

**BUREAU METROPOLITAIN DU
LUNDI 5 SEPTEMBRE 2022**

NOMBRE D'ELUS METROPOLITAINS EN EXERCICE : 15		
QUORUM : 8		
PRESENTS	REPRESENTES	ABSENTS
14	0	1
OBJET DE LA DECISION		
N° 22/535		
CONVENTION DE PARTENARIAT - "PROJET FEADER TRANSFEL BIOVAR" COPORTE PAR L'ASSOCIATION AGRIBIOVAR, L'ASSOCIATION L'ECONOME ET LA SCIC AGRIBIOPROVENCE - AUTORISATION DE SIGNATURE		

Le Bureau Métropolitain de la Métropole TOULON PROVENCE MEDITERRANEE régulièrement convoqué, a été assemblé sous la présidence de Monsieur Hubert FALCO.

PRESENTS :

M. Jean-Louis MASSON, M. Thierry ALBERTINI, M. Ange MUSSO, M. Robert BENEVENTI, M. Gilles VINCENT, M. Robert CAVANNA, M. Hubert FALCO, M. Hervé STASSINOS, M. Francis ROUX, M. Arnaud LATIL, Mme Nathalie BICAIS, M. Jean-Pierre COLIN, M. Jean-Pierre GIRAN, M. Christian SIMON.

ABSENT :

M. Jean-Sébastien VIALATTE.

DÉCISION MÉTROPOLITAINE

N° 22/535

BUREAU DU 5 SEPTEMBRE 2022

**O B J E T : CONVENTION DE PARTENARIAT - "PROJET FEADER
TRANSFEL BIOVAR" COPORTE PAR L'ASSOCIATION
AGRIBIOVAR, L'ASSOCIATION L'ECONOME ET LA
SCIC AGRIBIOPROVENCE - AUTORISATION DE
SIGNATURE**

LE BUREAU MÉTROPOLITAIN,

VU le Code Général des Collectivités Territoriales et notamment les articles L5217-1, L5211-1 et L2121-22-1,

VU le décret n°2017-1758 en date du 26 décembre 2017 portant création de la Métropole Toulon Provence Méditerranée,

VU la délibération n°13/06/136 du Conseil Communautaire en date du 26 juin 2013 modifiée, définissant les actions de Développement Economique d'intérêt communautaire en matière de soutien à l'agriculture périurbaine,

VU la délibération n°21/12/406 du 16 décembre 2021 portant délégations au Président et au bureau,

CONSIDERANT que la Métropole Toulon Provence Méditerranée est engagée dans la mise en œuvre d'un Projet Alimentaire Territorial (PAT) reconnu en 2020 par le Ministère de l'Agriculture,

CONSIDERANT que le PAT métropolitain a pour ambition, entre autres, de rassembler les acteurs de l'alimentation sur le territoire pour favoriser la consommation des produits issus des circuits de proximité et d'inciter au développement de l'économie circulaire,

CONSIDERANT que la Loi EGalim, du 30 octobre 2018, demande que les approvisionnements de la restauration collective, hors domicile, soient constitués à minima de 50% de produits durables et de qualité dont 20% de produits BIO depuis le 1^{er} janvier 2022,

CONSIDERANT que les communes étudient la pertinence de mettre en place ou non des ateliers de transformations et de légumeries en régie directe ou concédée,

CONSIDERANT que l'association AGRIBIOVAR, qui œuvre pour le développement de l'Agriculture Biologique, intervient dans le cadre du PAT de la Métropole Toulon Provence Méditerranée afin d'identifier les besoins prioritaires d'accompagnement et les moyens à mutualiser pour fluidifier l'introduction de produits Bio au sein des structures de gestion de restauration collective,

CONSIDERANT que l'association l'Econome transforme les invendus de récolte dans un souci de lutte contre le gaspillage alimentaire grâce à une conserverie mobile développée notamment via le soutien de la Métropole Toulon Provence Méditerranée,

CONSIDERANT que la SCIC AGRIBIO Provence, coopérative de producteurs Bio du Var assure la pérennité des exploitations agricoles à taille humaine du département et approvisionne les structures de la restauration collective du territoire pour permettre une alimentation saine et de qualité,

CONSIDERANT que l'opération « Transformation Fruits et Légumes Bio Var TRANSFEL BIO VAR » est co-portée par l'association AGRIBIOVAR, l'association l'Econome et la SCIC AGRIBIO Provence,

CONSIDERANT que ce projet a pour objectif de mener une étude de faisabilité sur la transformation (surgélation, mise sous-vide, découpe, etc.) des fruits et légumes varois. Il s'agit notamment de permettre la consommation de produits d'été (moment du pic de production) au sein de la restauration collective en période moins productive et de fournir en produits prêts à être cuisinés les cantines qui n'ont pas de possibilité de transformation,

CONSIDERANT que soutenir cette opération, permettrait à la Métropole de bénéficier des résultats de l'étude de faisabilité menée, notamment sur les questions relatives à l'approvisionnement de la restauration collective (faisabilité de transformation des légumes et fruits locaux et vision sur la filière),

CONSIDERANT la convention, ci-annexée,

Et après en avoir délibéré,

D E C I D E

ARTICLE 1

D'AUTORISER Monsieur le Président de la Métropole à signer la convention, ci-annexée, pour l'opération « Transformation Fruits et Légumes Bio Var TRANSFEL BIO VAR ».

ARTICLE 2

DE DEMANDER aux porteurs de l'opération « Transformation Fruits et Légumes Bio Var TRANSFEL BIO VAR », de s'engager à faire apparaître sur tous les documents informatifs ou promotionnels le soutien apporté par la Métropole en prenant contact avec la Direction de la Communication.

ARTICLE 3

DE DIRE que cette décision est sans incidence financière

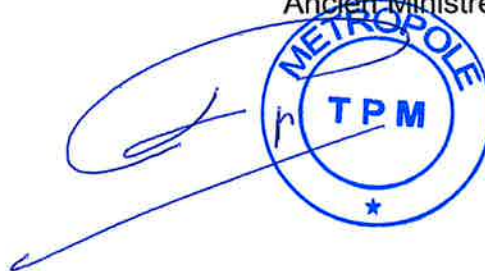
Ainsi fait et délibéré les jours, ou mois et ans que dessus.
Pour extrait certifié conforme au registre.

