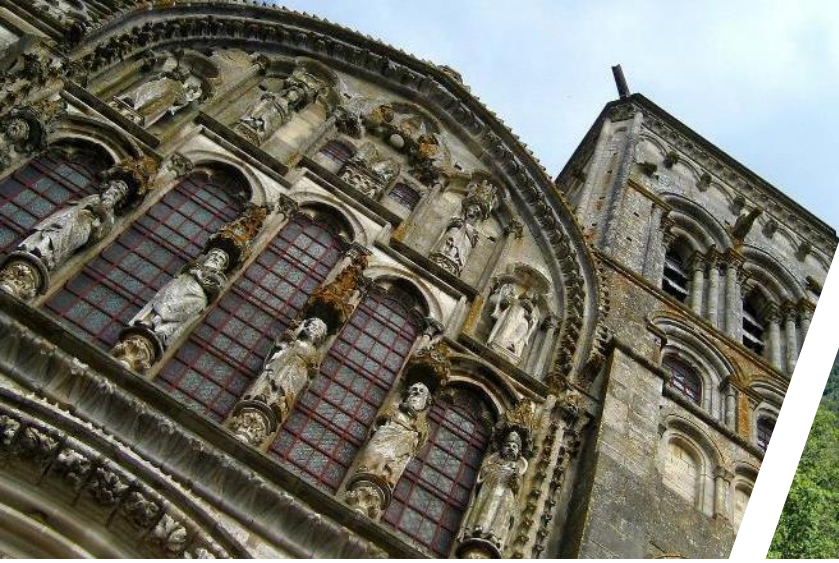




Distributeurs alimentaires de produits locaux

Pays
Avallonnais

POLE D'EQUILIBRE TERRITORIAL ET RURAL





avant de commencer, présentons-nous !

Nom, prénom

Commune ou structure

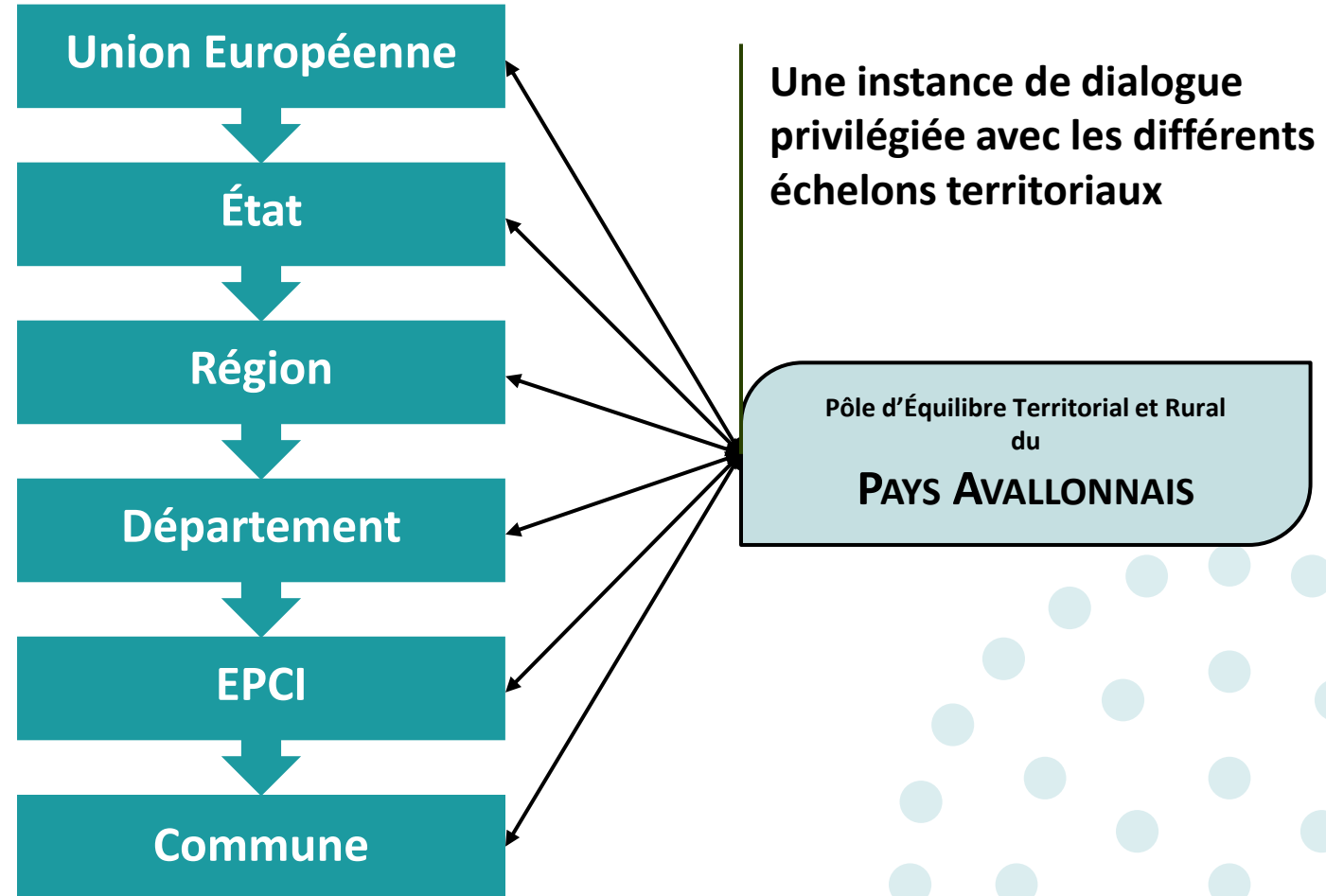
Qu'est-ce qui vous intéresse dans les casiers ?



