d'actions

Coordination et suivi du projet.

Moyens nécessaires au projet.

Le chef de file : Manger bio en

Provence Identité et rôle dans le projet

Collège 1 : Collectivités territoriales

- Métropole Aix-Marseille Provence : identité

- Pôle d'équilibre territorial et rural du Pays d'Arles : identité

- Communauté de Communes du Golfe de Saint Tropez : identité

- Les Projets Alimentaires territoriaux

- Intérêt pour le projet des trois collectivités

- Rôle dans le projet des trois collectivités

Collège 2 : exploitants agricoles et leurs groupements.

- Bio de Provence : identité et rôle dans le projet

- Aval bio Sud : identité et rôle dans le projet

CONTEXTE

La demande en Provence Alpes Côte d'Azur en produits Bio et locaux en restauration collective et professionnelle, comme partout en France, augmente très rapidement. Cette progression est flagrante depuis 2016 au niveau national et continuera à augmenter avec le signal fort qu'ont été les Etats Généraux de l'Alimentation et la loi EGALIM qui en a découlé, imposant 50% de produits de qualité dans la restauration collective, dont 20% de Bio.

Ainsi le réseau national de plateformes bio locales – le Réseau Manger Bio - connaît une croissance de près de 20% chaque année, alors que la progression des produits bio en restauration collective est de l'ordre de 6%.

Aujourd'hui, les collectivités sont déjà en attente : L'étude d'opportunité financée par la DRAAF effectué par l'entreprise TERO (jointe en annexe de la présente demande de financement) à identifier un potentiel de 48 millions de repas par an dans lesquels les collectivités vont souhaiter inclure du BIO et du LOCAL d'ici 2022. Mais il existe aussi une forte demande dans la restauration d'entreprise ou dans le tourisme.

Dans la région Sud, cette demande n'est aujourd'hui que très partiellement satisfaite alors même que la SAU (Surface Agricole Utile) en Bio est importante et que les conversions rapides en-cours concernent les grandes filières régionales végétales et animales dans les différents départements.

ENJEUX TERRITORIAUX

Un lien entre bassins de production et bassin de consommation

Ce manque de structuration est d'abord géographique. En effet, en Provence Alpes Côte d'Azur, la cartographie de l'offre et de la demande en produits agricoles Bio est particulièrement disjointe. L'espace urbain de Nice à Avignon concentre 90% de la population. Le bassin de production fruits & légumes est important dans le Vaucluse et les Bouches du Rhône, alors que les filières bovines, lait et viande sont concentrées dans les Hautes-Alpes et Alpes de Haute Provence.

Un besoin de regroupement et de distribution

Cette ouverture au marché de la restauration collective demande aussi une logistique particulière. Pour pouvoir répondre à la demande, et donc aux appels d'offres publics, il est nécessaire de proposer une grande variété de produits. Il est donc nécessaire de regrouper l'offre des producteurs sur une plateforme de consolidation des commandes. Par ailleurs des enjeux territoriaux spécifiques, nécessite la mise en place de circuits de distribution sur-mesure, comme dans le Var qui compte un grand nombre de restaurants collectifs de petite taille sont éloignés en temps de trajet des grands axes autoroutiers.

Une obligation de limiter les intermédiaires

La restauration collective offre une opportunité aux producteurs de sécuriser leur chiffre d'affaire car c'est une demande planifiée sur plusieurs années. Cependant, les prix sur le secteur sont tellement bas qu'il est nécessaire de fonctionner en circuits-courts pour pouvoir intégrer le marché. A l'autre bout de la chaîne, les collectivités tentent de référencer des producteurs et d'acheter des produits de qualité

localement. Cependant, la tâche est lourde car les producteurs ne sont pas formés aux marchés publics, leur temps est précieux, leur logistique est centrée sur la production et non la distribution et surtout il faut trouver de nombreux producteurs pour avoir une offre complète pour répondre à un marché.

OBJECTIF DU PROJET / DEVELOPPER UNE OFFRE INNOVANTE SOCIALE ET SOLIDAIRE

L'objectif du projet est de rapprocher la restauration hors domicile des producteurs BIO dans le cadre de marchés locaux et d'une demande de produits locaux sur la région PACA.

Pour cela, ce projet prévoit la mise en œuvre des actions suivantes :

Action 1 - En amont, représenter les producteurs en regroupant plus de 50% de ceux qui sont orientés et structurés pour la restauration collective et commerciale au sein de la structure Manger Bio en Provence et ainsi définir une offre unique inexistante sur le marché. Manger Bio en Provence doit devenir d'ici 2022 l'outil coopératif de référence pour les producteurs et transformateurs BIO de la région qui souhaitent travailler avec la restauration collective.

Action 2 - En aval, aller à la rencontre des acheteurs de la restauration hors domicile des départements du 13, 84, 83 et 06, aller les informer, communiquer sur l'offre et établir des liens forts avec eux pour les aider à répondre au challenge de la transition alimentaire BIO, LOCALE et EQUITABLE.

HISTORIQUE & METHODE

Le réseau Manger Bio est une association regroupant 20 plateformes commercialisant les produits BIO des producteurs auprès de la restauration collective. L'absence de plateforme pour livrer les collectivités de d'Avignon à Nice a incité le réseau à pousser la création d'une plateforme pour la région PACA en 2019.

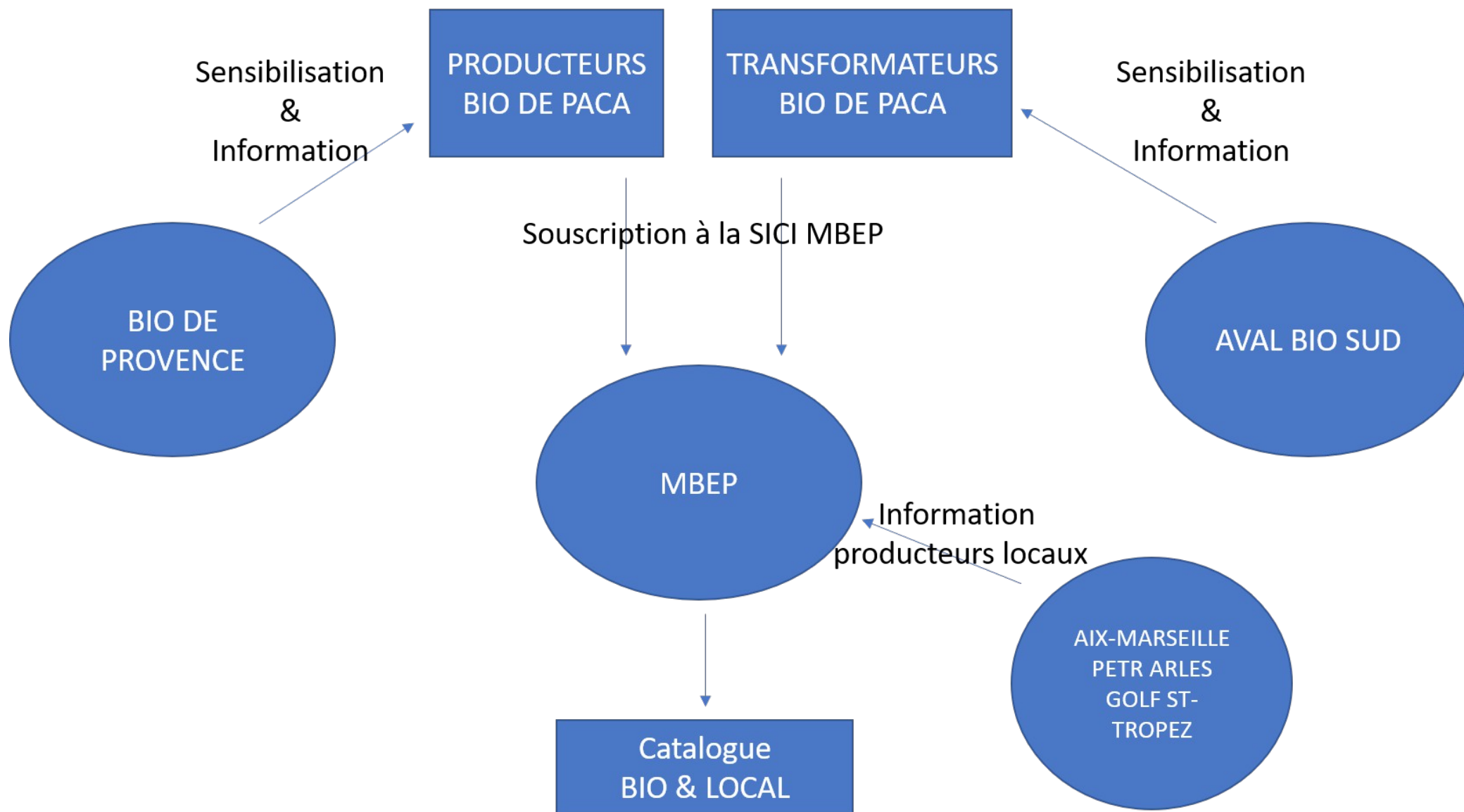
De cette intention sont nés des contacts avec l'agglomération d'Arles et d'Aix-Marseille, ainsi qu'avec les différents syndicats de producteurs BIO de PACA représenté dans ce projet par Bio de Provence. Tous sont des coopérateurs de la SCIC Manger Bio en Provence. Ainsi de la production à la cantine en passant par la logistique, tous les maillons de cette chaîne d'approvisionnement sont représentés dans Manger Bio en Provence et dans ce projet.

