

# La planification

## Consolider les liens entre les fermes et leurs débouchés



**GAB 44**

LES AGRICULTEUR·TRICES BIO  
DE LOIRE-ATLANTIQUE

### Les enjeux



#### Sécuriser ses approvisionnements

La ferme vous réserve une partie de sa production et ne vous propose plus uniquement ses surplus.



#### Inscrire une démarche pérenne

Planifier tous les ans pour mieux se connaître dans le temps et y aller progressivement.



#### Structurer en collectif de producteurs·trices sur des filières définies

Les fermes peuvent se regrouper pour se répartir les productions, les lieux de livraison...



#### Développer l'offre

En connaissant mieux vos besoins, les fermes peuvent adapter leur offre (volume, types de produits).



### Nos atouts

- **Un ancrage local** : connaissance des fermes BIO du territoire, notamment celles pouvant livrer la restauration collective. Partenaire et membre de la SCIC Manger Bio Pays de la Loire fédérant tous les actrices et acteurs bio locaux, de la fourche à la fourchette.
- **Une expertise** dans le domaine de l'introduction de produits bio locaux et de qualité avec une expérience de plus de 15 ans.
- Une connaissance du fonctionnement des **filières bio locales** sur les territoires.
- **Une offre qui s'appuie sur les clés de réussite que nous avons identifiées** : l'implication de l'ensemble des acteurs et actrices de la restauration collective (élu, élues, cuisinier, cuisinière, gestionnaire, personnels de service, enfants, parents d'élèves) comme clé de réussite.
- **Un réseau national** impliqué dans la co-construction des politiques publiques alimentaires permettant des retours d'expérience multiples (impact par exemple de l'inflation sur la restauration collective).
- **Une multiplicité de partenaires expérimentés** complémentaires et mobilisables dans leur expertise d'accompagnement. Notamment les partenaires agricoles mais aussi les outils intermédiaires de transformation et de commercialisation.



7

Planifications sur 5 territoires pour la restauration collective et l'aide alimentaire depuis 2023

47



Fermes engagées

49

Établissements investis

42

Tonnes de produits facturés

**186 000 €**

de CA pour les fermes, en 3 ans

# Pourquoi et comment planifier avec les filières bio locales pour la restauration collective ?

## Organisation de la planification



Recueil des besoins et débouchés



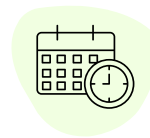
Mobilisation



Construction d'une offre collective



Interconnaissance Engagements



Planifications Bilans



## ACCOMPAGNEMENT DE LA DÉMARCHE PAR LE GAB 44

Suivi sur 1 an renouvelable et des commandes planifiées sur une année



### Besoin au préalable

Structurer une équipe projet : élu-es, chef-fes, gestionnaires, équipe pédagogique etc.

## La ferme : un cycle de production en lien avec son environnement

La production agricole et sa commercialisation dépendent de plusieurs facteurs (les saisons, le planning de production initial, la météo, les débouchés déjà en place...).

Cela explique que, pour vous : côté client, cliente, **la disponibilité des produits est parfois insuffisante et incertaine.**

**L'exemple de la carotte :**

Produire une carotte, c'est acheter la semence, prévoir dans sa rotation une surface avec un sol adapté à cette culture et s'équiper pour planter, désherber et récolter....

Cela a **plusieurs incidences sur sa disponibilité :**

- En fin d'hiver, le-la maraîcher-ère prévoit l'achat de ses semences ou plants en répartissant sa surface par légume (rotation) et ainsi la quantité qu'il va produire pour chacun,
- On peut trouver des carottes presque toute l'année, dans la limite du stock disponible en conservation,
- Toutes les fermes ne cultivent pas ce légume (pas équipées, pas de sol adapté...) surtout si son prix est trop bas.



*Dans le restaurant scolaire de Saint-Mars-du-Désert comme dans plusieurs cantines d'Erdre & Gesvres, les cuisinières et cuisiniers travaillent avec des productrices et producteurs locaux !*



## BESOIN D'EN SAVOIR PLUS ?

**Béryl ROUILLER**

FILIÈRES LOCALES BIO ET RESTAURATION COLLECTIVE  
06 17 18 86 39  
[filières.locales@gab44.org](mailto:filières.locales@gab44.org)

**Camille VILLARD**

FILIÈRES LOCALES ET RESTAURATION COLLECTIVE  
02 40 79 76 76 - 06 20 65 73 71  
[bioaccessibilite@gab44.org](mailto:bioaccessibilite@gab44.org)



**Ils nous font déjà confiance pour les accompagner !**

Parc Naturel Régional de Brière, Communauté de communes d'Erdre et Gesvres, Redon Agglomération, Nantes Métropole, PETR Pays de Retz... pour un accompagnement dans la mise en œuvre d'une planification des filières bio locales pour l'approvisionnement de la restauration collective ou des structures d'aide alimentaire.



**GAB 44**

1 rue Marie Curie  
44170 NOZAY  
[www.gab44.org](http://www.gab44.org)