

GUIDE METHODOLOGIQUE

L'Oise
verte & bleue

L'événement grandeur nature



MARCHE DE PRODUCTEURS ET RESTAURATION LOCALE ET BIOLOGIQUE



Ce guide a pour objectif de définir une méthodologie pour la création d'un marché de producteurs et de restauration locale et biologique.

A qui s'adresse-t-il ?

Il s'adresse aux collectivités territoriales, aux associations, au groupement de producteurs et aux structures sociales qui désirent réaliser ce projet.

Que trouverez-vous dans ce guide ?

Ce guide a été élaboré sur la base du projet pilote du montage de marché de producteurs et de restauration biologique organisé à la Neuville en Hez (Oise) le 7 juin 2015. Il propose des ressources méthodologiques :

- pour la bonne organisation d'un marché et d'une restauration locale et biologique ;
- pour la mise en place d'actions permettant de créer du lien entre les producteurs du marché et les prestataires de la restauration.

Enfin, il comportera une méthode d'évaluation d'un projet de type montage de marché et de restauration.

Ce guide propose des éléments clés, il n'est pas exhaustif

Il est structuré en quatre parties :

- **Comment organiser un marché de producteurs ?p°2**
- **Comment organiser une restauration locale et biologique (participative et mobile) ?p°6**
- **Comment créer du lien entre les producteurs et les prestataires de la restauration participative et de la restauration mobile ?p°10**
- **Comment évaluer un projet de création de marché de producteurs et de restauration biologique ?p°11**

I COMMENT ORGANISER UN MARCHÉ DE PRODUCTEURS ?

Le marché de producteurs est un lieu de rencontre et d'échanges entre des agriculteurs en circuits courts et/ou biologique et des consommateurs dans le but de créer des liens à l'échelle locale.

Voici quelques bonnes pratiques pour une réussite de l'organisation d'un marché de producteurs :

A. PHASE PREPARATOIRE



Partenariat avec les acteurs locaux

1. Organiser une réunion de présentation du projet auprès de la municipalité.
2. Associer à ce projet les associations de quartier, les associations de commerçants pour une réussite de ce projet et sa pérennisation ;
3. Demander une autorisation administrative de la part des autorités municipales et autres institutions si le marché doit se dérouler sur un site privé.
4. Etablir une convention entre les partenaires associés au projet et répartir les rôles

A RETENIR

Il est essentiel d'associer la collectivité (Mairie) sur ce projet et d'informer les habitants
La convention entre les partenaires devra d'une part rappeler les enjeux et objectifs du marché et d'autre part répartir les rôles des différentes structures.

Les rôles à répartir entre les partenaires sont les suivants : gestion des emplacements, commande de matériel, organisation de l'accessibilité au site, application du règlement intérieur, organisation des parkings, nettoyage du site, communication, animations, etc.

Recherche de producteurs

1. Identifier tout d'abord les acteurs clés (organisations professionnelles agricoles, collectivités) pouvant communiquer des listings des producteurs sur le territoire ;
2. Contacter tous ces acteurs dès le démarrage du projet.

A RETENIR

Vous pouvez prendre contact auprès de votre commune de résidence ou autres communes proches et leur demander un listing des producteurs de leur commune.

Ou vous référer aux sites internet (région Picardie) :

- De la Fédération des AMAP (FAMAPP) : <http://www.amap-picardie.org/>;
- De Bienvenue à la ferme Picardie : <http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/picardie>;
- De Terroirs de Picardie <http://terroirsdepicardie.com>;
- De l'ABP (Agriculture Biologique Picardie) : www.bio-picardie.com

Prise de contact avec les producteurs

1. Etablir un listing au début du projet (6 mois avant le marché) pour une mobilisation effective des producteurs ;
2. Veiller à ce que la date prévue initialement soit libre de tout autre événement pouvant empêcher la mobilisation des producteurs ;
3. Anticiper le type de production en fonction de l'accessibilité au site.

Exemple : si l'accès en voiture du public est impossible, préférez les produits secs transformés aux produits frais.

A RETENIR

Si le marché de producteurs doit être organisé à la fin du Printemps, il est nécessaire de démarrer le projet au premier trimestre de l'année scolaire pour une mobilisation des producteurs.



Envoi du dossier technique et d'inscription aux producteurs

1. Envoyer le dossier après avis favorable du producteur sur sa participation par voie électronique ou postale, suivant la demande du producteur ;
2. Mentionner dans ce dossier la demande de documents justificatifs tels que le numéro de SIRET, une attestation d'assurance, une attestation MSA

A RETENIR

Il est préférable de choisir une communication par mail ou des échanges téléphoniques avec les producteurs pour toute information du fait de leur disponibilité limitée



Recherche parallèles d'informations relatives au retour d'expérience de montage de marché

1. Contacter des structures expertes dans le montage de marché de producteurs pour des conseils ou un appui sur des retours d'expériences ;
2. Contacter, en cas de problème de législation, la Chambre d'agriculture ou le Centre de formalités des entreprises de la Chambre de Commerce et d'Industrie de votre département (une personne spécialiste de marchés).