PLAN D'ACTIONS

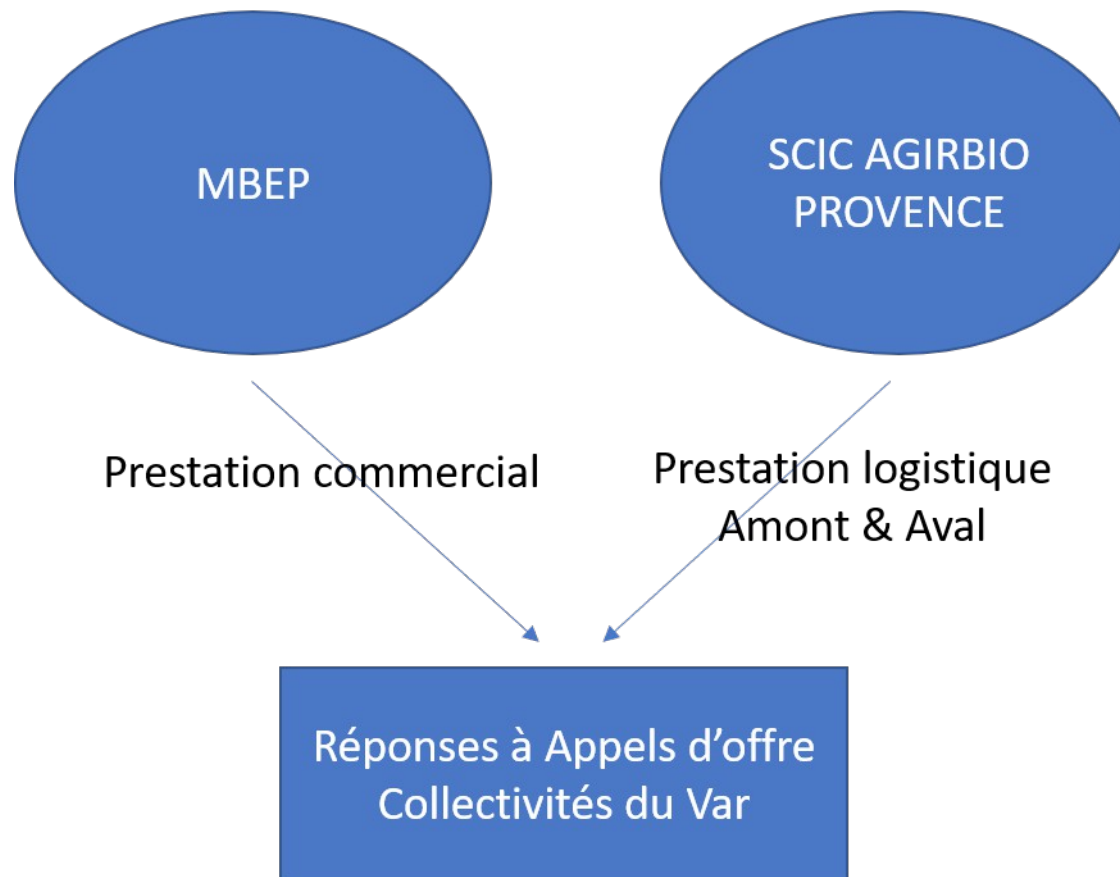
	Chef de file Manger Bio en Provence	Partenaire n°1 Bio de Provence	Partenaire n°2 Métropole Aix- Marseille Provence	Partenaire n°3 PETR Pays d'Arles	Partenaire n°6 Golfe de Saint Tropez	Partenaire n°4 Aval Bio Sud	Partenaire n°5 SCIC AGRIBIO PROVENCE
Partenaire - bénéficiaire	Oui	Oui	Non	Non	Non	Oui	Oui
Plan d'actions							
Action 1 : Créer une offre BIO & LOCALE pour la restauration collective Nature des livrables Indicateurs liés à la mise en œuvre	Intégrer les producteurs et leurs produits dans Manger Bio en Provence Offre en ligne et catalogue établi sur la base des producteurs devenus coopérateurs et des remontées d'information réalisées par les partenaires du projet et couvrant l'ensemble du territoire régional. Nombre de producteurs BIO devenus coopérateurs MbeP. Au moins 50% des producteurs et transformateurs structurés pour la restauration collective.	Informer et sensibiliser aux critères d'éligibilité à la restauration collective Mise en lien des producteurs déjà prêts Listings de producteurs BIO Compte-rendus et émargements des producteurs informés et sensibilisés. Cible : 6, une réunion par département au cours du projet. Nombre de contacts qualifiés transmis Cible : 400	Partage d'information sur les réseaux de producteurs BIO Listings de producteurs BIO Nombre de contacts transmis	Partage d'information sur les réseaux de producteurs BIO Listings de producteurs BIO Nombre de contacts transmis	Partage d'information sur les réseaux de producteurs BIO Listings de producteurs BIO Nombre de contacts transmis	Identifier, sélectionner les fournisseurs Informer et sensibiliser aux critères d'éligibilité à la restauration collective Tableau de synthèse du phoning transformateurs Base de données fournisseur Compte-rendus et émargements des producteurs informés et sensibilisés. Cible : une réunion par département au cours du projet. Nombre de contact de transformateurs transmis Cible 100	