Fait à Toulon, le 5 septembre 2022

Hubert FALCO

Président de la Métropole
Toulon Provence Méditerranée
Ancien Ministre

POUR	14
CONTRE	0
ABSTENTION	0



CONVENTION DE PARTENARIAT

POUR L'OPÉRATION «TRANSFORMATION FRUITS ET LEGUMES BIO VAR - TRANSFEL BIO VAR »

Entre

« AGRIBIOVAR », représentée par Madame ARCUSA Blandine en qualité de Présidente, ci-après dénommé « CHEF DE FILE »,
Maison du Paysan, ZAC de la Gueiranne
83340 LE CANNET DES MAURES
N°SIRET : 422 119 933 00022

Et

« SCIC Agribio Provence », représentée par Monsieur CAREL Denis en qualité de Gérant, ci-après dénommé « partenaire n°1 »,
174H route du Val
83170 Brignoles
N°SIRET : 484 108 048 00022

Et

« L'Econome », représentée par Madame CIECIERSKI Aude en qualité de Présidente, ci-après dénommé « partenaire n°2 »,
460 Lotissement La Rouvière
83210 BELGENTIER
N°SIRET : 842 244 998 00014

Et

« Communauté de communes Méditerranée Portes des Maures (MPM) », ci-après dénommé « partenaire n°3 »
1 Rue du Lot. Les Migraniers
83250 La Londe-les-Maures

Et

« Métropole de Toulon Provence Méditerranée (TPM) », ci-après dénommé « partenaire n°4 »
107 Bd Henri Fabre
83000 Toulon

Et

« Communauté de communes Cœur du Var », ci-après dénommé « partenaire n°5 »
Quartier Précoumin, Route de Toulon
83340 Le Luc en Provence

Et

« Agglomération Provence verte », ci-après dénommé « partenaire n°6 »
Quartier de Paris 174 route départementale 554
83170 BRIGNOLES

Et

« Communauté de communes Golfe de St Tropez », ci-après dénommé « partenaire n°7 »
2, rue Blaise Pascal
83310 COGOLIN

Et

« Communauté de communes Pays de Fayence », ci-après dénommé « partenaire n°8 »
Mas de Tassy 1849, Route Départementale 19
83440 TOURRETTES

Visas :

Vu le règlement (UE) n°1303/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant dispositions communes relatives au Fonds européen de développement régional, au Fonds social européen, au Fonds de cohésion, au Fonds européen agricole pour le développement rural et au Fonds européen pour les affaires maritimes et la pêche, portant dispositions générales applicables au Fonds européen de développement régional, au Fonds social européen, au Fonds de cohésion et au Fonds européen pour les affaires maritimes et la pêche, et abrogeant le règlement (CE) n° 1083/2006 du Conseil ;

Vu le règlement (UE) n°1305/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 relatif au soutien au développement rural par le Fonds européen agricole pour le développement rural (Feader) et abrogeant le règlement (CE) n°1698/2005 du Conseil ;

Vu le règlement (UE) n°1306/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 relatif au financement, à la gestion et au suivi de la politique agricole commune, et abrogeant les règlements (CEE) n°352/78, (CE) n°165/94, (CE) n°2799/98, (CE) n°814/2000, (CE) n°1200/2005 et n° 485/2008 ;

Vu le règlement délégué (UE) n°640/2014 du 11 mars 2014 complétant le règlement (UE) n° 1306/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne le système intégré de gestion et de contrôle, les conditions relatives au refus ou au retrait des paiements et les sanctions administratives applicables aux paiements directs, le soutien au développement rural et la conditionnalité ;

Vu le règlement délégué (UE) n° 807/2014 de la Commission du 11 mars 2014 complétant le règlement (UE) n° 1305/2013 du Parlement européen et du Conseil relatif au soutien au développement rural par le Fonds européen agricole pour le développement rural (Feader) et introduisant des dispositions transitoires ;

Vu le règlement d'exécution(UE) n°808/2014 de la Commission du 17 juillet 2014 portant modalités d'application du règlement (UE) n°1305/2013 du Parlement européen et du Conseil relatif au soutien au développement rural par le Fonds européen agricole pour le développement rural (Feader) ;

Vu le règlement d'exécution (UE) n° 809/2014 de la Commission du 17 juillet 2014 établissant les modalités d'application du règlement (UE) n° 1306/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne le système intégré de gestion et de contrôle, les mesures en faveur du développement rural et la conditionnalité ;

Vu le règlement délégué (UE) n° 907/2014 de la Commission du 11 mars 2014 complétant le règlement (UE) n°1306/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les organismes payeurs et autres entités, la gestion financière, l'apurement des comptes, les garanties et l'utilisation de l'euro ;

Vu le règlement d'exécution (UE) n° 908/2014 de la Commission du 6 août 2014 portant modalités d'application du règlement (UE) n° 1306/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les organismes payeurs et autres entités, la gestion financière, l'apurement des comptes, les règles relatives aux contrôles, les garanties et la transparence ;

Vu le code général des collectivités territoriales, notamment ses articles L. 1511-1-1, L. 1511-1-2 et L. 4221-5 ;

Vu le code rural et de la pêche maritime et notamment ses articles L. 313-1, L. 313-2 et R. 313-13 et suivants relatifs à l'Agence de services et de paiement ;

Vu le décret n°2012-1246 du 7 novembre 2012 relatif à la gestion budgétaire et comptable publique ;

Vu le décret n°2015-445 du 16 avril 2015 relatif à la mise en œuvre des programmes de développement rural pour la période 2014-2020 ;

Vu le décret n° 2016-279 du 8 mars 2016 fixant les règles nationales d'éligibilité des dépenses dans le cadre des programmes des fonds européens structurels et d'investissement européens pour la période de programmation 2014-2020 et son arrêté d'application du 8 mars 2016;

Article 1 : Objet de la convention

La présente convention définit les modalités de coopération entre le « chef de file » et les partenaires de l'opération mentionnés ci-dessus. Elle définit les obligations et responsabilités respectives des signataires dans le cadre de la réalisation de l'opération citée en objet.

