



Terroirs Ariège Pyrénées

6 ans de distribution de produits locaux en mode coopératif !



Un outil coopératif au service de l'alimentation de proximité





Le contexte de création

- **Des démarches pré-existantes**, très majoritairement individuelles, reposant très fortement sur le volontarisme et l'engagement de cuisiniers et de producteurs
- **Un manque d'efficience et d'adaptation conjointe** aux spécificités créant des freins au développement
- **Démarche pro-active de la chambre d'agriculture de l'Ariège** fortement impliquée dans les Circuits courts, avec l'appui du Conseil Départemental pour lever les freins et renforcer l'approvisionnement local de la RHD dans le département



Les 2 fonctions attribuées à la plate-forme

Fonction commerciale :

- Diffuser l'offre de produits locaux aux cuisiniers et centraliser leurs commandes,
- Transmettre les commandes aux producteurs
- Assurer la gestion commerciale (facturation clients, paiement aux fournisseurs).

Fonction logistique :

- Réceptionner les produits et les contrôler (procédures d'agrégage définies)
- Les regrouper en lots à partir des commandes des cuisines
- Enfin distribuer les commandes de produits locaux dans les conditions optimales de sécurité

Les points clés du fonctionnement TAP

Les grands principes retenus

- Concernant la « qualité » du **fournisseur**
- Concernant la « qualité » du **produit**
- Concernant l'**origine géographique** du produit
- Concernant les **prix et les modalités de sélection** des fournisseurs

Un partenariat fort dans la logistique

L'entreprise SETAK assure l'entreposage et la livraison des denrées, à des coûts très avantageux.

→ Réel partenariat !

La forme juridique : Société Coopérative d'Intérêt Collectif

- **décloisonnement des approches** entre acteurs (élus locaux, agriculture, artisanat, commerce...).
- **gestion collégiale pour la construction d'une "qualité territoriale"** (pérennisation de l'outil et des dynamiques de la consommation locale)



Quelle offre proposée ?

**350 REFERENCES LOCALES
adaptées aux
spécificités de la RHD**

- Légumes, fruits, viandes, charcuteries, épicerie, produits laitiers (en frais, secs, surgelés)
- Gammes variées (AB, conventionnel, SIQO / agricoles et artisanales)

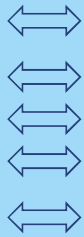
**Des SERVICES
COMPLEMENTAIRES**

La valeur ajoutée

- Un interlocuteur unique
- Une offre multi-produits
- Des produits contrôlés (agrèage qualité)
- Des appuis / accompagnements complémentaires : GEMRCN, marchés publics, actions de sensibilisation ...

Comment ça marche au quotidien ?

78 producteurs et artisans fournisseurs
Une offre locale complète



Une plate forme physique
(quais, frigos et camions)



Acheteurs en R.H.D.

- Cuisines centrales
- Établissements scolaires et péri scolaires,
- EHPAD, Hôpitaux
- Restauration commerciale

Création de postes (recrutement) :

- Une responsable commerciale (depuis janvier 2012)
- Un logisticien (depuis mars 2015)

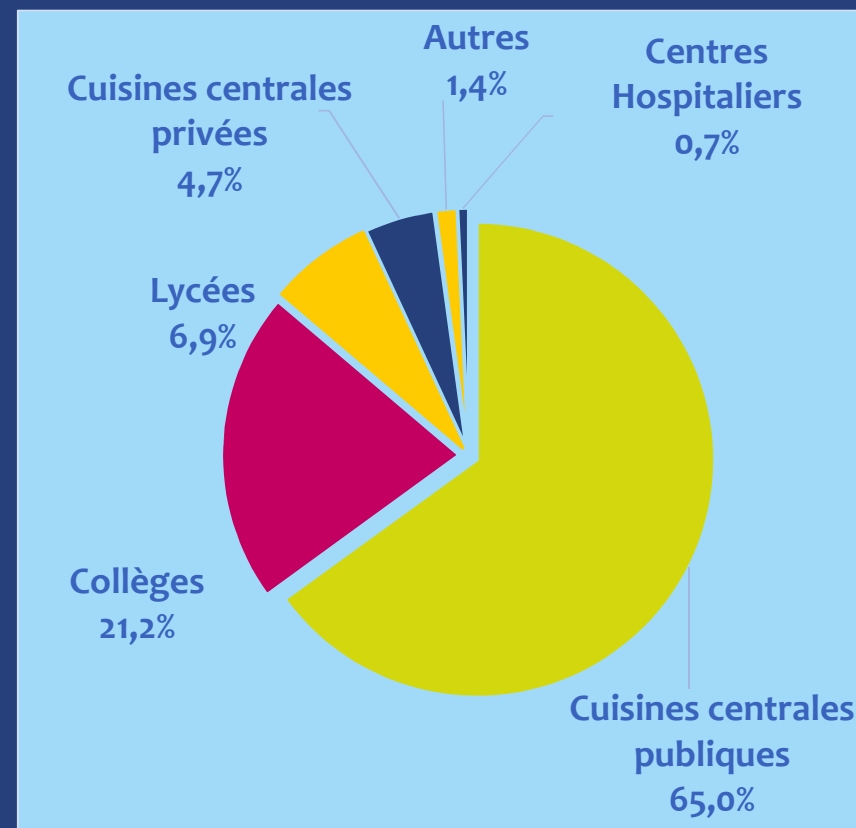
+ Mobilisation des équipes de développement agricole et local

Qui sont les principaux acheteurs TAP ?