Action 2 : Communiquer et se faire connaître Nature des livrables Indicateurs liés à la mise en œuvre	Représenter les producteurs et transformateurs auprès tous les acteurs de la restauration collective Reporting de CA par producteur/transformateur. + 20% de réponses aux marchés publics formulées par MbeP comprenant de producteurs locaux.	Promouvoir le local et sensibiliser les chefs Développer des outils de marketing auprès des collectivités / Appui relation presse et communication Fiches de préconisation pour chaque collectivité rencontrée. Outils de marketing développés . Pages, articles, vidéos parlant de l'opération financée par le FEADER et de l'action de ses partenaires. Au moins 18 fiches préconisations, soit 3 actions par département. Articles et d'opérations marketing.	Réunion d'informations avec les communes Compte-rendu de réunions d'information avec les contacts des communes Nombre de communes informées	Réunion d'informations avec les communes Compte-rendu de réunions d'information avec les contacts des communes Nombre de communes informées			
							Consolider la logistique et l'offre varoise Coût logistique varoise Fiches techniques produits
							CA réalisé en RHD par les producteurs varois 40K€ sur 12 mois

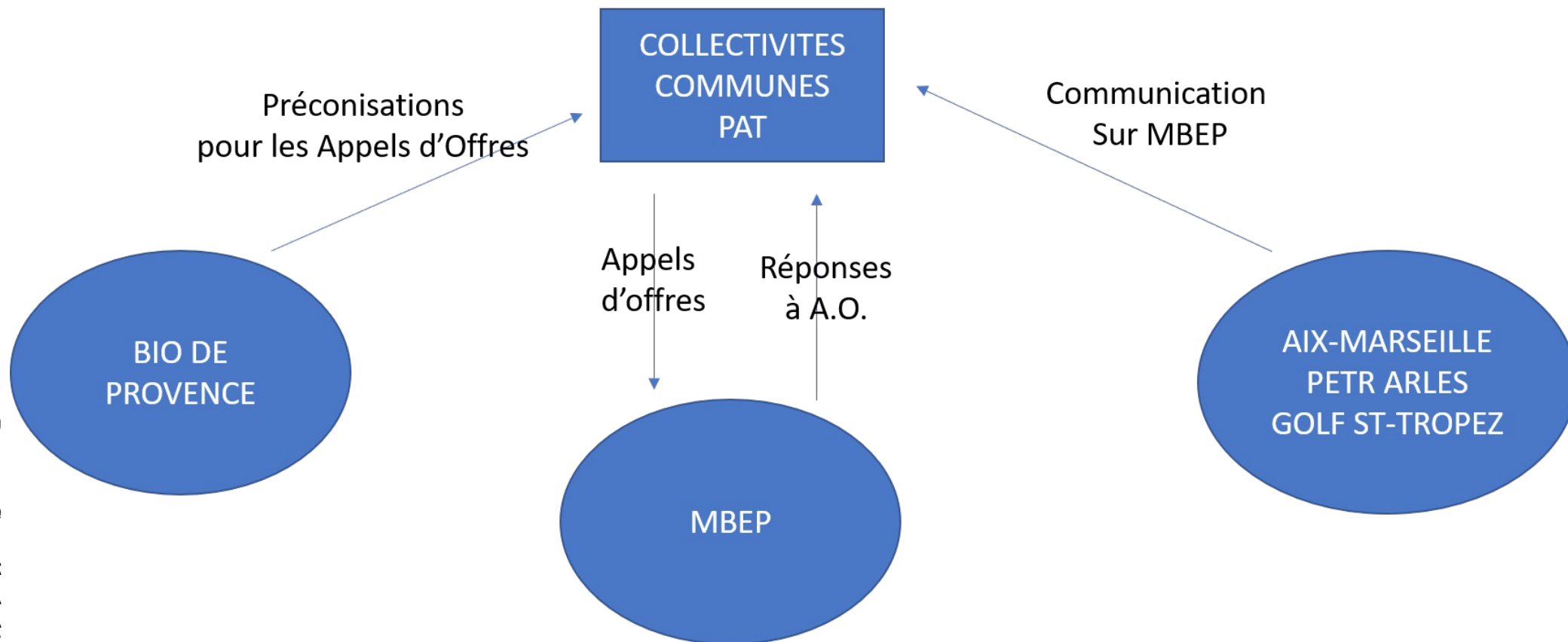
ACTION 1



ACTION 2.1 : LE VAR



ACTION 2



ZONES D'INTERVENTION DU PROJET

L'action 1 (aval) est prévue pour se dérouler sur l'ensemble du territoire régional.

L'action 2 (amont) concerne davantage les 3 départements littoraux de la Région, Cette action comporte une sous-action (action 2.1) dédiée aux questions logistiques dans le département du Var.

COORDINATION et SUIVI DU PROJET

Le projet commence au second semestre 2020 et se terminera le 31/12/2021.

Au sein de cette opération collaborative, le chef de file prévoit de réunir les partenaires dans le cadre d'un Comité de pilotage au moins une fois par trimestre pour :

- établir l'avancée des actions et préciser les actions à suivre sur la période suivante,
- partager les projets de livrable et de résultats liés aux différentes actions,
- faire le point sur les éventuelles difficultés rencontrées et trouver des solutions,
- préparer et effectuer les remontées d'informations nécessaires dans la formulation des bilans et les relations avec le service FEADER du Conseil Régional Sud PACA,
- organiser la ventilation du financement au sein du consortium.

Des contacts réguliers seront par ailleurs mis en place dès que nécessaire par téléphone et/ou courriel entre ces temps formels pour faire le point sur les aspects relatifs à la gestion, à la conduite et au suivi du projet.

Un reporting financier mensuel sera effectué par l'ensemble des partenaires bénéficiaires en direction de Manger Bio en Provence afin de sécuriser la gestion administrative et financière de l'opération.

MOYENS NECESSAIRES AU PROJET :

Des ressources humaines de Manger Bio en Provence, de Bio de Provence et d'Agribio Provence, avec les frais indirects associés.

Deux supports de communication (stop rayon et un saisonnier) afin de contribuer à l'atteinte des objectifs de l'action 2.

L'action d'Aval Bio Sud est prévue pour être réalisée sous la forme d'une prestation externe.

LE CHEF DE FILE : MANGER BIO EN PROVENCE



SON IDENTITE

Au sein du projet, Manger Bio en Provence est le chef de file qui coordonne les acteurs présents au sein des deux collèges.

Manger Bio en Provence est l'outil de commercialisation des producteurs et transformateurs BIO de PACA vers la restauration hors domicile. Derrière cette mission principale, les objectifs sont multiples :

- Diversifier les débouchés pour les producteurs,
 - Structurer les filières en remontant les besoins de la restauration collective en BIO, LOCAL, EQUITABLE,
 - Impacter la qualité des repas dans la restauration collective dans le respect de la nature et des hommes,
 - Créer une logistique coopérative avec un maillage de plateformes sociales et solidaires sur le territoire.

Il s'agit d'une coopérative d'intérêt collectif de l'Entrepreneuriat Social et Solidaire avec 6 collèges incluant des acteurs l'amont et l'aval de la chaîne d'approvisionnement sur le territoire tout en incluant les collectivités :

- Salariés
- Producteurs et organisations économiques de producteurs
- Transformateurs
- Plateformes
- Clients
- Partenaires

Son modèle de structuration de filières agricoles équitables est validé depuis plus de 15 ans par un réseau de 20 plateformes Manger Bio en France.