Article 2 : Durée de la convention

La présente convention reste en vigueur a minima pendant toute la durée de validité de la décision attributive (date limite pour la réalisation de l'opération) et des engagements qu'elle produit.

La convention reste en tout état de cause en vigueur tant que le « chef de file » ne s'est pas pleinement acquitté de ses obligations envers l'autorité de gestion et tant que le chef de file et ses partenaires ne se sont pas acquittés de leurs obligations réciproques, telles que définies dans la présente convention.

La présente convention devient caduque si l'opération collaborative ne fait l'objet d'aucune décision attributive d'aide.

Article 3 : Présentation de l'opération partenariale et de ses modalités financières

3.1 Présentation de l'opération partenariale

L'opération partenariale a pour objet:

- Structurer la filière fruits et légumes transformés varoise
- Consolider la logistique amont-aval
- Accompagner l'offre de produits transformés biologiques vers les établissements de Restauration Collective
- Sensibiliser et promouvoir

A cela s'ajoute la volonté :

- de consolider la filière restauration collective en émergence
- de lutter contre le gaspillage alimentaire. Sur les 10 millions de tonnes de nourriture jetées chaque année en France, 14% le sont au moment de la distribution. Nous souhaitons intervenir sur ce segment en collectant des invendus auprès des producteurs et donc contribuer à la réduction du gaspillage alimentaire

- de construire des relations commerciales équitables. La juste rémunération des producteurs et la valorisation de leur travail nécessite un accompagnement. Les collectivités via leurs marchés publics sont actrices dans ces relations commerciales et ont également besoin d'être accompagnées.
- de sécuriser les exploitations agricoles biologiques varoises en diversifiant leurs débouchés commerciaux
- de favoriser l'accessibilité à une alimentation de qualité pour tous en rendant plus accessible les produits biologiques varois.

La description détaillée de l'opération est présentée en annexe 1.

3.2 Modalités financières de l'opération partenariale

L'opération partenariale repose sur un plan de financement prévisionnel détaillé et ventilé entre partenaires joint en annexe 2.

Ce plan de financement prévisionnel pourra être ajusté avec l'accord des signataires de la présente convention dans le respect du plan de financement consigné dans la décision attributive de l'aide à l'opération et de ses éventuels avenants. Le plan de financement de la décision attributive de l'aide est joint en annexe 2.2 et sera établie sur la base des données transmises par le service instructeur (Guichet Unique Service Instructeur).

Dans le cas où le plan de financement de la décision attributive de l'aide fait l'objet d'un avenant ; ou lorsque l'opération partenariale fait l'objet d'une nouvelle décision attributive d'aide, l'annexe 2.2 sera modifiée par avenant.

L'annexe 2.1 vise notamment à préciser les cofinanceurs sollicités dans le cadre de l'opération partenariale, et l'autofinancement que chacun des partenaires s'engagent à mobiliser. Pour les partenaires publiques ou reconnus de droit public, il est fait mention du fait que leur autofinancement appelle ou non du FEADER en contrepartie.

3.3 Comité partenarial ou comité de pilotage

Le chef de file met en place un Comité partenarial ou un comité de pilotage jusqu'au terme des obligations de l'opération, chargé de suivre la mise en œuvre de l'opération partenariale dans le respect des délais, du plan de financement et de ses objectifs. Il est réuni à l'initiative de ses membres autant que de besoin.

Article 4 : Obligations et responsabilités du « chef de file »

Le chef de file réalise les actions prévues conjointement avec les autres partenaires selon les modalités et les délais prévus dans la décision juridique attributive de l'aide.

Il est responsable de la coordination administrative et financière de l'opération. Il s'acquitte de toutes les obligations découlant de la convention attributive de l'aide, en particulier les obligations suivantes :

En matière de suivi administratif :

- représenter tous les partenaires du projet auprès de l'autorité de gestion du programme et les tenir régulièrement informés de toutes les communications pertinentes de/avec l'autorité de gestion ;
- mettre en place un comité partenarial ;
- assurer la coordination globale de l'opération, selon les modalités et les délais fixés dans la convention attributive de subvention et mettre en place le système de suivi nécessaire à cette coordination ;
- être l'interlocuteur disponible pour toute demande officielle adressée par l'autorité de gestion et réagir rapidement, en accord avec les autres partenaires, à toute demande de cette dernière ;
- démarrer et exécuter l'opération (en partenariat) avec les autres partenaires selon les modalités qui seront décrites dans la décision attributive de l'aide ;
- transmettre aux partenaires toute information et tout document nécessaire au respect des dispositions en matière de publicité et d'information ;
- mettre en place des mesures de communication et de publicité conformément à la réglementation en vigueur.
- réunir les indicateurs et livrables afférents à l'opération demandés par l'autorité de gestion,

En matière de suivi financier :

- assurer le suivi et la coordination financière de l'opération ;
- préparer et consolider la ou les demandes de paiement. Pour cela il sollicite les partenaires pour qu'ils lui transmettent toute pièce justificative permettant d'établir la demande de paiement de l'aide. Il s'assure de la cohérence des données transmises par les partenaires avant transmission à l'autorité de gestion. Il produit et / ou consolide les états d'avancement accompagnés des justificatifs de dépenses, et le cas échéant les justificatifs de versements des cofinancements obtenus pour l'opération.
- verser les subventions reçues aux partenaires selon les modalités définies en article 8
- informer par écrit l'autorité de gestion des modifications du plan de financement ou de la nature de l'opération, validées par l'ensemble des partenaires ;
- utiliser : soit un système de comptabilité séparé, soit une codification comptable adéquate pour toutes les transactions relatives à l'opération ;

En matière de contrôle :

- se soumettre à tout contrôle sur pièces et sur place effectué par toute autorité chargée de la réalisation des audits et contrôles nationaux et communautaires ;
- communiquer aux partenaires et coordonner les éventuels contrôles et audits commandités, demander des pièces complémentaires et leurs résultats ;
- conserver et rendre disponible, sur demande des corps de contrôle, toutes les pièces relatives à l'opération et à sa mise en œuvre, jusqu'à la fin de la période d'engagement définie par la convention attributive de l'aide.