PETR : késako ?

Pôle d'Equilibre Territorial et Rural

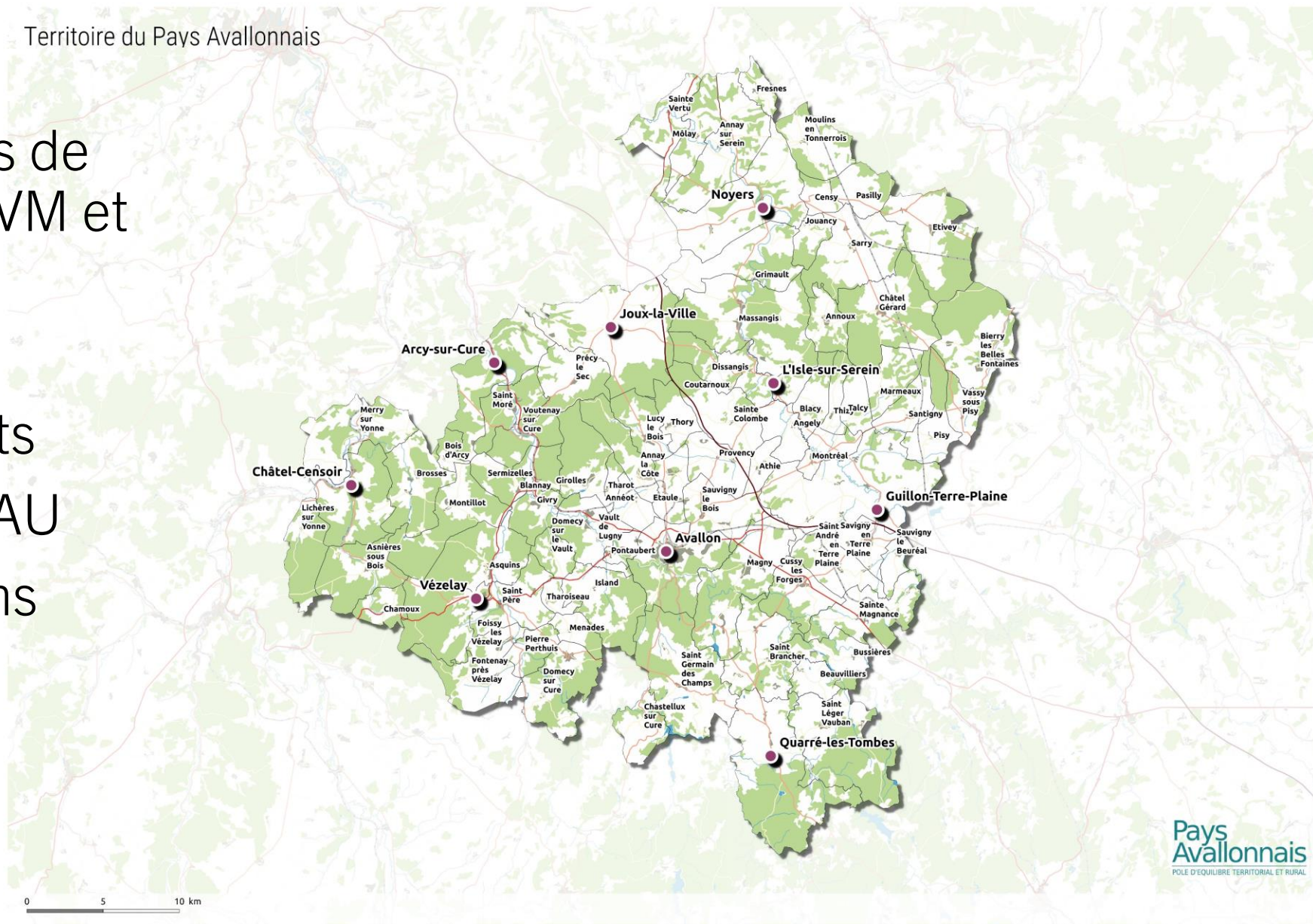
- ☐ Outils de coopération entre EPCI
- ☐ Mise en œuvre d'un projet de territoire
- ☐ Mise en place d'un Conseil de Développement Territorial (acteurs professionnels, associatifs, etc.)



