

Economie alimentaire Quelles actions développées sur le Bassin Annécien ?

Julien COSME Conseiller circuits courts Chambre d'Agriculture Savoie Mont-Blanc























La Genèse

- Une volonté de l'ensemble des acteurs du territoire pour développer le consommer local et répondre aux demandes :
 - des consommateurs du bassin (résidents, actifs)
 - de manière induite, des professionnels des métiers de bouches (restaurants, artisans, hôteliers, ...)
 - des élus des communes attendus sur les questions de RHD
 - des acteurs du tourisme
- **Réflexion initiale et travail en interconsulaire** (CASMB, CCI 74 et CMA 74)

Quelle stratégie de développement

du « consommer local » sur le Bassin Annécien?



























Le projet en chiffres

Septembre 2014

414 artisans - restauration à emporter

346 exploitations

813 restaurateurs tradi, supérette et commerçants

7 groupes filières:

Maraichage Viande Volailles Fromages Lait Sucre-céréales-fruits restaurateurs





















Novembre 2015

127 professionnels intéressés enquêtés

3 copil avec 8 élus

109 participants

: 60 Agriculteurs,

artisans, restaurateurs, représentants des conso, élus, techniciens des interco















Eléments de l'enquête de la demande

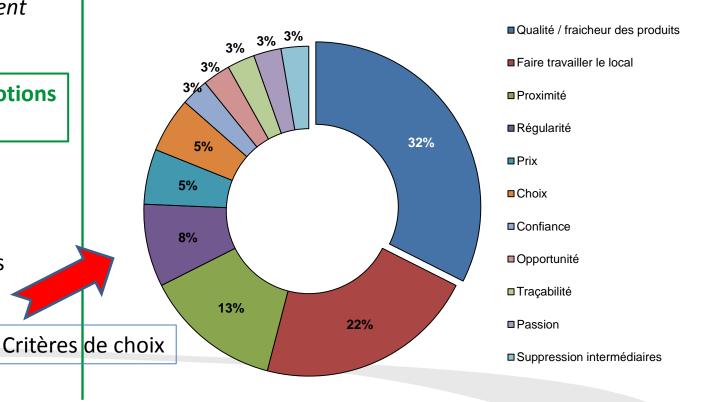
▲ 87% des artisans et 88% des restaurateurs déclarent. s'approvisionner en local.

Le « consommer local » ? → une confusion entre les notions « PROXIMITE » et « PRODUCTION LOCALE »

Des enjeux éco et qualitatifs pour les professionnels des métiers de bouches :

- Différenciation
- ✓Goût, équilibre et renouvellement constant
- Fidéliser et confiance de la clientèle