Par son identité coopérative, Manger Bio en Provence s'inscrit de manière inhérente dans une démarche de commerce équitable et responsable, où les producteurs et organisations économiques de producteurs fixent leur prix. Manger Bio en Provence au contact des clients aura pour rôle de tenir informer ces derniers sur l'état du marché, de la demande et des tarifs. Au sein de son collège de producteurs, Manger Bio en Provence s'appuie sur les grandes coopératives de la région.

Pour chaque marché, la réponse à la demande se fait sur 3 niveaux d'approvisionnement :

- Privilégier l'offre des producteurs en ultra local,
- Compléter avec les offres plus structurées des coopératives de la région,
 - Élargir notre offre avec le catalogue BIOCOOP Restauration et les plateformes Manger Bio adjacentes.

Le Réseau Manger Bio et Manger Bio en Provence travaille en partenariat rapproché avec Biocoop Restauration que nous représentons commercialement sur la branche restauration collective.

La logistique se veut agile :

- Avec une première année 2020 en prestation logistique sur une petite structure aux coûts réduits permettant un amorçage maîtrisé,
- A partir de 2021, un entrepôt de 100m2 avec nos propres employés qui sera surtout une plateforme d'éclatement plutôt qu'un local de stockage,
- Une collaboration logistique avec les plateformes existantes sur toute la région,
- Des livraisons en direct pour les marchés aux volumes importants.

Les plateformes locales Agribio Provence, Echanges Paysans, la Plateforme Paysanne Locale et Agricourt font partie des premiers associés à l'origine de la Société Coopérative Manger Bio en Provence. Il est donc dans la nature même de MBeP de collaborer avec les plateformes publiques, associatives ou d'intérêt collectif existantes ne souhaitant pas dupliquer l'offre en place mais la compléter. Manger Bio en Provence veut être le fournisseur du BIO, LOCAL et RESPONSABLE pour toutes la restauration collective des départements du 13, 84, 83 et 06.

SON EQUIPE

Olivier Bonneaud - DIRECTION



Ingénieur en logistique de 36 ans, c'est un gestionnaire engagé ayant travaillé 5 ans dans les entrepôts de la grande distribution, 6 ans en tant que responsable logistique d'un hôpital, dont une cuisine centrale de 2500 repas/jour. Il a également participé à la mise en place de circuits courts de producteurs BIO sur Aix en Provence.

Gautier Perez – COMMERCE



Enfant du pays dignois, il a participé à la création d'un magasin de producteurs et à cœur aujourd'hui de promouvoir le meilleur de sa région pour les générations futures.

SON ROLE DANS LE PROJET FEADER

En complément de son rôle conventionnel en tant que chef de file, la SCIC Manger Bio en Provence est responsable des actions suivantes dans le cadre du projet.

CREER UNE OFFRE BIO ET LOCALE UNIQUE

Sur cette action, le rôle de Manger Bio sera de concrétiser les phases amont gérée par Bio de Provence et Aval Bio Sud en :

- Participants aux réunions d'information pour présenter Manger Bio en Provence
- Rencontrant les producteurs et transformateurs sélectionnés
- Les faisant devenir coopérateurs de la SCIC
- Définissant avec eux leur offre pour la restauration collective
- Les accompagnant dans la réalisation de leurs fiches produits
- Les faisant participer aux commissions « produits » qui définiront les tarifs d'achat
- Leur communiquant les informations sur les volumes n-1 et les projections sur les années à venir

Livrables : L'enjeu est de créer une offre BIO & LOCALE unique sous forme d'un catalogue dématérialisé et en ligne et d'intégrer à la SCIC au moins 50% des producteurs et transformateurs structurés pour la restauration collective.

FAIRE CONNAITRE L'OFFRE AUPRES DE LA RESTAURATION HORS DOMICILE

Le rôle de Manger Bio en Provence est de représenter les producteurs et transformateurs auprès tous les acteurs de la restauration collective et ainsi leur apporter une solution d'approvisionnement BIO, LOCAL et EQUITABLE. Pour cela, Manger Bio en Provence possède dans ses rangs un développeur commercial qui a pour mission de :

- Recueillir les listings de prospects identifiés par les autres partenaires
- Prendre des rendez-vous pour présenter l'offre
- Établir une veille sur les appels d'offre de fourniture de denrée BIO
- Répondre aux appels d'offre en privilégiant l'offre LOCALE
- Démarcher les acteurs de la RHD
- Référencer les nouveaux clients et s'assurer de leur satisfaction.

Livrable : Reporting du CA généré pour les producteurs et transformateurs BIO de PACA à destination de la restauration RHD. Objectif à fin 2021 = 228 000 €

COLLEGE 1: COLLECTIVITES TERRITORIALES

METROPOLE AIX-MARSEILLE PROVENCE

IDENTITE :

La Métropole Aix-Marseille-Provence (AMP) a été créée le 1er janvier 2016 par la loi MAPTAM regroupant 92 communes pour 1,8 million d'habitants, soit 93 % de la population des Bouches-du-Rhône et 37 % de la population de l'ensemble de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Elle dispose de nombreuses compétences en matière de développement économique, d'aménagement du territoire, de gestion de services publics. Elle élabore ainsi plusieurs documents stratégiques : schéma de cohérence territoriale (SCOT), plan de déplacements urbains (PDU), plan climat air énergie métropolitain (PCAEM), schéma directeur d'urbanisme commercial (SDUC) ...

POLE D'EQUILIBRE TERRITORIAL ET RURAL DU PAYS D'ARLES

IDENTITE :

Créé par arrêté préfectoral du 5 septembre 2007, le Pays d'Arles est structuré depuis le 02 octobre 2017 en Pôle d'Equilibre Territorial et Rural par transformation du Syndicat mixte du Pays d'Arles. Situé à l'ouest du département des Bouches-du-Rhône, le Pays d'Arles regroupe plus de 170 000 habitants sur un vaste territoire de 203 100 hectares, dont 70% sont situés dans les Parcs naturels régionaux de Camargue et des Alpilles.

Au titre de la compétence et missions qu'il exerce en vertu de ses statuts, le PETR élabore et suit le projet de territoire du PETR en partenariat et pour le compte des EPCI qui le composent (Arles-Crau- Camargue-Montagnette ; Communauté de communes Vallée des Baux-Alpilles ; Terre de Provence Agglomération), définissant les conditions de son développement économique, écologique, touristique, culturel, social et les actions en matière d'aménagement de l'espace. Le PETR élabore et dispose de documents et politiques stratégiques : schéma de cohérence territoriale (SCoT), un Plan Climat Air Energie (PCAET), un Contrat de transition Ecologique (CTE), responsable de la gestion de fonds européens dans le cadre du LEADER, et anime une Charte agricole.

Depuis 2010 les élus ont souhaité confier au Syndicat mixte du Pays d'Arles, une mission centrée sur la thématique de l'agriculture, afin de définir une stratégie de soutien à ce secteur majeur pour notre territoire. Un diagnostic agricole à l'échelle du Pays d'Arles a été réalisé en 2012, puis une Charte agricole travaillée en concertation avec les acteurs du territoire, a été adoptée en 2017. Elle poursuit l'ambition de conforter notre agriculture de qualité, identitaire et diversifiée, afin d'une part d'en faire bénéficier les habitants du grand territoire (Pays d'Arles, Métropole et agglomérations limitrophes), mais aussi au plan national et international, et d'autre part de favoriser la création et le maintien d'emplois locaux durables. Cette Charte, ainsi que la déclinaison du Projet Alimentaire Territorial décrit ci-après, constituent le volet agricole du projet de territoire.