Pays Avallonnais : fiche d'identité

Territoire du Pays Avallonnais

- 2 communautés de communes (CCAVM et CCS)
- 83 communes
- 26 000 habitants
- 67 000 ha de SAU
- 478 exploitations agricoles



pays avallonnais : fiche d'identité

Un territoire de projet...



**Projet
Alimentaire
Territorial**

**Contrat
Local de
Santé**

**Urbanisme
SCOT**



**Projet
LEADER**

Attractivité



**Natura
2000**

pourquoi un PAT ?



Constats :

- Manque de diversité agricole du territoire
- Principalement de la filière longue
- Projet de cuisine centrale de l'hôpital d'Avallon

=> Candidature PAT

Les champs d'actions du PAT



PRODUIRE UNE ALIMENTATION
DE QUALITÉ

Adaptation de l'agriculture face aux impacts du changement climatique

Préservation de la ressource en eau

Favoriser l'installation de nouveaux projets agricoles



SENSIBILISER LE PUBLICS

Formation des élus sur la gestion de la ressource en eau, la biodiversité sur leur commune, la restauration collective

Contrat Local d'Education à l'Alimentation (CLEAIm)

Actions à destination du grand public

Week-end gastronomique

Gaspillage alimentaire en restauration collective, proposition d'une animation et de préconisations sur le gaspillage



LUTTER CONTRE LA PRÉCARITÉ
ALIMENTAIRE

Création d'un réseau d'acteurs de la précarité

Tiers-lieu solidaire : accompagner les acteurs de la précarité à la mise en place d'un lieu regroupant l'ensemble des actions existantes sur le territoire (aide alimentaire, conseils, etc)



ACCOMPAGNER
L'APPROVISIONNEMENT LOCAL

Etude sur le besoin et les ressources du territoire pour approvisionner la restauration collective (école, hôpitaux, EPHAD)

Cuisine de l'hôpital : aide à l'approvisionnement en produit locaux en vue de la construction du nouvel établissement

Gourmet bag : mise en place de l'action gourmet bag

pourquoi travailler à l'appro en locale ?