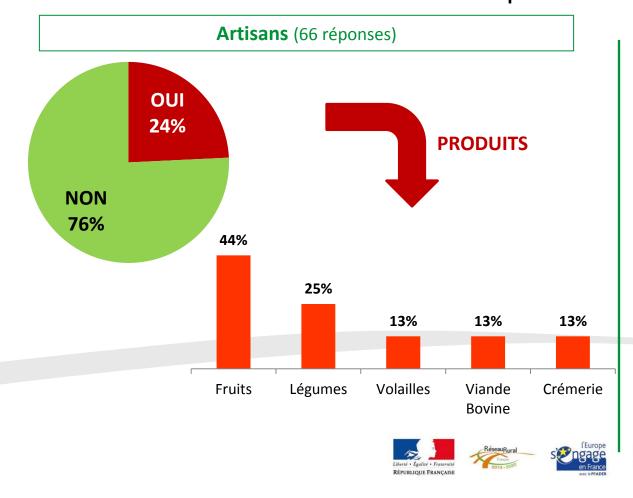


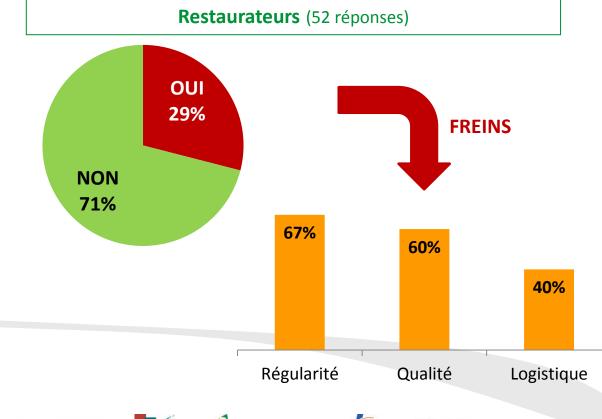




Eléments de l'enquête de la demande

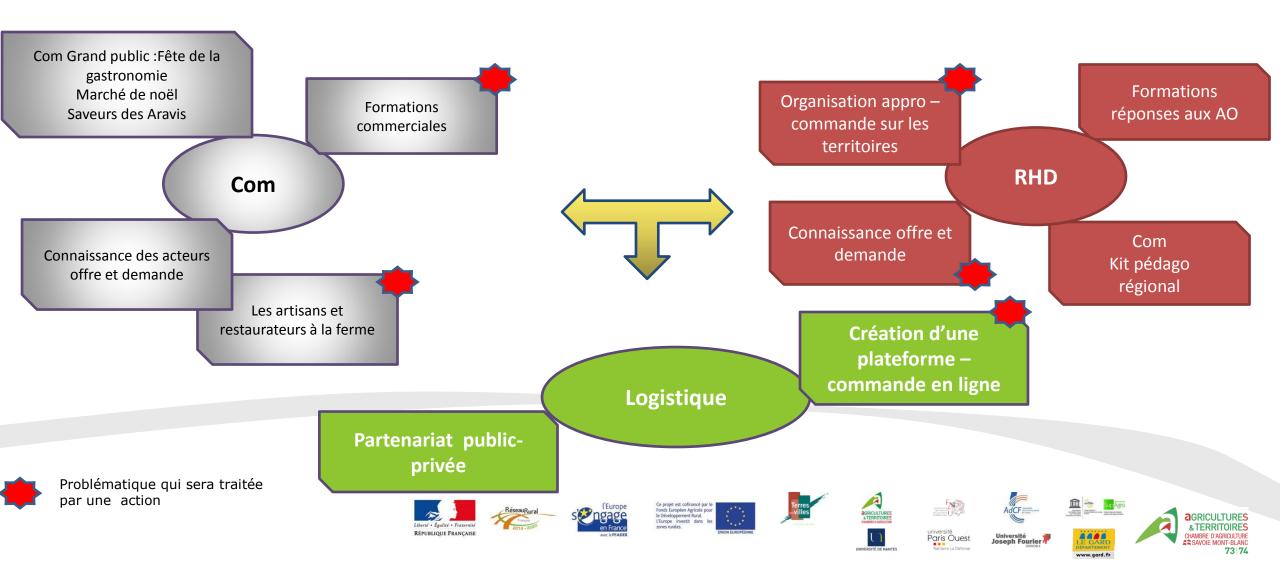
Approvisionnements : Rencontrez-vous des difficultés pour trouver des fournisseurs répondant à vos attentes ?







Les actions transversales proposées





La plateforme des produits locaux ou « Le Métro des produits locaux » du Bassin Annécien























Objectifs

- Lever les freins pour un approvisionnement en produits locaux
- Rechercher une solution de logistique :
 - dont les coûts peuvent être supportés par les acteurs
 - dont l'organisation est suffisamment souple pour les professionnels et non chronophage pour les producteurs
- Expérimentation de la plateforme pendant 2 ans afin de voir si elle peut fonctionner sans financements publics externes.