Pour l'année 2020, les élus du PETR du Pays d'Arles ont voté un programme d'actions pour la mission agriculture et alimentation du PETR qui comprend des notamment des actions d'accompagnement des producteurs locaux dans des démarches de qualité, et des actions d'accompagnement des communes vers une

restauration collective comprenant un travail spécifique sur l'identification et le sourcing de producteurs locaux.

La Communauté de Communes du Golfe de Saint Tropez

Créée le 1er janvier 2013 (arrêté préfectoral du 27/12/2012), la Communauté de communes du Golfe de Saint-Tropez associe les 12 communes du Golfe de Saint-Tropez au sein d'un « espace de solidarité en vue de l'élaboration d'un projet commun de développement et d'aménagement ».

Sa forme juridique d'Établissement Public de Coopération Intercommunale à fiscalité propre lui confère le statut de collectivité territoriale indépendante financièrement des communes qui la constituent.

Son rôle est d'offrir une meilleure cohérence territoriale, une plus grande pertinence aux choix d'aménagement, de mutualiser les moyens (humains, matériels et financiers) mais aussi de parler d'une seule voix face aux partenaires que sont l'État, la Région, le Département, l'Europe etc.

Elle dispose de nombreuses compétences en matière de développement économique et d'aménagement du territoire. C'est elle qui élabore plusieurs documents stratégiques : schéma de cohérence territoriale (SCOT), plan climat air énergie territorial (PCAET).

LES PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX

PAT Métropole Aix Marseille Provence et PETR d'Arles.

La Métropole Aix Marseille Provence en co-pilotage avec le Pôle d'Equilibre Territorial et Rural du Pays d'Arles s'est engagé dès 2016 dans une démarche stratégique et opérationnelle d'élaboration commune d'un Projet Alimentaire Territorial (PAT) à l'échelle conjointe de leurs territoires. L'ambition partagée était alors d'accompagner le territoire vers une alimentation locale, durable, de qualité et accessible à tous. La qualité du projet et de la démarche menée par la Métropole et le Pays d'Arles a été reconnue officiellement par le Ministère de l'agriculture et l'alimentation le 14 février 2020.

En effet, fin 2018, la phase de diagnostic du territoire a été lancée et conduite par la Chambre d'agriculture des Bouches du Rhône, l'Agence d'Urbanisme du Pays d'Aix et l'Agence d'Urbanisme de l'Agglomération Marseillaise. Le 25 janvier 2019, la Présidente de la Métropole Aix-Marseille Provence, Martine VASSAL et le Président du PETR du Pays d'Arles, Michel FENARD présentaient, en conférence de presse, le lancement de la phase de concertation. Ainsi, les 29, 30 et 31 janvier 2019, ce sont plus de 250 acteurs de la filière alimentaire qui se sont réunis pendant 3 jours à Salon de Provence pour définir les orientations du PAT. En parallèle, une plateforme participative -Jenparle®- a été mise à disposition de tous sur internet et plus de 200 projets ont été déposés sur la carte participative de recensement des initiatives, permettant ainsi de disposer d'un état des lieux complet des initiatives prises sur le territoire.

En 2019, l'ensemble des concertations, a permis d'aboutir à la définition d'une stratégie autour de 6 enjeux majeurs : économie et emploi ; urbanisme et aménagement ; nutrition, santé et accessibilité sociale ; environnement et gestion des ressources naturelles ; patrimoine alimentaire, culturel et touristique ; innovation. Cette stratégie a été déclinée en 14 ambitions et 36 objectifs opérationnels.

cohérents avec le Contrat de Transition Écologique (CTE) du PETR du Pays d'Arles, les Plans Climat Air Energie de la Métropole et du PETR du Pays d'Arles et le SRADDET.

Elle identifie à ce titre 20 actions prioritaires pour 2020 représentant un budget estimé de 4 368 500 € et dont les crédits concernent à 73% (3 204 000, 00 €) la Métropole et à 27% le PETR du Pays d'Arles et ses partenaires. Les actions sont transversales à l'ensemble des enjeux : préserver le foncier agricole et le rendre disponible, aider les installations et la montée en compétence des exploitants agricoles (certification HVE, transition agro-écologique, adaptation et implication face au changement climatique, diversification des débouchés de proximité, ...), accompagner la transformation et la distribution des productions du territoire, accompagner la restauration collective durable pour aider à l'atteinte des objectifs de la loi EGALIM (approvisionnements, lutte contre le gaspillage alimentaire ...), agir sur la précarité alimentaire (la Métropole a été désignée pour l'animation du groupe 5 « accès à l'alimentation » de la Stratégie nationale de lutte contre la pauvreté), agir sur la gestion des déchets, soutenir et accompagner des porteurs de projets du territoire.

Ce plan d'actions initie le projet : il a pour ambition d'immédiatement répondre opérationnellement aux différents enjeux du Programme National de l'Alimentation et de la Nutrition, ainsi qu'aux enjeux sociaux, économiques, environnementaux et de santé publique qui en font sa force.

Cette stratégie est fédératrice puisque plus d'une trentaine d'acteurs économiques, sociaux du territoire et têtes de réseaux (consulaires, société civile, entreprises, fédérations, parcs naturels, etc.) ont signé une lettre de soutien au projet, sans oublier l'ensemble des partenaires financiers qui l'ont accompagné depuis le début : le Département des Bouches-du-Rhône, la Région Sud Provence-Alpes- Côte d'Azur et l'État (DRAAF-DREAL) pour un montant total de 255 000 € de subvention sur la phase d'élaboration du projet.

Fort de cette dynamique territoriale positive, après 2 ans de concertation et de co-construction qui en sont les fondements, le Projet Alimentaire Territorial entre ainsi désormais dans une phase opérationnelle, faisant de celui-ci un des supports de la politique publique agricole et alimentaire de son territoire. La définition d'une gouvernance territoriale et la mobilisation d'acteurs locaux pour la mise en œuvre de la stratégie sur des thématiques identifiées comme prioritaires sont les enjeux du PAT pour 2020.

Le Projet Alimentaire du Golfe de Saint Tropez

Le Golfe de Saint-Tropez est un territoire de consommation alimentaire (58 000 habitants), qui plus est très saisonnier (+ 300 000 en période touristique) bien plus qu'un bassin de production alimentaire (moins de 500 ha sont dédiés à l'alimentation). Pour autant, le développement d'une agriculture locale y est particulièrement délicat : foncier particulièrement rare et cher, poids de la viticulture, vallées sujettes au risque inondation, réseau d'irrigation peu développé, restrictions de constructibilité... Face à ce constat, les 12 communes du territoire et les acteurs du territoire (société civile, associations, producteurs...) mettent en œuvre depuis de nombreuses années des actions en faveur de la production alimentaire (actions sur le foncier, sur l'accès à l'alimentation, sur l'économie circulaire).

Fin 2018, en échos aux orientations du SCOT tout juste arrêté, la Communauté de Communes du Golfe de Saint-Tropez (CCGST), a souhaité mobiliser les différentes forces vives du territoire pour déployer ces actions à l'échelle intercommunale et privilégier une approche globale du système alimentaire.

Aujourd'hui, le PAT du Golfe est en phase de structuration (passage d'actions individuelles à des actions de dimension intercommunale, structuration d'une gouvernance) grâce notamment au soutien de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Par ailleurs, la CCGST a souhaité marquer son ambition à travers l'acquisition en 2019 d'une vaste propriété agricole (la Patronne), devant servir de catalyseur du PAT du Golfe.