Avant de commencer quoi que ce soit, quelques petites notions :

Le circuit court

« Un circuit court est un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire. »

Le local

Il n'existe pas de définition officielle de ce qu'on appelle « production locale ». Pour certains il s'agit de l'échelle de la commune, pour d'autres l'échelle de la France.

La qualité

Selon le dictionnaire : « Manière d'être non mesurable (d'une chose) qui donne une valeur plus ou moins grande (s'oppose à quantité) ».

Dans la loi EGAlim, lorsqu'on parle de qualité, on parle de « produits sous signes de qualité »



pourquoi travailler à l'appro en locale ?

Le territoire

L'environnement

La santé

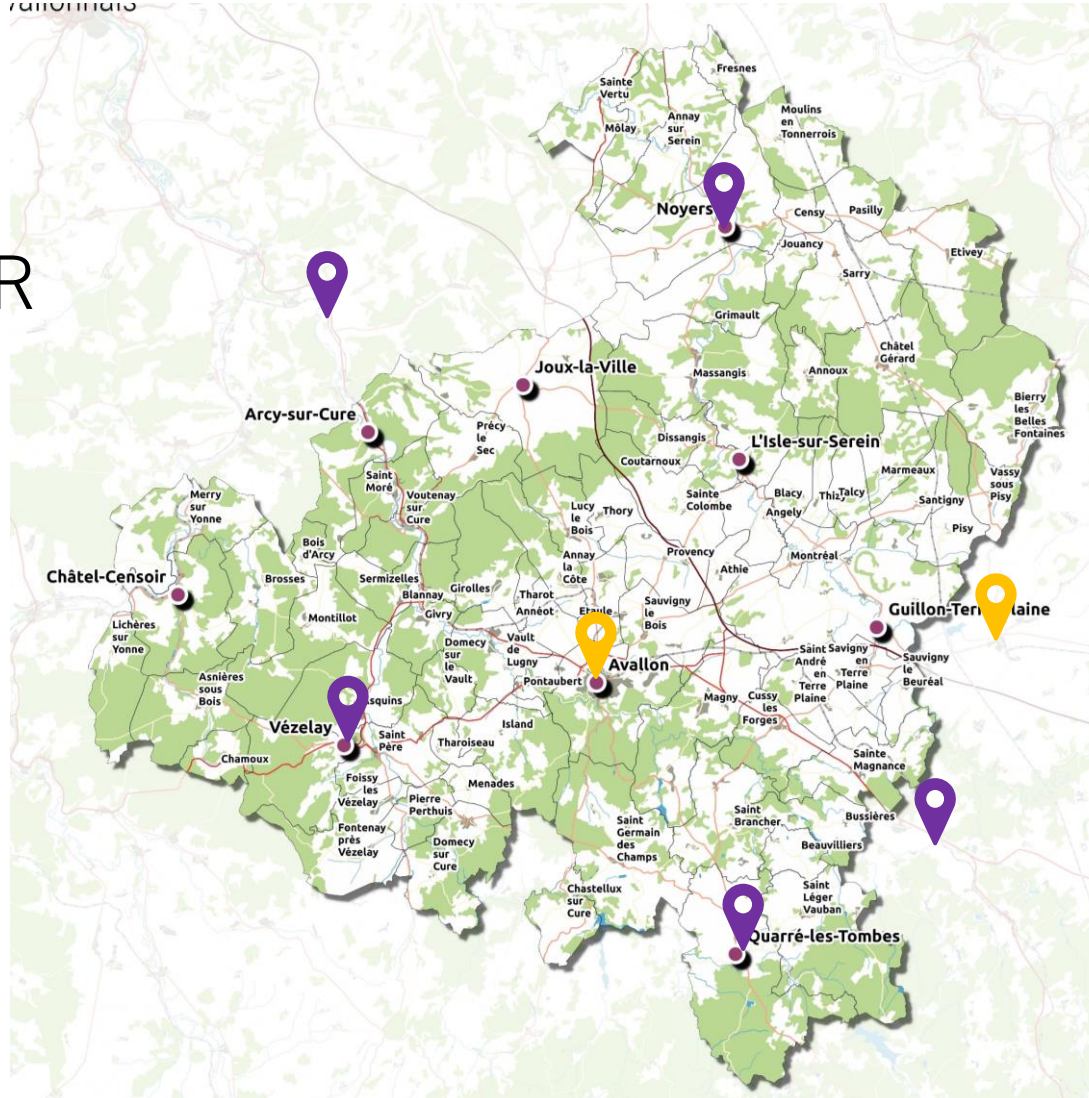
pourquoi les distributeur alimentaire de produits locaux ?