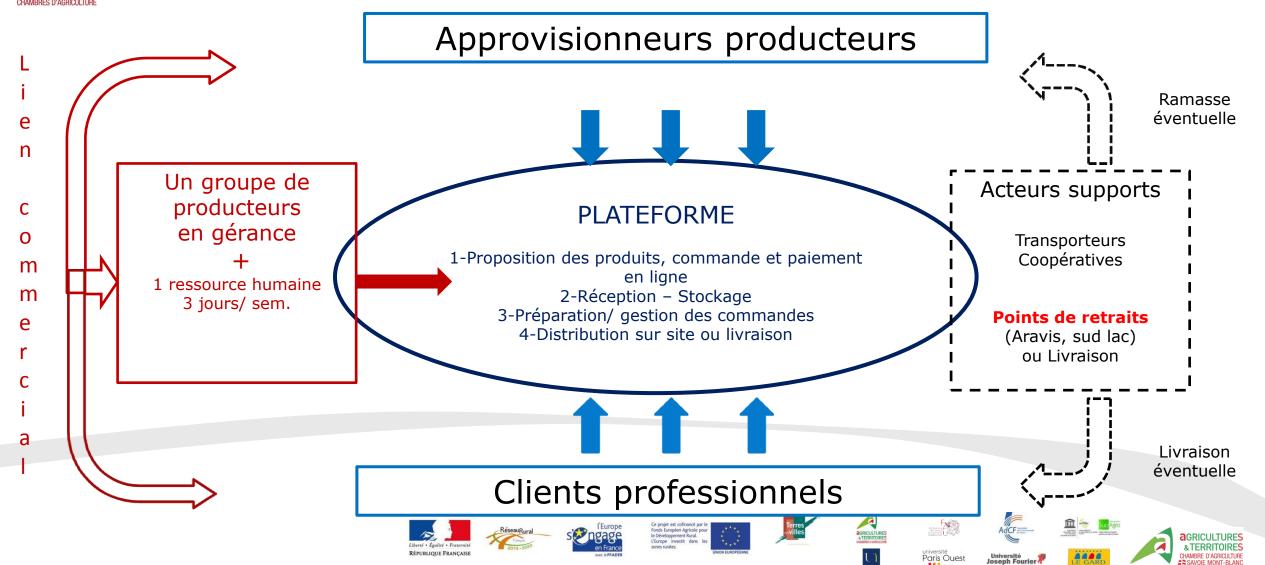








Son fonctionnement





Concept et moyen mis en œuvre en fonctionnement de croisière

- ✓ Un groupe de producteurs + coopérative gèrent la plateforme au quotidien :
 - ✓ location d'un local de 200m², de chambres froides, d'un camion frigorifique ,
 - ✓ investissements dans un outil de commande en ligne et gestion du site,
 - ✓ emploie d'1 personne à 60 % pour commencer
- ✓ Des producteurs (concurrence possible) et des artisans proposent leurs produits sur un site de vente en ligne
- ✓ Les professionnels des métiers de bouche et les gestionnaires de cuisine/cantine commandent et payent en ligne
- ✓ Les producteurs livrent la plateforme 1 à 2 x /semaine
- ▲ Le salarié prépare les commandes pour chaque professionnel
- ✓ Les professionnels viennent récupérer leur commande à la plateforme de l'agglomération annécienne, ou sont éventuellement livrés sur des « antennes » ou à domicile.



















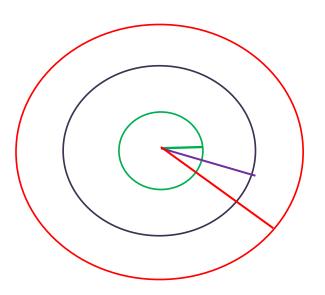






Indicateurs de résultats

Implication de chaque maillon de la plateforme



Agriculteurs et coopérative gestionnaires - investisseurs

> Les fournisseurs : agriculteurs et artisans

> > Sphère consultative sur le fonctionnement entre fournisseurs et acheteurs

Contribution des professionnels à une structure juridique élargie par rapport au groupe de producteurs gérant le plateforme : 200 € / an

- Chiffre d'affaires prévisionnels
 - → Hypothèse basse = 200.000 € HT

50 commandes / semaines X 50 semaines X 80 € moyen

→ Hypothèse haute = 400.000 € HT

100 commandes / semaine X 50 semaines X 80 € moyen





























Indicateurs de résultats

✓ Investissements du projet en phase test sur 2 ans

DEPENSES	
Location local (200m² à 11.50 €/m²)	55 200 €
Ressources humaine (0.60 ETP)	30 000 €
Outil de commande en ligne	14 000 €
Chambres froides	22 000 €
Véhicule frigorifique	12 000 €
Matériels de stockage	3 000 €
Etudes économique et juridique	8 000 €
Accompagnement Chambres consulaires	57 000 €
TOTAL dépenses	199 200 € HT

Recettes

- ✓ Chambres consulaires 74 (CASMB, CCI et CMA): environ 15 %
- ✓ Demande de financement Région Auvergne Rhône-Alpes / Assemblé des Pays de Savoie → Réforme Loi Notre : Possibilité ? Qui ? Quand ?
- Demande de financement à la communauté d'Agglomération d'Annecy
- Recherche de financements



























