Les bases de Projet Alimentaire sont fondées sur :

- Un travail avec les communes pour reconquérir les friches agricoles et pour tenter de réinstaller des agriculteurs maraichers éleveurs ...
- Une enquête cantine scolaire
- Une enquête auprès des producteurs alimentaires

Ce projet, confirme et affirme la volonté de développer le volet éducation alimentaire, et la création d'un réseau RHD sur le Golfe pour diffuser les bonnes pratiques et les outils qui permettront de mieux manger et de relocaliser et d'améliorer la qualité des fournitures de la RHD.

Ce projet décline trois ambitions principales :

UNE PRODUCTION ALIMENTAIRE LOCALE OPTIMISEE	UN ACCES FACILITE A LA PRODUCTION LOCALE	UN CERCLE ALIMENTAIRE « VERTUEUX »
• Sécurisation du foncier agricole à destination d'une production alimentaire (production maraichère, arboricole, avicole, ovine...) et installation de jeunes agriculteurs (développement de solutions de mise à disposition du foncier) • Optimisation de l'outil de production : gestion hydrique, en lien avec des pratiques respectueuses de l'environnement, travail sur le morcellement de certains espaces, abattoir mobile...	• Développement d'une offre alimentaire locale accessible à la restauration collective : Planification de la demande avec les établissements, avec le lycée du Golfe en particulier (et le groupement d'achat Toulon ouest) Planification de la production adaptée avec les agriculteurs intéressés Recours à l'exploitation de la Patronne et à d'autres territoires varois si besoin • En complément, développement de solutions « souples » à destination du marché local et de visibilité sur le marché touristique (labels, marchés, plate-forme internet...)	• Education à l'alimentation dans les écoles, collèges et lycées • Lutte contre le gaspillage alimentaire • Travail autour de l'accessibilité sociale des produits locaux • Compostage des déchets agro-alimentaires

INTERET POUR LE PROJET DES TROIS COLLECTIVITES

Ce projet est pleinement cohérent avec l'ambition du PAT d'une alimentation locale, durable, équitable, de qualité et accessible à tous :

- Locale : en regroupant les producteurs BIO de PACA, et notamment dans les Bouches-du- Rhône, autour de Manger Bio en Provence (MBEP), c'est une nouvelle offre « locale » structurée qui sera disponible pour les acheteurs du territoire. Aussi il est dans l'intérêt du territoire que MBEP puisse s'insérer dans le paysage local en complémentarité d'acteurs déjà existants. La structuration en réseau avec la SCIC Varoise Agribio Provence renforcera les possibilités commerciales et offrira aux producteurs Varois et du Golfe de Saint Tropez, une solidarité dans la fourniture des marchés RHD.

Reçu au Contrôle de légalité le 26 novembre 2020

- Durable : le cahier des charges de l'agriculture biologique est l'assurance d'une prise en compte environnementale au sein des exploitations concernées par le projet. MBeP permet de structurer une offre Bio et facilite l'accès à de nouveaux marchés pour les agriculteurs et organisations collectives, ce qui pourrait également accélérer la dynamique de conversion en cours.
- Equitable : en diminuant les intermédiaires par le biais du circuit-court, en optimisant les circuits logistiques ce projet permettra une meilleure rémunération des producteurs. De plus les producteurs et OP peuvent adhérer à la société et ainsi participer à la gouvernance de la plateforme, et les prix sont fixés avec les producteurs contractualisant.
- Qualité : Une sensibilisation auprès des acheteurs sera réalisée afin que les marges dégagées par la diminution des intermédiaires, la réduction du gaspillage alimentaire, etc. soient utilisés afin d'améliorer la qualité des produits introduits en restauration collective
- Accessible à tous : la cible prioritaire de la restauration collective est un véritable levier pour toucher l'ensemble des publics, peu importe leur arrière-plan social.

Le projet porté par Manger Bio en Provence et l'ensemble des partenaires répond directement à différentes ambitions fixées par le PAT :

- Renforcer l'intégration des produits locaux dont bio dans l'approvisionnement de la restauration collective en lien avec la loi EGAlim.
- Optimiser et rationaliser économiquement et environnementalement la logistique du transport de marchandise de produits frais.
- Développer et diversifier les débouchés commerciaux de proximité pour la production agricole locale.

RÔLE DANS LE PROJET DES TROIS COLLECTIVITES

La Métropole Aix-Marseille Provence, le PETR du Pays d'Arles et la Communauté de Communes du Golfe de Saint Tropez au travers de leurs PAT, joueront deux rôles dans le projet :

- Relais et communication auprès de ses réseaux du projet (partenaires, producteurs, société civile, institutionnel, etc.). Des réunions d'informations avec les partenaires pertinents seront organisées afin de les intégrer pleinement à la démarche.
- Accompagnement des acheteurs de la restauration collective dans le projet. Le PAT anime un réseau de l'ensemble des acheteurs de la restauration collective des Bouches-du-Rhône afin de les accompagner dans la prise en compte des valeurs du PAT dans leurs approvisionnements. Au travers du réseau, une sensibilisation et un accompagnement sera effectuée afin de rendre compatible les besoins des acheteurs avec ceux des producteurs sensibilisés dans le cadre du projet

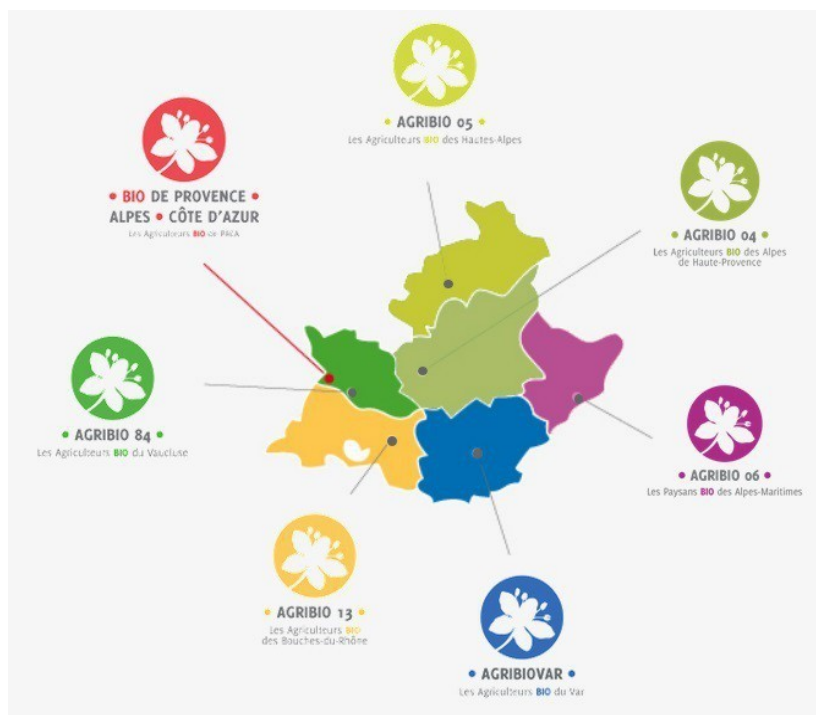
COLLEGE 2 : EXPLOITANTS AGRICOLES ET LEURS GROUPEMENTS

BIO DE PROVENCE

IDENTITE

La Fédération *Bio de Provence Alpes Côte d'Azur* représente, à travers ses six groupements départementaux nommés « *Agribio* », les agriculteurs biologiques de la région Provence Alpes Côte d'Azur. Soucieux de promouvoir et de développer le modèle le plus abouti d'agriculture durable, les agriculteurs biologiques du réseau Bio de PACA s'attachent à préserver les équilibres environnementaux, sociaux, humains et économiques.