Article 5 : Obligations et responsabilités des partenaires

Chaque partenaire réalise les actions prévues conjointement avec le chef de file et les autres partenaires selon les modalités et les délais prévus dans la décision attributive de l'aide.

Chaque partenaire s'engage à fournir tous les éléments nécessaires à la coordination financière et administrative que réalise le « chef de file » et autorise ce dernier, dans le cadre de l'opération menée en partenariat, à signer la décision attributive de l'aide et les demandes de paiement et à percevoir l'aide.

A ce titre, chaque partenaire s'engage à :

En matière de suivi administratif :

- désigner dans sa structure un interlocuteur du chef de file ;
- communiquer au chef de file toute information et pièce nécessaire à la gestion du dossier ;
- informer le chef de file du démarrage effectif des actions et de leur exécution ;
- informer sans délai le chef de file de tout événement susceptible de porter préjudice à l'exécution de l'opération et communiquer les mesures prises en conséquence pour mener à bien sa part du projet ;
- mettre en place des mesures de communication et de publicité conformément à la réglementation en vigueur ;
- produire les indicateurs et livrables réalisés pour les actions, chacun en ce qui le concerne et les faire remonter au chef de file

En matière de suivi financier :

- faciliter la coordination financière du chef de file en lui fournissant toutes les pièces nécessaires dans les délais exigés par le chef de file ;
- transmettre au chef de file toute information et pièce justificative (comptable et non comptable) des dépenses qu'il a supportées, ainsi que les justificatifs de versement des cofinancements publics ;
- utiliser soit un système de comptabilité séparé soit une codification comptable adéquate de toutes les transactions relatives à l'opération.

En matière de contrôle :

- se soumettre à tout contrôle sur pièces et sur place effectué par toute autorité chargée de la réalisation des audits et contrôles nationaux et communautaires ;
- communiquer au chef de file toute information et pièce nécessaire permettant de répondre aux demandes des corps de contrôle dans les délais requis,
- conserver et rendre disponible, sur demande des corps de contrôle, toute pièce relative à l'opération et à sa mise en œuvre, jusqu'à la fin de la période d'engagement définie par la convention attributive de l'aide

Article 6 : confidentialité et droits de propriété intellectuelle

Le bénéficiaire chef de file et ses partenaires s'engagent à préserver la confidentialité de tout document, information ou autre matériel en relation directe avec l'objet de la convention, dûment qualifiés de confidentiels et dont la divulgation pourrait causer préjudice à l'autre partie.

La confidentialité est appliquée sans préjudice des règles de publication applicables au niveau de la publicité européenne.

Les droits de propriété industrielle et intellectuelle des résultats de l'opération, des rapports et autres documents concernant celle-ci, sont dévolus au bénéficiaire chef de file et ses partenaires.

Sans préjudice des dispositions du précédent paragraphe, le bénéficiaire chef de file et ses partenaires octroient à l'autorité de gestion le droit d'utiliser librement et comme elle juge opportun les résultats de l'opération.

Article 7 : Respect des règles communautaires et nationales

Le chef de file et les partenaires s'engagent à respecter la réglementation européenne et nationale applicable à l'opération, notamment les règles d'éligibilité, de justification des dépenses, relatives à la commande publique, aux aides d'Etat et à la concurrence.

Article 8 : Modalités de versements des subventions au chef de file et aux partenaires

Le paiement de l'aide intervient selon la disponibilité des crédits, sur justification de la réalisation de l'opération et sur justification des paiements réalisés par les financeurs mentionnés dans le plan de financement prévisionnel.

- Le chef de file transmet la demande de paiement et les pièces justificatives correspondantes à l'autorité de gestion ;
- Le chef de file reçoit l'aide qui résulte de l'instruction de la demande de paiement ;

- Le chef de file reverse aux partenaires le montant de l'aide selon les modalités de répartition financière fixée dans la présente convention et au vu des dépenses supportées, présentées dans la demande de paiement et retenues éligibles. Le chef de file verse l'intégralité du montant de l'aide due aux partenaires même si le montant de l'aide due a fait l'objet d'une compensation (au titre d'une créance du chef de file auprès de l'Organisme Payeur - article 1290 du code civil).

Article 9 : Manquements aux obligations dans le cadre de la mise en œuvre du projet

Si un des partenaires ne s'acquitte pas de ses obligations ou s'il enfreint une obligation contractuelle, le chef de file le met en demeure par écrit de corriger ce manquement dans un délai approprié ou de mettre fin à l'infraction. Le chef de file contacte les autres partenaires en vue de résoudre les difficultés.

Si les infractions aux obligations continuent, le chef de file peut décider, après consultation des autres partenaires, d'exclure le partenaire concerné.

Si un manquement d'un partenaire à ses obligations a des conséquences financières négatives pour le financement de l'ensemble de l'opération, le chef de file, en accord avec les autres partenaires, peut réclamer à ce partenaire une indemnisation.

Si le manquement aux obligations est du fait du chef de file, les règles de cet article s'appliquent, mais à la place du chef de file, ce sont les autres partenaires qui agissent ensemble.

Article 10 : Remboursement à l'organisme payeur, reversement des indus

En cas de non-respect des engagements de la décision attributive de l'aide par l'un ou plusieurs des partenaires, l'autorité de gestion peut arrêter ou suspendre le versement de l'aide et/ou réclamer le remboursement total ou partiel de l'aide versée.

Dans l'hypothèse de l'émission d'un ordre de recouvrement, le chef de file devra reverser à l'organisme payeur le montant demandé et le cas échéant les intérêts moratoires.

Si le manquement aux obligations provient d'un ou plusieurs partenaires, chaque partenaire transfère au chef de file la part de l'aide indûment perçue. Le chef de file présente sans délai la demande de remboursement de l'organisme payeur et avise chaque partenaire du montant à rembourser. Le remboursement au chef de file est dû dans les 1 mois suivant la demande de l'organisme payeur/ou délai à fixer relativement à la date de reversement imposée au chef de file par l'organisme payeur.