- Zone rurale => de moins en moins de commerce
- Besoin de faire parfois 50 km aller/retour pour aller faire ses courses !
- Population parfois éloignées (personnes âgées, personnes en situation de précarité). La voiture à un coût !
- Avoir la minimum vital à portée de main est un atout !

pourquoi les distributeur alimentaire de produits locaux ?

En moyenne 25 km A/R

Pour une durée
moyenne de 30 min
A/R

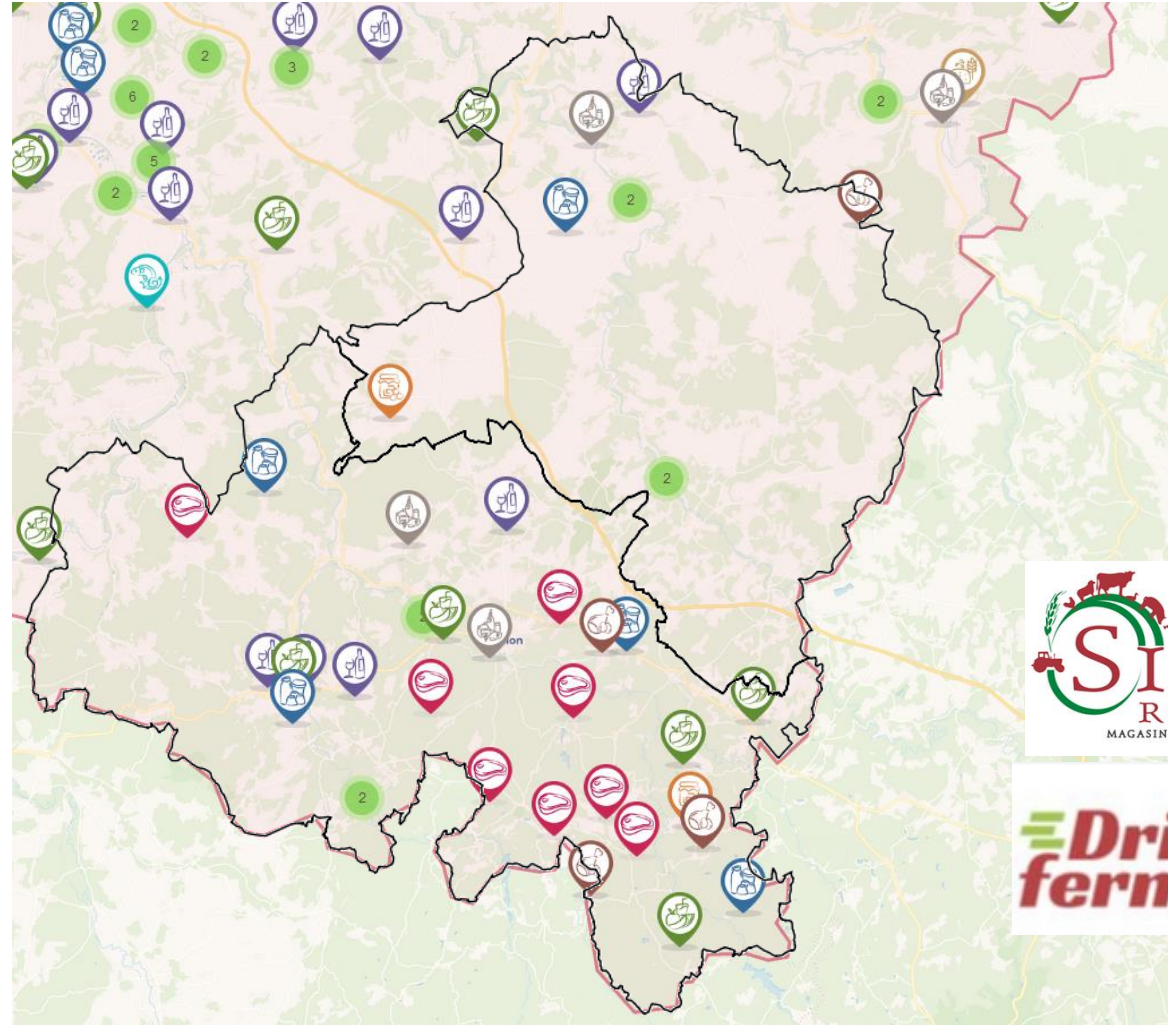


📍 Epicerie
📍 GMS

pourquoi les distributeur alimentaire de produits locaux ?

Et de nombreux producteurs qui vendent en circuits courts...

Extrait du site J'veuxdulocal de la Chambre d'Agriculture



Quels types de distributeurs ?

- Casiers, distributeurs, etc
 - Produits frais ou sec
- Solution de stockage ou non
 - Mode de paiement,
 - Etc.

Quels types de distributeurs ?

Exemple de « La minute locale » – Angoulême



**RENDEZ-VOUS SUR
WWW.LAMINUTELOCALE.FR**



**CHOISISSEZ VOS PRODUITS DANS
L'ONGLET PRODUITS/DRIVE**



**RESERVEZ VOTRE PANIER AU
07.78.56.89.79 OU PAR MAIL À
LAMINUTELOCALE@GMAIL.COM**



**RETIREZ VOS PRODUITS AVEC LE
CODE REÇU VIA LA BORNE
TACTILE**

Quels types de distributeurs ?

« On s'icaunais » à Appoigny



Les petits casiers à Semur en Auxois



Quels types de distributeurs ?

Nature O Frais

Filiale d'un groupe international.



Un exemple pour un Drive fermier installé depuis 3 ans (cas réel)

- Un panier moyen à hauteur de 15 € !
- Un chiffre d'affaire est de 200 000 €, pour une marge de 40% !
- Une répartition production directe 60% et achat revente 40%
- Le drive est ouvert 24h/24, 7j/7
- Une expansion est prévue à 300 casiers.



Quels types de distributeurs ?