A ce titre, et dans le cadre d'un fonctionnement en réseau et collaboratif, Bio de Provence Alpes Côte d'Azur et les Agribios visent à coordonner localement le développement de l'Agriculture Biologique, en étant une force de proposition et de coordination pour tout ce qui concerne l'AB et son insertion dans les politiques agricoles et territoriales.



Contribuer au développement de l'Agriculture Biologique en mettant en œuvre des actions appropriées.

Représenter les agriculteurs bio et porter un projet en cohérence avec les valeurs fondatrices de la bio.

Promouvoir le mode de production biologique et montrer son intérêt pour la société auprès du monde agricole, des institutions, des collectivités locales et de la société civile.

Coordonner les acteurs du développement de l'Agriculture Biologique.

Animer le réseau des groupements départementaux et être un relais avec l'échelon national. Etre des lieux ressources pour tout ce qui concerne l'Agriculture Biologique.

Son équipe

23 salariés au sein du Réseau Bio de PACA, dont 2 concernés par le projet :

Joseph RANDRIA *Chargé de mission Restauration collective/Commercialisation*
Agribiovar / Bio de PACA

Kristell GOUILLOU
Chargée de mission communication
Bio de PACA

Accompagner l'introduction des produits bio locaux en restauration collective

Le Réseau bio de PACA accompagne depuis plusieurs années les projets d'introduction de produits bio régionaux dans les menus des établissements de restauration collective. Un des freins les plus importants de ces projets est l'irrégularité de la commande. Depuis octobre 2018, ce frein est en passe d'être en partie levé par l'article 24 de la loi EGALIM, qui fixe un objectif de 50% de produits de qualité dont 20% de bio dans la restauration collective publique, à échéance du 1er janvier 2022.

D'une part, cet objectif de résultat oblige les gestionnaires et le personnel de cuisine collective à changer de mode de fonctionnement, et cette transition nécessite un accompagnement spécialisé afin d'identifier les leviers d'actions propres à chaque établissement. Le réseau Bio de PACA de par ses expertises sur ce sujet peut apporter son appui.

D'autre part, l'offre bio régionale doit également s'adapter pour aller vers ce nouveau marché que représente la restauration collective. Dans cet objectif, le Réseau bio de PACA a participé à la création de la plateforme de producteurs, la *SCIC Manger Bio en Provence*.

RÔLE DANS LE PROJET

Créer une offre bio et locale unique

Pour se développer et répondre à la demande des restaurants collectifs, la plateforme *Manger Bio en Provence* doit pouvoir être mise en relation avec les producteurs bio de la région susceptibles d'être intéressés par le débouché de la restauration collective, ainsi qu'avec un maximum de collectivités et établissements. Le Réseau bio de PACA propose d'appuyer le lancement de cette plateforme par un travail de sourcing producteurs. Ce travail auprès des producteurs sera appuyé par des actions de communication visant à valoriser ce débouché auprès des acteurs de la filière bio régionale (relations presse, mailing, interviews).

Sur cette action, le rôle de Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur sera d'appuyer le lancement de la plateforme par un travail de structuration de l'offre régionale pour la restauration collective à travers 4 leviers :

L'identification et la mobilisation de l'offre régionale disponible

Nous prévoyons donc de sonder tous les adhérents du réseau Bio de PACA à l'aide d'une trame de questionnaire permettant de savoir si la forme est adaptée à un débouché type restauration collective. Les données ainsi recueillies seront analysées et serviront de base pour des rencontres départementales avec Manger bio en Provence.

Un accompagnement des producteurs vers un meilleur respect des exigences réglementaires

La mise sur le marché d'une denrée alimentaire est soumise à de multiples règlements allant de l'étiquetage aux procédures d'agrément sanitaire. Le personnel de cuisine est strict concernant le contrôle du respect de ces normes. Il est donc indispensable d'accompagner les producteurs soit de façon individuelle à travers des conseils spécialisés, soit de façon collective à travers des rencontres techniques.

Un appui auprès des producteurs dans la stratégie commerciale en intégrant une logique de filière

Très peu de producteurs connaissent leur coût de production. Il est pourtant indispensable pour déterminer ses taux de marge et calculer ses prix de vente. Nous prévoyons d'accompagner nos producteurs sur cette thématique à travers des conseils individuels ou des rencontres techniques.

Livrables :

Base de données des producteurs bio régionaux intéressés et qualifiés pour la RHD
Programmes des journées de rencontres et d'actualités, fiche de présence lors de ces journées
Fiche d'accompagnement individuel des producteurs ou Compte-rendu des rencontres et journées techniques

Faire connaître l'offre auprès de la restauration hors domicile

Le rôle de *Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur* est de s'appuyer sur son expertise pour développer des outils marketing adaptés aux besoins des chefs et de contribuer à faire connaître Manger Bio en Provence :

- Elaboration d'un saisonnier des produits bio locaux à destination des chefs pour faciliter leur connaissance et leur utilisation des produits disponibles
- Elaboration de supports de communication pour permettre l'identification de l'offre bio locale au sein du restaurant (stop-rayon, affichettes producteurs...)
- Relations presse pour faire connaître la plateforme auprès des futurs clients (articles, interviews, vidéos... par les médias et les partenaires)

Appuyer l'outil économique du Var, SCIC AGRIBIO PROVENCE dans son développement commercial

La SCIC Agribio Provence est un outil économique de producteurs émanant du réseau Bio de PACA. Cet outil a bénéficié du soutien du réseau dans son

développement jusqu'à son indépendance économique. Depuis l'arrivée de Manger bio en Provence dans le paysage économique régional, il est convenu qu'Agribio Provence délègue la gestion commerciale dans le secteur de la RHD à Manger Bio en Provence. Dans cette hypothèse, la plateforme varoise deviendra un nœud logistique local de Manger Bio en Provence. Toutefois, l'entité économique varoise restera autonome. Etant donné que son modèle économique ne peut pas reposer sur l'activité logistique générée par la RHD, elle doit développer de nouveaux débouchés en B to C. Des prospects dans ce sens ont déjà été faits auprès des entreprises pour des distributions de paniers aux salariés.

Bio de Provence accompagnera la SCiC AGRIBIO Provence dans le développement de ce type de débouchés afin de viabiliser l'entité économique varoise.

Livrables : supports de communication, nombre d'outils imprimés et diffusés, nombre de vues pour les vidéos, nombre d'articles et de retours presse obtenus,

AVAL BIO SUD

IDENTITE

La structure Aval Bio Paca fédère une quarantaine d'entreprises agro-alimentaire (avec un CA en bio supérieur à 50%) qui pèsent plus de 200 M€ de chiffre d'affaires et représentent un effectif cumulé qui dépasse les 500 personnes. Les membres sont, d'une manière générale, des structures très impliquées dans le tissu régional

Aval bio Sud s'est déjà engagé dans le développement et la structuration des filières d'approvisionnement de la restauration collective en produit régionaux bio au travers d'un projet mené en 2018 et 2019.

Plus de la moitié des adhérents a mis en place une forte politique d'approvisionnements locaux, en particulier dans la filière céréales. Par exemple :

- Filière tracée autour de variétés anciennes de blé du Lubéron (CéréAlpes),
- Approvisionnements régionaux en Blé dur pour nos fabricants de pâtes (Atelier Bio de Provence et Biovence),
- Contrat tripartite agriculteur-meunier-biscuitier (Lou Bio)
- Développement du petit épeautre en AOC (Moulin Pichard, Saveurs des Truques)
- Filières tracées pour Cum Panis, Petit Fournil et Pain et Partage.