Chacun des partenaires est tenu responsable de la non-exécution totale ou partielle des activités dont il est chargé ou de l'affectation des fonds à des dépenses non prévues par l'opération. Il s'engage à rembourser la part des aides indûment perçues.

Article 11 : Modification de la convention, résiliation

- Toute modification notamment de la composition du partenariat ou du plan de financement de l'opération doit faire l'objet d'un avenant à la présente convention signée par chacune des parties contractuelles ;
- Le partenaire qui souhaite abandonner sa participation au projet peut demander la résiliation de la présente convention par lettre recommandée à l'adresse du chef de file afin que celui-ci en informe l'autorité de gestion ;
- Toute modification de cette convention doit être communiquée dans un délai de 45 jours à compter de sa signature à l'autorité de gestion du programme.

Article 12 : Traitement des litiges

En cas de litiges, le chef de file et les partenaires recherchent une solution à l'amiable.

A défaut, en cas de contentieux, le Tribunal compétent est le Tribunal de « ... »

Article 13 : Annexes

Sont annexés à la présente convention et font partie intégrante de celle-ci les documents suivants :

Annexe 1, annexe technique

- présentation technique de l'opération partenariale de ses livrables et indicateurs de mise en œuvre

Annexe 2, annexe financière

- Annexe 2-1 : plan de financement prévisionnel détaillé par partenaire
- Annexe 2-2 : plan de financement de la décision attributive de l'aide FEADER/Région

Fait à Le Cannet des Maures

le 12/04/2022

CONVENTION DE PARTENARIAT

POUR L'OPÉRATION «TRANSFORMATION FRUITS ET LEGUMES BIO VAR - TRANSFEL BIO VAR »

Pour le partenaire n°4 : Métropole Toulon Provence Méditerranée (TPM)

Nom et Prénom du Signataire :

Fonction du signataire : Président (e)

Signature et Cachet

Projet TRANSFEL BIO VAR

*“Accompagnement de la filière
transformation fruits et légumes bio du Var”*

**ANNEXE 1 :
DOSSIER
TECHNIQUE**

SOMMAIRE

CONTEXTE ET ENJEUX TERRITORIAUX	3
DESCRIPTION DU PARTENARIAT	5
PLAN D'ACTION	6
CALENDRIER DU PROJET	10
CONDUITE ET SUIVI DU PROJET	13
MOYENS NÉCESSAIRES AU PROJET :	13
LES PARTENAIRES DU PROJET ET LEURS PARTICIPATIONS RESPECTIVES	13
LE CHEF DE FILE : AGRIBIOVAR	14
COLLÈGE 1 : COLLECTIVITÉS TERRITORIALES	16
MÉTROPOLE DE TOULON PROVENCE MÉDITERRANÉE	16
AGGLOMÉRATION PROVENCE VERTE	16
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES CŒUR DU VAR	16
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GOLFE DE ST TROPEZ	17
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES PORTES DES MAURES	17
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES PAYS DE FAYENCE	17
<i>INTÉRÊT DES COLLECTIVITÉS POUR LE PROJET</i>	17
<i>RÔLE DES COLLECTIVITÉS DANS LE PROJET</i>	18
COLLÈGE 5 : OPÉRATEURS ÉCONOMIQUES	18
SCIC AGRIBIO PROVENCE	18
L'ECONOME	21

CONTEXTE ET ENJEUX TERRITORIAUX

Depuis plusieurs années, Agribiovar accompagne à la structuration des filières notamment celle de la restauration collective et du maraîchage. Le constat est que ces filières ont besoin de continuer à être accompagnées et qu'elles ont besoin également de mieux se coordonner afin de pouvoir répondre aux besoins des collectivités varoises.

Du côté de la production, ce sont aujourd'hui 177 maraîchers biologiques qui sont installés dans le Var. La vente directe reste le principal débouché commercial et les surfaces exploitées concernent 248 HA certifiées ou en conversion (source Agence Bio 2020).

Répartition de la filière maraîchage biologique sur le Var en 2020 (source Agence Bio)

Nom EPCI	Surface Bio et Conversion (en Ha)	Nombre de producteur
CC du Pays de Fayence	3,76	10
CC Méditerranée Porte des Maures	7,67	6
CA Var Estérel Méditerranée (Cavem)	22,98	9
CC du Golfe de Saint-Tropez	2,60	8
CC Provence Verdon	29,36	17
CC Lacs et Gorges du Verdon	26,87	15
CA de la Provence Verte	55,92	45
CA Sud Sainte-Baume	16,07	7
CC de la Vallée du Gapeau	13,92	5
CA Dracénie Provence Verdon Agglomération	20,47	16
Métropole Toulon-Provence-Méditerranée	38,93	30
CC Cœur du Var	8,83	9
TOTAL	247,39	177

La vente de fruits et légumes frais bio sur les circuits traditionnels, malgré un rebond pendant la crise sanitaire, a subi une chute soudaine dernièrement. Plusieurs producteurs ont dû faire face à des invendus.

Cela s'ajoute à une problématique de pic de production saisonnière (tomates, courgettes, courges, ...) que les maraîchers ne maîtrisent pas. Ce pic de production, ayant lieu lorsque les magasins ont déjà rempli leurs étals et que les restaurants scolaires sont fermés, cela entraîne chaque année des quantités de produits perdus importantes. La légumerie portée par le LEAP de Saint Maximin la Ste Baume, est sous utilisée par les producteurs bio locaux. Les producteurs, pris par leur saison et leurs travaux agricoles, manquent de temps pour transformer leurs produits.

La Restauration Collective représente un marché important aujourd'hui avec les lois Egalim et Climat et Résilience qui incitent à l'approvisionnement de produits sous SIQO. A l'échelle du Var, les cuisines collectives, même dotées de légumeries, pour faciliter la préparation des repas, font appel à des produits pré-transformés.

Avec l'émergence de plusieurs Projets Alimentaires Territoriaux sur le territoire du Var, les enjeux autour de l'autonomie alimentaire et de l'approvisionnement local sont devenus prioritaires à l'échelle des collectivités.