- Distributeurs à pain

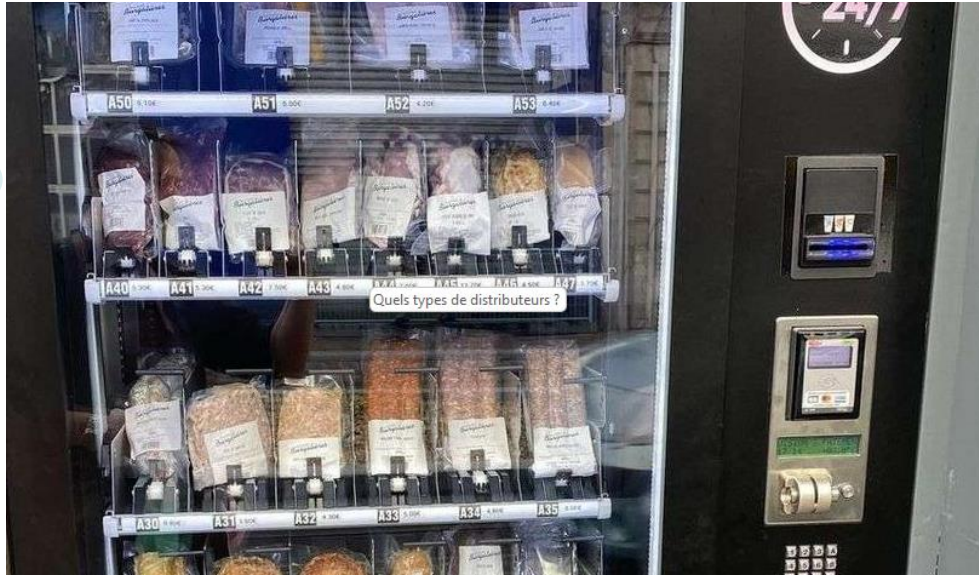


- Distributeurs de légumes



Quels types de distributeurs ?

- Distributeurs de viande



autres types de distributeurs



agriculteurs, artisans, pourquoi se lancer ?

Intéressant pour elargir sa zone de chalandise et augmenter le volume global des ventes

Quels autres aspects :

Le temps

La facilité

L'implantation

Le coût

La communication

Le contact humaine

Que regarder avant de se lancer ?

Intéressant pour élargir sa zone de chalandise et augmenter le volume global des ventes

Il faut cependant se poser les bonnes questions :

Le choix du lieu est primordial

La qualité des produits

Développer des partenariats

Le choix de la machine

L'approvisionnement de la machine

Comment bien choisir son distributeur ?

Quel coût pour l'investissement ?
Compter entre 25 000 et 45 000 €
pour 70 à 100 casiers.

Quels produits ?
Fruits et légumes, produits
phares, produits de saisons, frais,
secs, etc.

Avoir l'emplacement
Eloignement du producteurs,
grands axes routiers, expositions,
etc.

Système de commande et
paiement
Pré-commande ou non, paiement
par carte, espèce, etc.

Comment préparer et gérer le
distributeur ?
Suivi via une application,
répartition des tâches.

Comment bien choisir son distributeur ?

Filbing Distribution

Entreprise française (conçues et assemblées en France)

<https://www.filbingdistribution.com/>



Comment bien choisir son distributeur ?

Providif

Très grande diversité de casier.

www.providif.fr/



Comment bien choisir son distributeur ?

Le Casier Français

Entreprise française (conçues et assemblées en France)

<https://www.filbingdistribution.com/>



Comment bien choisir son distributeur ?

Larde Distribution

Entreprise française (conçues et assemblées en France)

www.larde-distribution.com



Comment bien choisir son distributeur ?

ADS Drive

Produits français

<https://adsdrive.fr/>



Comment bien choisir son distributeur ?

- **ALTEOR** – Fabricant d'espaces modulaires. Travaille en partenariat avec les spécialités du drive en casier (Nature O Frais) – www.alteor.com
- **Larde distribution** – Entreprise française (conçues et assemblées en France)

www.larde-distribution.com

- **Distri'DORR** – Distributeur automatique de produits carnés
- **AST International** – « Sur-mesure de la réalisation de distributeurs automatiques »
- **Espace Drive** – <https://espace-drive.com>

Des financements possibles ?

- Fond LEADER du Pays Auvallonnais

Cas du distributeur de Saint Moré

Le prochain LEADER pourra probablement financer des casiers alimentaires pour des communes et/ou des porteurs de projets.

Si cela vous intéresse, **donnez-moi vos contacts** pour qu'on revienne vers vous une fois qu'on aura les directives finales de l'Europe

Au final, que retenir ?

Les +

- Horaires : 7J/7, 24H/24
- Maintien un service de proximité dans les villages
- Pas besoin de mobiliser une personne comme un point de vente
- Réponds aux nouvelles attentes des consommateurs

Les -

- Le réapprovisionnement
- La maintenance
- Le choix du lieu qui peut desservir le projet
- Trouver les agriculteurs pour approvisionner le distributeur

Présentation du projet de Saint-Moré



Pays Avallonnais

5 h · 🌐

Ça bouge dans l'Avallonnais pour faciliter l'accès aux produits locaux !

