



## Structurer les filières

Les producteurs qui ne veulent pas passer par un grossiste se regroupent en coopératives ou en réseaux.



« Ils créent des plates-formes pour massifier l'offre et lisser les irrégularités de livraison », confirme Emmanuel Rieffel, responsable de mission structuration des filières à l'OPABA (Organisation professionnelle de l'agriculture biologique en Alsace). Mais les petits producteurs n'ont généralement pas les moyens d'assurer la logistique. Plutôt que d'investir dans des utilitaires, Solibio s'est adossée au grossiste Sapam, membre du réseau **Vivalya**. « Plus qu'un prestataire, Sapam est un partenaire qui nous libère de la place dans ses entrepôts et transporte nos marchandises. Les restaurateurs reçoivent en une livraison les produits des deux structures, ce qui permet de diminuer le bilan carbone », souligne Emmanuel Rieffel.

Les donneurs d'ordre ne se contentent pas d'attendre que les fournisseurs trouvent des solutions. Collectivités, sociétés de restauration et régies nouent des partenariats avec leurs fournisseurs pour les aider à structurer les filières. Grande gagnante de ces rapprochements, l'association Bleu-Blanc-Coeur promeut depuis vingt ans une bonne nutrition de l'animal, et, par ricochet, de l'humain. Un credo qui lui permet de se prévaloir d'adhérents comme Restau'Co, Ansamble, Compass, Resteco, Sodexo, MRS Restauration... Mais aussi des grossistes tels Davigel, Brake ou Krill. « Nous menons des communications conjointes lors de conférences et de salons. Et nous mettons en contact production et consommation grâce à l'identification de tous les acteurs des filières. Charge à eux, ensuite, de répondre aux appels d'offres », explique Anne-Maud Ledru, coordinatrice développement RHD chez Bleu-Blanc-Coeur.

L'association fédère 6 000 éleveurs. « Nous travaillons en amont avec les fournisseurs et mettons en place des gammes, par exemple du pain, du jambon ou de la volaille. Et au sein des restaurants, nous communiquons sur la philosophie de l'association, son impact sur l'environnement, grâce à une signalétique spécifique », détaille Anne-Cathy de Taevernier, directrice offre produits chez Elixir.

Autre initiative conjointe de l'ensemble des acteurs de la restauration collective : le projet « Manger Bio Local en Entreprise », mené par le réseau de producteurs bio rhônalpin Corabio, en partenariat avec des collectivités territoriales, au premier rang desquelles la ville de Grenoble, des

entreprises comme Orange, Salomon, ainsi que les SRC Eurest, Sogeres, Sodexo et Elior. L'an dernier, ces donneurs d'ordre, qui représentent 40 000 repas par jour, ont signé une charte créant un Club Inter-Établissements et Collectivités (CIEC) pour contribuer à la structuration des filières biologiques locales et à l'évolution des pratiques de consommation.