Nombreuses sont celles qui souhaitent accompagner l'installation de producteurs biologiques sur des filières alimentaires et ainsi alimenter avec leurs produits les restaurants scolaires de leur territoire. Cependant, certains freins demeurent bloquants :

- les structures de restauration en présence ne sont pas toujours dotées des moyens nécessaires à la gestion des fruits et légumes frais (manque de place dans les cuisines, peu de personnel, ...)
- les producteurs biologiques n'arrivent pas à produire les quantités attendues. Les variétés cultivées ne sont pas toujours adaptées.
- le transport et la collecte des produits du champ à l'assiette reste majoritairement réalisée par les producteurs eux-mêmes.

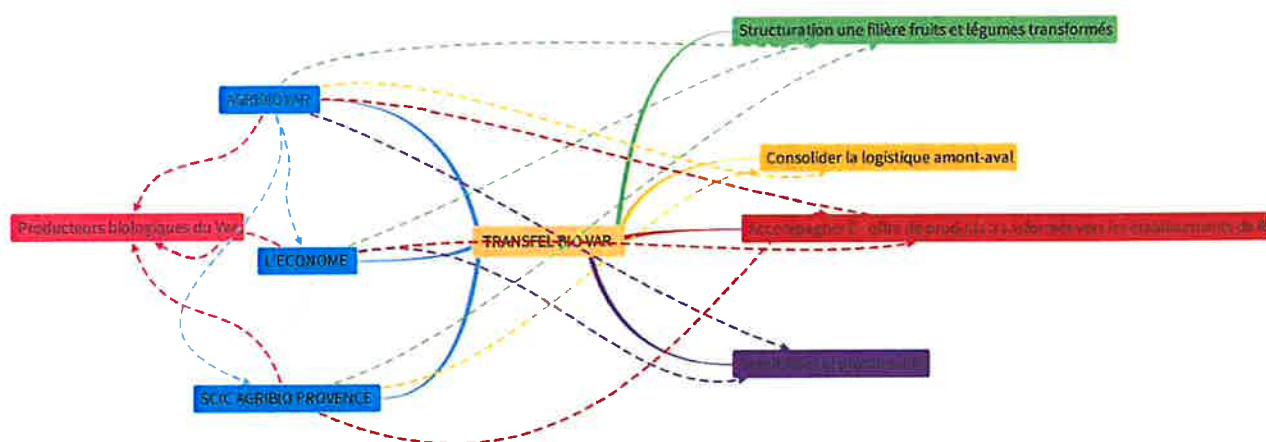
Face à ce constat, il y a donc un enjeu fort à proposer un accompagnement de la filière fruits et légumes frais vers la transformation, qui est encore peu développée à l'échelle du Var, et à accompagner la structuration de la filière restauration collective.

DESCRIPTION DU PARTENARIAT

Agribiovar a sollicité les partenaires varois existants et actifs sur le secteur de la restauration collective et de la transformation : l'association L'économe qui porte un outil de transformation mobile et la SCIC Agribio Provence qui approvisionne les restaurants collectifs du Var via un groupements de producteurs biologiques.

Ensemble, nous avons l'ambition de coordonner nos compétences afin de structurer les filières transformation et restauration collective notamment en co-portant une étude de faisabilité sur la création d'un outil de transformation adapté (légumerie, unité de surgélation, conserverie, ...)

Carte mentale schéma liens entre structures



LES OBJECTIFS DU PARTENARIAT :

Plusieurs objectifs animent ce projet :

- Structurer la filière fruits et légumes transformés varoise
- Consolider la logistique amont-aval
- Accompagner l'offre de produits transformés biologiques vers les établissements de Restauration Collective
- Sensibiliser et promouvoir

A cela s'ajoute la volonté :

- de consolider la filière restauration collective en émergence
- de lutter contre le gaspillage alimentaire. Sur les 10 millions de tonnes de nourriture jetées chaque année en France, 14% le sont au moment de la distribution. Nous souhaitons intervenir sur ce segment en collectant des invendus auprès des producteurs et donc contribuer à la réduction du gaspillage alimentaire
- de construire des relations commerciales équitables. La juste rémunération des producteurs et la valorisation de leur travail nécessite un accompagnement. Les collectivités via leurs marchés publics sont actrices dans ces relations commerciales et ont également besoin d'être accompagnées.
- de sécuriser les exploitations agricoles biologiques varoises en diversifiant leurs débouchés commerciaux
- de favoriser l'accessibilité à une alimentation de qualité pour tous en rendant plus accessible les produits biologiques varois.

Pour cela nous avons réfléchi à un plan d'action allant de l'accompagnement technique des producteurs jusqu'à la transformation et la livraison de leurs produits dans les établissements de restauration collective.

PLAN D'ACTION

AGRIBIO83		SCIC AGRIBIO PROVENCE	L'ECONOME
Partenaire-bénéficiaire	OUI	OUI	OUI
Plan d'actions			
Action 1 : Structurer une filière fruits et légumes transformés :	Mobiliser les producteurs sur le sujet de l'approvisionnement de la restauration collective et de la transformation : organisation de réunions c'informations et de rdv individuels.	Accompagner le producteurs vers la transformation et la resauration collective : Mobilisation de producteurs pour l'approvisionnement des unités de transformation et de la restauration collective.	Mobiliser les producteurs sur le sujet de l'approvisionnement de la restauration collective et de la transformation : mobilisation de producteurs pour l'approvisionnement des unités de transformation et ce la restauration collective (rendez-vous téléphoniques, rencontres en présentiel, réunions d'information, diffusion de supports).
	Nature des livrables : détails de l'étude réalisée, compte rendus des réunions réalisées, liste des producteurs accompagnés, mémoire sur les références techniques acquises, outil de planification, bilan sur les tests de transformation réalisés	Réaliser une étude de marché sur la création d'une filière de produits bio locaux transformés : Enquêtes auprès des établissements de restauration scolaire (besoins en produits transformés, gammes, moyens de conservation et prix d'achat). Appui à l'enquête auprès des producteurs biologiques du Var menée par l'Economie (intérêts pour de la transformation, produits à cibler, logistique, prix). Analyse des réponses. Etude des modèles économiques existants en transformation de proximité/circuits courts et sur la pertinence d'outils à créer (légumerie, unité de surgélation, conserverie). Recueil d'initiatives. Déplacements et appels téléphoniques. Chiffrage d'un tel projet à l'échelle Varoise (investissement, fonctionnement, prévisionnel). Coordination et Rédaction conjointe de l'étude avec l'association l'Economie.	Suivi au bon fonctionnement du projet : Participation à un groupement de travail. Réalisation de points d'étapes et définition de feuilles de route. Organisation de réunions. Responsable commerciale : 60 jours Directeur : 14 jours