Aval bio Sud s'est également engagé dans le développement de la restauration collective en accompagnant ses adhérents à développer son offre à destination de ce marché. Actuellement 20 entreprises ont eu une expérience ponctuelle ou pérenne d'échange avec ce secteur.

Il ressort de ces expériences un besoin d'accompagnement complémentaire soit pour l'adaptation des gammes soit pour répondre aux exigences de ce marché (appel d'offre, normes qualité ...)

Par ailleurs Aval bio sud s'est engagé dans le projet MBeP dès sa conception et a souscrit à son capital et est membre du conseil d'administration.

Afin d'accompagner le développement du projet Aval bio Sud se propose de participer à la construction de la gamme :

- Identifier les transformateurs régionaux pouvant fournir la restauration collective par filière / gamme de produit
 - Vérifier l'adéquation entre l'offre et les attentes du marché d'un point de vue
 - o qualitatif :
 - HACCP, fiches techniques, seuils microbio....
 - Conditionnement
 - Origine des matières premières
 - o Quantitatif : quantité disponible/semaine, saisonnalité
 - o logistique
- Constitution d'une base de données fournisseur synthétisant ses éléments afin de permettre un référencement rapide après accords commerciaux.

ROLE DANS LE PROJET

1/ Identifier les transformateurs régionaux pouvant fournir la restauration collective par filière / gamme de produit

Il n'existe pas actuellement de base de données fiable permettant d'identifier les fournisseurs bio régionaux de la restauration collective. La seule base accessible est celle de l'Agence bio. Celle-ci recense environs 1300 transformateurs ayant une certification bio en PACA. En retirant les activités tel que point de cuisson, boucherie de magasin, viticulteurs, plantes aromatiques) nous arrivons à une base de 800 opérateurs.

Une analyse rapide montre que les critères de sélections permettant de caractériser ces opérateurs ne sont pas fiables. Un premier travail de sélection sera réalisé par des entretiens avec des personnes ressources du réseau bio pour sélectionner environs 200 - 250 fournisseurs potentiels. MBeP définira les produits prioritaires.

Un travail de qualification de cette base doit être effectué par sondage téléphonique permettant de déterminer :

- Le métier (boulangers)
- Gamme de produits
- Déjà en activité sur le marché de la restauration collective (à qui, combien, fréquence)
- Sont-ils intéressés par ce marché ?
- Quantités / Capacité / Perspective d'évolution
- Interlocuteur privilégié

2/ Sélection des fournisseurs potentiels pouvant répondre au projet MBeP

3/ Constitution d'une base de données fournisseur permettant un référencement rapide après accords commerciaux.

3.1/ À l'aide de l'expérience du réseau Manger Bio nous définirons les points de vigilance qualitatifs des attentes de la restauration collective telle que HACCP, seuils corps étranger, microbio, fréquence des analyses ...

3.2 / Définition des critères (champs) de la base de données attendue

3.3/ Recueil des informations auprès des fournisseurs sélectionnés (mail + tel) :

- fiches produits et fiches techniques
- origine des matières premières
- Contraintes logistiques
- Capacité de production
- Certificats (bio, HACCP)

3.4/ Finalisation de la base de données.

4/ Organisation de deux réunions de présentation du réseau Manger Bio en Provence et son organisation originale aux fournisseurs sélectionnés

Livrables

- Tableau de synthèse du phoning transformateurs
- Compte rendu de réunion
- Base de données fournisseur

SCIC AGRIBIO PROVENCE

IDENTITE

www.agribioprovence.fr

Contact commercial

Heidi GIANELLI : Logistique et préparation de commandes, 06 52 72 09 49 –

Siège social : Maison du Paysan, ZAC La Guéiranne 83340 Le Cannet des Maures

AGRIBIO PROVENCE est une Société Coopérative d'Intérêt Collectif à Responsabilité limitée. C'est une organisation économique de producteurs bio.

Elle approvisionne les restaurants collectifs du VAR (scolaires, de santé, d'entreprises, administratifs...) en PRODUITS BIO de proximité (fruits, légumes, pain, viande, produits laitiers, produits d'épicerie...). Ses fournisseurs sont en priorité des producteurs bio mais aussi des transformateurs bio régionaux.

Notre plate-forme logistique, 150m² d'espace frigorifique, est en construction et sera basée à Saint Maximin.

Nous livrons principalement les établissements varois et depuis 2 ans, en l'absence de Manger Bio en Provence, des collectivités des départements voisins : Bouches du Rhône Est (Auriol, Rousset, La Penne sur Huveaune,...), Alpes maritimes (Mouans Sartoux, La Colle Sur Loup)



FINALITES DE STRUCTURATION DE L'OFFRE LOCALE

Associer les producteurs, établissements clients, financeurs du projet et autres acteurs solidaires, motivés par l'intégration de l'alimentation biologique dans les établissements publics et privés.

Permettre aux agriculteurs de s'implanter ou de se convertir suivant le cahier des charges de l'agriculture biologique avec la perspective de débouchés fiables et durables.

Pérenniser l'activité des exploitations agricoles à taille humaine.

Assurer aux établissements scolaires une alimentation saine et de qualité aux prix les plus justes.

Contribuer au développement d'une agriculture durable, respectueuse de l'environnement et génératrice d'emplois pour notre territoire.

RÔLE DANS LE PROJET

1-Transmettre le portefeuille client à Manger Bio en Provence

Étant donné qu'Agribio Provence, au cours de son développement, a répondu à des appels d'offres sur les 3 départements du sud de la région, il convient de transmettre petit-à-petit ces clients à MBeP. Certains marchés comme avec la commune de Mouans Sartoux, ou Sainte Maxime vont jusqu'en 2022. Cette transmission devra se faire sans créer de confusion auprès des clients.

Il est convenu qu'à terme, seule MBeP deviendra le seul interlocuteur commercial régional sur le secteur de la restauration collective pour fluidifier la relation clientèle.

2-Consolider la logistique et l'offre varoise

Dans l'hypothèse énoncée ci-dessus, Agribio Provence jouera le rôle de nœud logistique local pour la RHD.

Le modèle logistique actuel d'ABP lui permet d'être autonome sur le territoire du var. La seule limite éventuelle à l'heure actuelle est le coût de cette logistique qui intègre le ramassage des produits à la ferme. Ce coût doit être minimisé pour permettre à MBeP de pratiquer des prix de vente abordables à la fin de la chaîne.

La Préparatrice de commande, basée à Saint maximin, devra adapter ses tournées de livraison en fonction des commandes transmises par MBeP. Il est également prévue qu'elle continue à animer les 15 fournisseurs actuels d'AGP en terme de planification et d'achat.

Cette personne sera l'interlocuteur de MBeP dans la gestion quotidienne des commandes et des livraisons. Il est prévu qu'à terme, la plateforme de Saint maximin puisse regrouper les offres régionales, hors Var, et que la Préparatrice de commande fasse la réception, le stockage et le colisage des produits au sein de la plateforme de Saint maximin.

La salariée devra garantir, durant toute la chaîne de livraison, le bon respect des règles sanitaires pour tous les produits. Elle établira et remplira des protocoles précis pour chaque étape de la logistique. Elle créera, si ce n'est pas déjà fait, une fiche technique par produit, qui servira aussi d'outils de prospection commerciale pour MBeP.