- Une vingtaine de cuisines centrales
- Une dizaine de collèges
- 3 lycées
- 3 cuisines privées et 2 restaurants commerciaux

« De nouveaux bénéficiaires chaque année »

→ Plus de 3 millions de repas préparés avec des produits ariégeois depuis la création de la plate-forme.



Un outil structurant pour l'alimentation en Ariège

- Une **coopération économique forte** entre agriculteurs, artisans et collectivités locales, **permettant le maintien et la création d'activités et d'emplois**;
- Un système assurant un **commerce équitable de proximité**;
- Un outil **au service de l'intérêt général** pour une alimentation de proximité et de qualité;
- Une **réelle démarche environnementale** : limitation des transports, encouragement d'une agriculture plus durable, une alimentation plus saine.

« Déjà plus de 2. 500 000 € de retombées économiques directes sur le territoire »

115 adhérents

Salariés

Producteurs agricoles

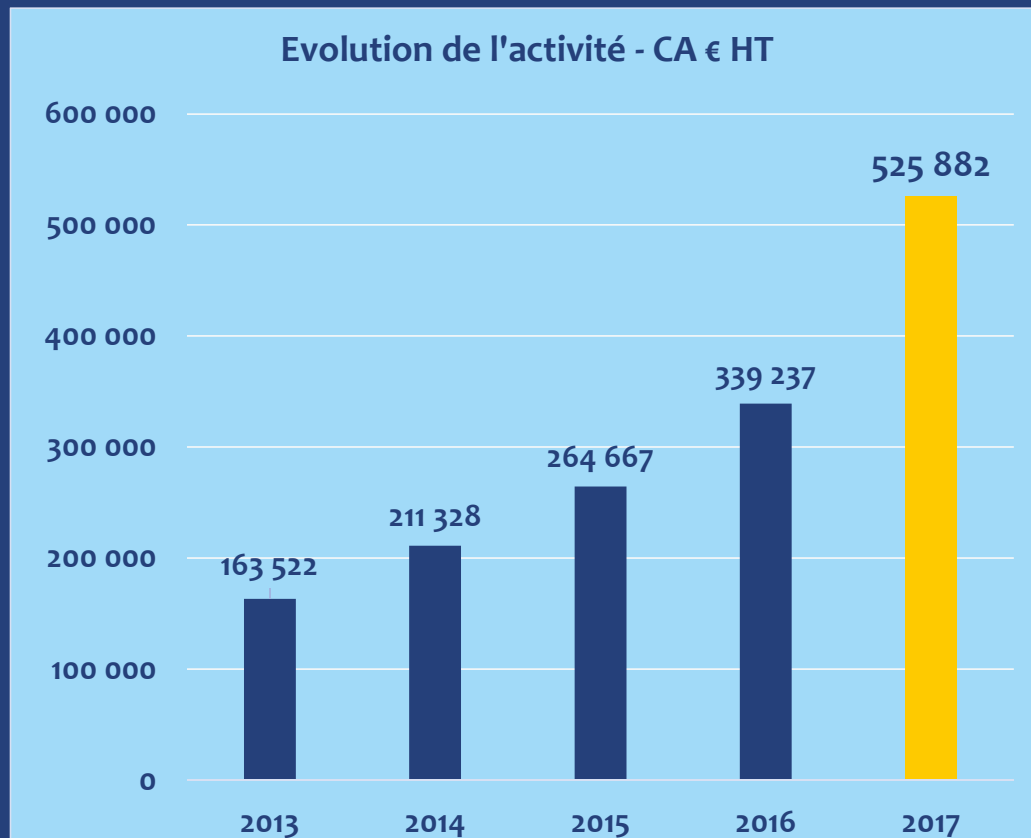
Artisans et coopératives

Collectivités & Etablissements publics

Chambres consulaires

Autres associés & Société civile

Une affaire collective qui monte, qui monte, qui monte



Globalement, chaque année,

- Une progression de l'activité de +30%
- De nouveaux agriculteurs et artisans fournisseurs
- De nouveaux usagers bénéficiaires
- De nouveaux ateliers pédagogiques
- De nouvelles rencontres techniques
- De nouvelles références à cuisiner...



Les enjeux aujourd'hui, après 6 ans d'activité

- **Maintenir l'équilibre économique de la structure et renforcer son fonctionnement** (nouvelle embauche, développement de prestations annexes, mutualisation en filières de proximité)
- **Renforcer les marchés existants** (en restauration collective) **et en développer de nouveaux** (essais en restauration commerciale, approvisionnement de commerces de proximité...)
- **Faire connaître la coopérative auprès de la société civile et la rendre actrice de son développement** (rôle de sensibilisation, de prescription)