B. ORGANISATION LE JOUR J



Accès au site

1. Prendre des dispositions pour permettre au public d'accéder au site de façon autonome (site éloigné de la ville), avec le véhicule de son choix afin que les producteurs puissent rentabiliser leurs déplacements ;
2. Prendre également des dispositions pour que les producteurs du marché puissent garer leur véhicule derrière leurs stands afin de leur éviter la charge souvent lourde de leurs marchandises.



Aménagement du site

1. Dans le cas où ce marché est associé à un événement (soit touristique, soit culturel), sectoriser un espace dit « Marché de producteurs » pouvant être associé à de la restauration locale, sans le confondre avec d'autres espaces de discussions/d'informations sur diverses associations du territoire ;
2. Prévoir des moyens d'animations (vidéo, la musique) de la part des producteurs afin d'attirer le maximum de clientèle.

A RETENIR

Pour un marché diversifié en produits frais et transformés, il est préférable de disposer les stands des produits les plus attractifs au fond du marché.

>> Point clé

Si la majorité des marchés existants ont lieu le matin, il semblerait que les marchés en soirée bien éclairés puissent avoir un fort potentiel de vente.

Il est suggéré de demander un retour des producteurs sur la vente réalisée, leurs impressions et autres plus-values (ex : contacts) et suggestions (débriefing post marché)

II COMMENT ORGANISER UNE RESTAURATION LOCALE ET BIOLOGIQUE ?

Créer un projet de restauration locale et biologique répond aux besoins de sensibiliser les consommateurs à la réappropriation de leur alimentation via l'intégration de produits locaux et/ou biologiques dans leurs repas. Pour cela, il est essentiel de faire participer le public à des séances d'ateliers culinaires et/ou de faire découvrir à travers les repas proposés, les produits contribuant au bien-être et à une bonne santé. La restauration locale et biologique prend en compte la restauration participative (association organisatrice et structures bénévoles) et la restauration mobile (Food truck et autres restaurations).

A. PHASE PREPARATOIRE DU PROJET RESTAURATION PARTICIPATIVE



Prise de contacts avec des partenaires locaux

En vue de mobiliser des bénévoles pour l'événement, il est souhaitable de :

1. Contacter le plus tôt possible des structures sociales, des écoles, des associations;
2. Leur présenter la possibilité de bénéficier d'atelier culinaire préparatoire ;
3. Envoyer un mail structuré d'engagement des structures avec une date buttoir de réponses ;
4. Organiser une réunion de rencontres entre les structures (2 ou 3 mois avant l'évènement) et remplir une fiche actant l'engagement des structures (noms des bénévoles).



Information sur la législation (vente au public/ retour sur évènements)

1. Se référer à la législation pour les associations dont le statut juridique n'est pas à caractère commercial et désireuses de faire de la vente le jour d'un événement :
« Aucune association ou coopérative d'entreprise ou d'administration ne peut, de façon habituelle, offrir des produits alimentaires à la vente, les vendre ou fournir des services si ces activités ne sont pas prévues par ses statuts." Autrement dit, si

vous organisez cette activité de façon occasionnelle, vous pouvez la proposer, en respectant bien entendu les règles d'hygiène et de sécurité du département ;

2. Se renseigner sur l'affichage obligatoire auprès de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) de l'Oise pour affichage obligatoire et normes d'hygiène (prix, composition des recettes, allergènes).

A RETENIR

Si les événements autour de la vente des produits d'une association à statut juridique non lucratif devenaient fréquents, alors il faudrait penser à modifier les statuts de cette dernière.



Organisation des ateliers cuisine

1. Convenir d'une date avec les structures bénévoles pour la tenue des séances préparatoires d'ateliers cuisine ;
2. Elaborer des fiches recettes à réaliser le jour de l'événement avec les produits locaux et biologique de saison ;
3. Commander les produits alimentaires auprès d'un magasin bio ou des producteurs locaux et bio participant au marché;
4. Former les bénévoles aux recettes, sur l'équilibre alimentaire (car messages à faire passer sur l'atelier cuisine du jour J) et sur les règles d'hygiène au cours d'ateliers cuisine ;
5. Inscrire les bénévoles sur un planning élaboré auparavant (tâches communes et recette en autonomie toute la journée le jour J).

A RETENIR

Vous pouvez valoriser les invendus d'un magasin bio lors des ateliers et le jour J pour faire ressortir le message d'anti-gaspillage. Pour cela, il faudrait contacter 2 mois en avance le magasin.

