

Atelier : Logistique et les circuits courts

ANIMATEUR	Damien ROFFAT – A vos Papilles
CONTENU DE L'ATELIER	<p>3 pitches : Ferme de Locmaria Magasin de pdteurs - 20 pdteurs Question de la logistique pas traitée à ce jour en tant que tel Mettre les produits dans un même lieu, commerce en vente directe uniquement Question du stockage Réseau de magasin de producteurs qui vient de se créer via le CIVAM29 Début, réunions entre magasin, logistique question posée, pas de rupture, circuler entre les magasins, achalandé Logistique en interne (géographie) réseau Mais aussi en externe au regard des productions Les agriculteurs livrent individuellement à date le magasin de producteurs.</p> <p>Ouverture : tenue pas les producteurs pas toute la semaine ;</p> <p>Employé envisagé</p> <p>Pas de dépôt vente, les produits restent la propriété des producteurs et commission pour le magasin, Heures de bénévolat sur les différentes commissions</p> <p>Nature des produits : diversité Diversité des exploitations : bio uniquement sur ce magasin</p> <p>Ouverture à la restauration collective Lien avec Agrilocal29 Ppe : pdtuits de plusieurs producteurs Diversité des produits Question du temps de la commande.</p> <p>Pour la restauration collective avoir des entités qui groupent, simplification</p> <p>Coclicaux Double casquette : LABOCEA + Entrepreneur Outil web De 1994-2005 : technicien agri En 2005 : resto co : conseil en hygiène et sécu alimentaire livraison locale et co sockage Coclicaux.FR</p> <p>EGALIM – COUT TRANSPORT – LIVRAISON MULTIPLE RESTO > Objectif : mutualiser le tout</p> <p>Co stockage : mise à dispo d'un espace</p>

(rémunération pour cet espace)
Co-livraison
Mettre en avant les pdteurs locaux

Température de transport

Prise en compte des règles pour le transport /stockage des denrées alimentaires

Mise en œuvre au 1er trimestre 2020 ; phase

Pour qui ?

AGRI

Brasseurs/viticulteurs

Pro de la resto co

Transporteurs pro

Question de la rémunération : tarif possible proposé par Coclicaux
« bla bla car » de l'alimentation

Quelle communication au regard de la diversité des acteurs ?

Question juridique : assurance prise en charge par Coclicaux

Question des gros transporteurs ?

Quelle visibilité pour l'acheteur.

Exigence pr rapport au label (agrément sanitaire)

Charte label

Etude sur la logistique alimentaire de proximité - Chambre agriculture

Travaux réalisés par chambre agri

Projets CASDAR

Spécialistes de la logistique

RALISABLE : resto co

13 plateformes analysées

3 résultats principaux

1/ Observation des pratiques des agris, début de références

Organisations à perte : analyse des coûts

Freins au changement

Organiser des tournées//liens avec le commerce (satisfaction client)

2/ méthodes, outils de calculs : modélisation, scénarii, aide à la décision

3/ guide logistique très simple pour resto co, organisation collective

Différentes étapes

Flux d'info / physiques

Ex de circuits de la logistique

ORIENTATIONS ET REFLEXIONS AYANT EMERGE	Tour de table
ELEMENTS FORTS (ANIMATION DE L'ETOILE)	<p>Problématique récurrente Actions à mettre en en œuvre</p> <p style="text-align: center;">Synthèse</p> <p>On tente</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Livraison commune ; quel maillage (2/4/6... ➤ Mieux informer sur l'offre locale ➤ Adapter la commande aux contraintes et conditions des producteurs ➤ Ex. bête en entier ➤ Utiliser comme base logistique sur des zones délimitées ➤ Plateforme de commande numérique ➤ Réactivité pour la surproduction / comment en avoir connaissance, anticipation de la resto collective ➤ Partage d'information ➤ Outils de gestion de factures, mieux équiper les producteurs ➤ Plateforme de regroupement ➤ Recenser lieux de stockage (géolocaliser) ➤ Tester un camion de ramasse adapté <p>On arrête</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Mythe d'une solution unique et miraculeuse ➤ Prendre compte les contraintes, arrêt ➤ Ne plus repartir à vide après livraison ➤ Ne plus travailler de façon individuelle ➤ Risque sanitaire dans la rupture de chaine de froid <p>On continue</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les magasins de pdteurs ➤ Viabilité éco à prendre en compte ➤ Formation pour les cuisiniers (resto co), pratiques de cuisine ➤ La vente directe / marché ➤ Favoriser 'interconnaissance du champ à l'assiette
RETOURS DES PARTICIPANTS	<p>Définition du circuit court Def : ADEME circuits courts et proximité</p>
ELEMENTS COMPLEMENTAIRES	<p>Notion d'engagement, pas « one shot » AGRILOCAL</p>