Depuis quelques mois, la commune de Saint-Moré a mis en place un distributeur alimentaire de produits locaux à côté de la mairie.

Ce projet à vu le jour suite au constat de l'absence de commerce dans la commune. Monique Millereaux, maire du village, a rencontré Maryline Gauthier, agricultrice de la Ferme du Lac qui gère également le magasin de producteurs "Nos Campagnes" à Vermanton.

Le distributeur propose de nombreux produits : farine, pâtes, huile, confiture, œufs, jus de fruits, mais également du miel, des produits laitiers et même du boudin ! Et pour garantir la fraîcheur, le distributeur est réapprovisionné jusqu'à 4 fois par semaine !

Alors n'hésitez pas à faire le détour pour aller chercher vos ingrédients locaux.

Bon appétit 😊



👤 Vous et 7 autres personnes

2 partages

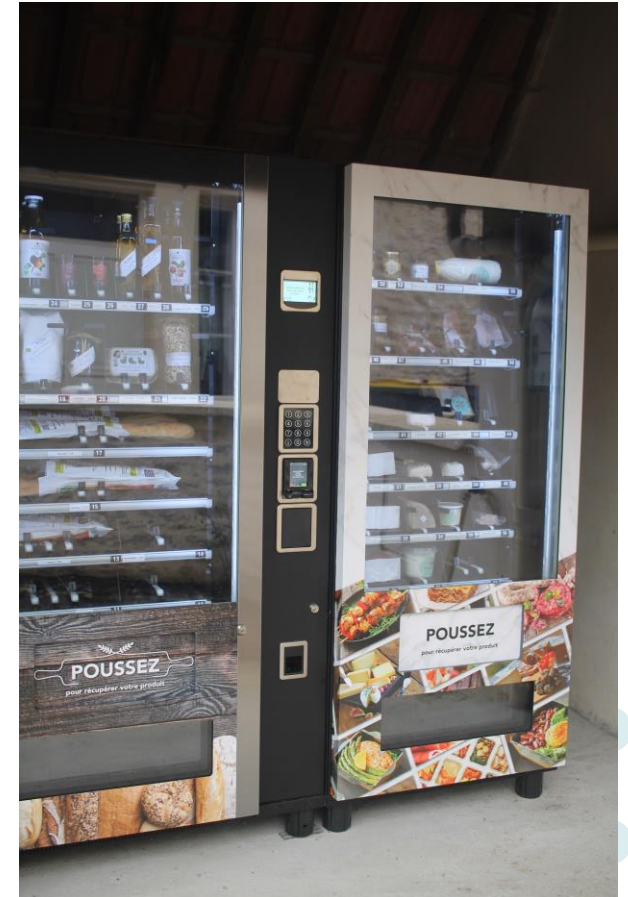
👍 J'aime

💬 Commenter

🔗 Partager



Écrivez un commentaire...



Présentation du projet de Saint-Moré

Comment est né le projet ?

Comment vous vous êtes rencontré ?

Comment le distributeur est achalandé ?

Le projet fonctionne-t-il ?





Et vous, votre avis ?

*Est-ce que ça serait possible chez
vous ?*



Le programme de formation du pays

Les distributeurs alimentaires de produits locaux : en quoi cela aide nos territoires ruraux ?	22	Saint Moré - salle des fêtes	18 h
Affiche publicitaire et temporaire : comment ne pas faire d'impair ?	28	Pays 1h30 en salle ? En soirée ?	18 h
Décibelles Data	21 & 30	18h30 - 21/03 - L'Isle sur Serein (Gymnase) 18 h - 30/03 - Avallon (Maréchaux)	18h30 / 18h
Etude paysagère : qu'est-ce que notre paysage dit de notre alimentation ?	samedi 1 avril	Départ GAEC du Champ Beaublé - Blacy	9h30