Pour passer commande auprès des producteurs, il faudrait les contacter au moins 3 semaines avant le jour J.

Assurance

Prendre contact avec sa compagnie d'assurance et lui transmettre une convention détaillée affichant les responsabilités de votre structure pour l'évènement.

A RETENIR

La prise d'une assurance, par mesure de précaution, pour un évènement de restauration vous garantit une protection en cas d'incident ou accident sur le lieu.

B. ORGANISATION LE JOUR J

Aménagement du stand de la restauration participative

1. Réserver un espace grand, propre et attrayant;
2. Si le site où vous organisez l'évènement est privé d'eau courante, prévoir des bouteilles d'eau et une cuve à eau ;
3. Séparer dans des bassines différentes les denrées alimentaires non lavées de celles déjà propres (légumes et fruits déjà emballés) ;
4. Nettoyer très régulièrement à l'eau vinaigrée le plan de travail ;
5. Mettre à l'avant du stand, des tableaux d'affichages des prix et nom des repas ;
6. Si vous avez prévu une partie communication pour votre association, disposer la table d'informations et la grille d'affichage des informations sur l'association de sorte qu'il soit aisé d'échanger avec les personnes dans la file d'attente pour la restauration.

A RETENIR

Si vous devez utiliser une cuve à eau et que vous devez travailler avec des produits frais que vous ne cuisez pas, il est très important de se renseigner sur la façon dont a été lavée la cuve. De plus, la cuve doit être placée à l'ombre sur le site.

C. PHASE PREPARATOIRE DU PROJET RESTAURATION MOBILE

Elaboration des critères de sélection des prestataires de la restauration mobile

Orienter ses recherches vers des prestataires capables de proposer dans leurs plats, des produits locaux et biologiques et de sensibiliser les clients à une alimentation locale et saine ;

Recherche prestataires restauration mobile

1. Mener des recherches le plus tôt possible, dès la conception du projet de restauration pour une mobilisation effective de prestataires de la restauration mobile ;
2. S'informer auprès de certains prestataires ayant décliné l'offre pour obtenir d'autres contacts, si vous n'avez pas de répertoire prestataires privés.

Envoi du dossier technique et d'inscription aux prestataires restauration mobile

1. Veiller à indiquer dans le dossier technique toutes les informations relatives :
 - aux assurances prises par les prestataires ;
 - à l'attestation prouvant la conformité aux règles d'hygiène délivrée par la Direction départementale de la protection des populations (DDPP)
 - à l'accès sur le site ;
 - aux menus proposés par la restauration, ses caractéristiques (repas à base de produits bios et locaux), ses prix ;
 - à la gestion des déchets.
2. Envoyer ce dossier aux prestataires dès qu'ils ont répondu favorablement, faisant office de convention à signer, dater et retourner.

A RETENIR

Si le site d'accueil de la manifestation est un patrimoine privé ou public (réserve, parcs, Forêts), veiller à demander aux prestataires précisément pour un food truck les dimensions de son camion (poids, longueur, largeur).

Si le site est privé d'électricité, vous devez indiquer, dans le dossier technique, à ce que les prestataires vous fournissent les données sur la puissance électrique des appareils à utiliser pour la prévision d'un groupe électrogène compatible.

III COMMENT CRÉER DU LIEN ENTRE PRODUCTEURS DU MARCHÉ ET PRESTATAIRES DE LA RESTAURATION BIOLOGIQUE ET LOCALE.

L'organisation conjointe d'un marché de producteurs et de restauration locale et biologique sur un territoire constitue une opportunité pour créer une dynamique alimentaire locale et biologique par la mise en lien des acteurs agricoles (producteurs) et les acteurs de l'alimentation (restaurations, associations etc.....).



Mise en relation entre producteurs et prestataires de la restauration

1. Intégrer dans le dossier technique des restaurateurs, la rubrique « approvisionnement chez les producteurs du marché » en prenant soin d'indiquer les caractéristiques des produits;
2. Joindre au dossier technique des prestataires, la liste des producteurs participant au marché (adresses et contacts)

A RETENIR

Il serait convenable de rechercher des producteurs et des prestataires de la restauration venant d'une même zone géographique afin de favoriser la proximité entre ceux-ci sur le long terme.

A défaut, vous pouvez leur indiquer dans le dossier technique ou par mail, la possibilité de s'approvisionner le jour J chez le producteur.

IV COMMENT EVALUER UN PROJET DE MONTAGE DE MARCHES DE PRODUCTEURS ET DE RESTAURATION LOCALE ET BIOLOGIQUE ?