<p>Indicateurs de réalisation : nombre de producteurs accompagnés, volumes des transformations réalisées, nombre de réponses à l'enquête RHD et producteurs, support des références techniques acquises, résultats des tests de transformation, résultats de l'étude de faisabilité</p>	<p>Accompagner les producteurs vers la transformation en circuits courts ou pour la restauration collective : accompagner des producteurs bio locaux à la planification pour la transformation en vente directe ou pour la restauration collective. Accompagnement technique à la production de légumes adaptés à la transformation en vente directe ou pour la restauration collective. Accompagnement sur le calcul du coût de revient . Concerter les acteurs pour élaborer des contrats d'engagements.</p> <p>Acquisition de références techniques sur des cultures à visée gamme transformation et/ou RHD et création d'un outil de planification : planification, calendrier cultural, itinéraires techniques, fertilisation et amendement, références de temps de travail, rendements, maladies et ravageurs, pertes. Dans une approche micro ferme (type MSV, petites surfaces) et sur une approche de ferme "culture légumière" (mécanisée, surfaces importantes). Co-construction de cet outil avec les producteurs varois engagés dans une démarche visée RDH, échantillon en fonction des types de sol, ...</p> <p>Stagiaire :</p> <p>Suivi au bon fonctionnement du projet : participation à un groupe de travail. Réalisation de points d'étapes et définition de feuilles de route. Organisation de réunions.</p> <p>Conseillère en production végétale : 171 jours Chargé de mission restauration collective : 96 jours Directrice : 10 jours Apprenti technicien : 123 jours</p>	<p>de stabilité, rédaction de fiches produits, étiquetage). Accompagnement au calcul des coûts de revient et prix de vente.</p> <p>Réaliser une étude de marché sur la création d'une filière de produits bio locaux transformés : enquête sur les besoins des producteurs. Identification des gammes de produits. Estimation des quantités à transformer. Analyse de projets similaires existants. Estimation des coûts d'investissement et de fonctionnement. Constitution de budgets prévisionnels. Rédaction du livrable.</p> <p>Suivi au bon fonctionnement du projet : participation à un groupe de travail. Réalisation de points d'étapes et définition de feuilles de route. Organisation de réunions.</p> <p>Chargée de mission projet Conserverie Mobile : 115 jours Chargée de mission de production Conserverie Mobile : 115 jours Directrice coordinatrice : 178 jours</p>
---	--	--

<p>Action 2 : Consolider la logistique Amont-Aval :</p> <p>Nature des livrables : détails de l'étude logistique et conclusions, compte rendus des réunions réalisées,</p> <p>Indicateurs de réalisation : étude logistique, embauche du préparateur de commande</p>	<p>Appui à la réalisation de l'étude logistique portée par la SCIC Agribio Provence : participation à des réunions de concertation, appui à l'analyse du territoire et des besoins (producteurs et collectivités)</p> <p>Conseiller en production végétale : 6 jours</p> <p>Chargé de mission restauration collective : 10 jours</p> <p>Directrice : 2 jours</p>	<p>Etudes d'une optimisation logistique :</p> <p>Cabinet de conseil extérieur</p> <p>-Adapter les fondamentaux en termes de stockage, de transport, de manutention et de conditionnement. Logistique de la collecte en frais et de la livraison.</p> <p>- Placer l'équipe au centre du dispositif logistique</p> <p>Recruter, Former, manager. Décupler le potentiel avec méthode.</p> <p>- Définir et mettre en place le moyens logistiques</p> <p>Embauche préparateur de commandes/Livreur, logiciel, investissement camion</p> <p>Responsable commerciale : 10 jours</p> <p>Directeur : 95 jours</p> <p>Préparateur de commandes/livreur : 200 jours</p>	
<p>Action 3 : Accompagner l'offre de produits transformés vers les établissements de RC</p> <p>Nature des livrables : feuilles d'émargement des participants aux formations, liste des collectivités accompagnées, supports d'informations remis, liste des recettes testées, fiches protocoles</p> <p>Indicateurs de réalisation : nombre de formations réalisées, nombre de</p>	<p>Accompagnement des établissements scolaires</p> <p>Formation du personnel, Analyse des achats/fournisseurs, Maîtrise du budget (via actions recettes végétariennes, technique de cuisson, gaspillage alimentaire)</p> <p>Chargé de mission restauration collective : 30 jours</p>	<p>Analyser/remonter les besoins des cuisines :</p> <p>Définir les besoins avec les chefs de cuisines et les gestionnaires en matière de largeur de gamme, de profondeur de gamme et de prix.</p> <p>Responsable commerciale : 60 jours</p>	<p>Etude de recettes en produits transformés pour la RC :</p> <p>réalisation de tests de recettes pour des produits 2ème gamme à destination de l'approvisionnement de la Restauration Collective (transformation, fiches protocoles, tests de stabilité, rédaction du cahier de recettes).</p> <p>Chargée de mission Projet Conserverie Mobile : 44 jours</p> <p>Chargée de mission de production</p>