Evaluer un projet permet de comparer les résultats issus des actions réalisées avec ceux à atteindre (objectifs fixés). Ainsi, il permet de faire des recommandations et proposer des améliorations pour de futures actions. L'efficacité d'un projet ne peut être mesurée et vérifiée que si les effets attendus du projet sont clairs

Les différentes étapes de l'évaluation d'un projet sont les suivantes :

Définition des objectifs

Pour reprendre l'analogie du voile développée par Sénèque « Il n'est pas de vent favorable pour celui qui ne sait pas où il va » en d'autres termes si le navigateur ne sait pas dans quel port il doit se rendre, il ne saura pas sur quel vent s'appuyer. De la même manière, si vous développez un projet sans définir d'objectif, alors vous risquez de perdre du temps pour le concrétiser car vous n'avez pas de repère et les chances de succès sont limitées. Les objectifs d'un projet constituent des points de référence sur lesquels on pourra juger de la qualité, de la pertinence de votre projet.

Pour un projet de montage de marchés producteurs et de restauration locale et biologique, veiller à :

1. Définir l'objectif général : il exprime le sens même du projet, le but à atteindre;
2. Définir les objectifs stratégiques ou objectifs spécifiques : ils précisent les orientations qu'il faut prendre pour aboutir à l'objectif général ;
3. Décliner ces objectifs stratégiques en objectifs opérationnels : les objectifs opérationnels précisent les actions qu'il faut mener pour atteindre les objectifs stratégiques.

Définition des indicateurs de mesure

Ils permettent de savoir si les objectifs fixés sont atteints ou non. Les indicateurs de mesure peuvent être quantitatifs et/ou qualitatifs.

Dans un projet les indicateurs de mesure servent également de critères pour l'évaluation du projet.



Elaboration d'une grille d'évaluation

C'est un document subdivisé en critères et en éléments observables, chacun étant accompagné d'une échelle d'appréciation. L'échelle consiste en une succession de niveaux de satisfaction visés par le critère.

L'élaboration d'une grille d'évaluation comporte les étapes suivantes :

1. Définir les critères d'évaluation (transcription des indicateurs de mesures en critères)
2. Définir les éléments susceptibles d'être observés lors de la mise en œuvre du projet
3. Faire correspondre ces éléments à une échelle d'appréciation. L'échelle d'appréciation peut être soit sous forme numérique, alphabétique, graphique ou pictographique.

A RETENIR

La grille d'évaluation doit être accompagnée d'une fiche questionnaire. Cette rubrique permettra de cerner le type de réponses attendues et de les analyser au regard de la grille d'évaluation proposée.

POUR ALLER PLUS LOIN...



Restauration participative

Règlementation HACCP : http://www.haccp-guide.fr/reglementation_haccp.htm

Règlement CE 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, disponible sur le site internet <http://www.contactalimentaire.com/>

Guide pratique, Organiser une manifestation éco-responsable « Rubrique 5-Privilégier la restauration éco-responsable », Conseil départemental de l'Oise

Pour plus de précisions, vous pouvez contacter le Service loyauté, qualité et sécurité des aliments à la Direction Départementale de la Protection des Populations de votre département



Marché de producteurs

-Autres guides

Créer un marché de producteurs bio et locaux, Mouvement Colibris : <http://www.colibris-lemouvement.org/agir/guide-tnt/creer-un-marche-de-producteurs-bio-et-locaux>

Guide « Marché bio », GAB 44 : http://www.gab44.org/documents_blocs/238.pdf

Guide « Organiser un marché Paysan », Accueil Paysan, disponible sur le site <http://www.accueil-paysan.com/fr/>

-Règlementation

Site internet du service public, rubrique commerce ambulant : service-public.fr

Site internet de la Chambre de Commerce et d'Industrie (rubrique commerce non sédentaire)

Site internet de la Chambre d'Agriculture de votre département



Partenaires

Chambre d'Agriculture du département de l'Oise (<http://www.chambres-agriculture-picardie.fr/>)

Agriculture Biologique Picardie (<http://www.bio-picardie.com/>)

Fédération des AMAP de Picardie (<http://www.amap-picardie.org/>)

Bienvenue à la Ferme Picardie (<http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/picardie>)

Terroirs de Picardie (<http://terroirsdepicardie.com/>)

Cartographie des acteurs et projets du réseau Colibris : (<http://www.colibris-lemouvement.org/ensemble/acteurs-et-projets-pres-de-chez-soi>)

Les communes ou intercommunalités situées à proximité du lieu du marché

GUIDE METHODOLOGIQUE



Réalisation : Association Echanges pour une Terre Solidaire

Edwige Kouadio, stagiaire, Master « Management de la Sécurité Alimentaire des Villes »,
Institut Polytechnique LaSalle-Beauvais

Marie-Paule LECOQ, Chargée de mission en animation territoriale

Claire Tauty, Directrice opérationnelle

Coordonnées:

2 rue de l'écu, 60700 Pont Sainte Maxence

contact@echangesterresolidaire.org

Tel : 06.87.03.25.64

Date : Juin 2015