communes accompagnées, nombre de recettes testées, nombre de fiches protocoles			Conserverie Mobile : 44 jours Directrice coordinatrice : 12 jours
Action 4 : Sensibiliser et promouvoir Nature des livrables : articles rédigés, vidéos réalisées, catalogue de recettes, outils de communication Indicateurs de réalisation : nombre de témoignages recueillis, nombre de vidéos réalisées, nombre d'outils de communication édités	Valorisation du projet : recueil de témoignages de producteurs, transformateurs et collectivités (vidéos, articles de presse, revues professionnelles). Diffusion d'un catalogue de recettes adaptées. Création d'outils de communication pour la vente directe valorisant la transformation de produits bio locaux et pour la restauration collective valorisant l'approvisionnement bio local auprès des convives. Apprenti com : 60 jours Directrice : 12 jours	Valorisation de la filière : sensibilisation et promotion du projet auprès de parties prenantes : outils de communication, présentation lors de réunions, d'événements, de conférences de presse. Directrice coordinatrice : 18 jours	
Action 5 : Coordination de projet Nature des livrables : comptes rendus des réunions et COPIL Indicateurs de réalisation : nombre de réunions et COPIL organisés	Gestion administrative et financière du projet Supervision au bon fonctionnement du projet : mise en place d'un comité de pilotage, organisation de réunions, coordination entre les acteurs, reporting des actions Directrice : 45 jours Chargé de mission restauration collective : 3 jours Conseiller en production végétale : 3 jours	Gestion administrative et financière du projet Directeur : 9 jours Chargée de mission Conserverie Mobile : 4 jours Directrice : 6 jours	

CALENDRIER DU PROJET

Les actions du projet débuteront au mois de septembre 2022 et dureront jusqu'à décembre 2024 ;

2022											
ACTIONS	AGRIBIOVAR					L'ECONOME				SCIC AGRIBIO PROVENCE	
	Chargé de mission RHD Laure GAUTIER	Conseiller filière végétale	Directrice Fanny PRACHE	Apprenti.com	Apprenti technicien	Chargé de mission conserverie Faustine BOCHU	Chargé de mission production Valentina ZANINI	Directrice coordinatrice Julie HERMET	Responsable commerciale Charlotte ELCHABE	Directeur Thibault De CHASSEY	TOTAL
Action 1 : Structurer une filière fruits et légumes transformés :		5				2	2	6	10		25
		10						30			40
						20	20	5			45
		4			20						24
Suivi au bon fonctionnement du projet :			2					5		3	10
SOUS TOTAL	0	19	2	0	20	22	22	46	10	3	
Action 2 : Consolider la logistique Amont-Aval :											
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	5
SOUS TOTAL											
Action 3 : Accompagner l'offre de produits transformés aux établissements de RC									10		10
SOUS TOTAL	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0	
Action 4 : Sensibiliser et promouvoir			4	20				6			30
Action 5 : coordination du projet	1	1	10								12
TOTAL	1	20	16	20	20	22	22	52	20	8	

ACTIONS		2023					SCIC AGRIBIO PROVENCE				
		AGRI BIOVAR			L'ECONOME			Responsable commerciale			TOTAL
		Chargé de mission RHD Laure GAUTIER	Conseiller filière végétale	Directrice Fanny PRACHE	Apprenti com	Apprenti technicien	Chargé de mission conserverie Faustine BOCHU	Chargé de mission production Valentina ZANINI	Directrice coordinatrice Julie HERMET	Responsable commerciale Charlotte ELCHABE	
Action 1 : Structurer une filière fruits et légumes transformés :	Mobiliser les producteurs sur le sujet de l'approvisionnement de la restauration collective et de la transformation	10	20				2	2	6	20	60
	Réaliser une étude de marché sur la création d'une filière de produits bio locaux transformés	40	10				15	15	60		140
	Accompagner les producteurs vers la transformation en vente directe ou pour la restauration collective		30				30	30	15		105
	Acquisition de références techniques sur des cultures à visée gamme transformation et/ou RHD et création d'un outil de planification	4	10			103					117
	Suivi au bon fonctionnement du projet :	6	6	5			2	2	5	5	31
SOUS TOTAL		60	76	5	0	103	49	49	86	20	453
Action 2 : Consolider la logistique Amont-Aval :	Adapter les fondamentaux en terme de stockage, de transport, de manutention et de conditionnement. Logistique de la collecte en frais et de la livraison.										10
	Appui à la réalisation de l'étude logistique portée par la SCIC Agribio Provence	5	3	1						10	9
	Réalisation de tests en produits transformés pour la restauration collective						22	22	6		50
	Placer l'équipe au centre du dispositif logistique Recruter, Former, manager. Découpler le potentiel avec méthode.									15	15
	Définir et mettre en place les moyens logistiques									5	125
SOUS TOTAL		5	3	1	0	0	22	22	6	5	209
Action 3 : Accompagner l'offre de produits transformés aux établissements de RC	Définir les besoins avec les chefs de cuisines et les gestionnaires en matière de largeur de gamme, de profondeur de gamme et de prix.									30	30
	Accompagnement des établissements scolaires	10									10
SOUS TOTAL		10	0	0	0	0	0	0	0	30	40
Action 4 : Sensibiliser et promouvoir	Valorisation de la filière			4	40				6		50
Action 5 : coordination du projet	Gestion administrative et financière du projet	1	1	15			2		3	4	26
TOTAL		76	80	25	40	103	73	71	101	55	100

2024										
ACTIONS	AGRI BIOVAR			L'ECONOMIE			SCIC AGRIBIO PROVENCE			
	Chargé de mission RHD Laure GAUTIER	Conseiller filière végétale	Directrice Fanny PRACHE	Chargé de mission conserverie Faustine BOCHU	Chargé de mission production Valentina ZANINI	Directrice coordinatrice Julie HERMET	Responsable commerciale Charlotte ELCHABE	Directeur Thibault De CHASSEY	Préparateur de commandes livreur	TOTAL
Action 1 : Structurer une filière fruits et légumes transformés :	Mobiliser les producteurs sur le sujet de l'approvisionnement de la restauration collective et de la transformation	20		2	2	6	30			70
	Réaliser une étude de marché sur la création d'une filière de produits bio locaux transformés	20		10	10	20				80
	Accompagner les producteurs vers la transformation en vente directe ou pour la restauration collective	30		30	30	15				105
	Acquisition de références techniques sur des cultures à visée gamme transformation et/ou RHD et création d'un outil de planification									0
	Suivi au bon fonctionnement du projet :	6	6	5	2	5		6		32
SOUS TOTAL										
		36	76	5	44	46	30	6	0	287
Action 2 : Consolider la logistique Amont-Aval :	Adapter les fondamentaux en terme de stockage, de transport, de manutention et de conditionnement. Logistique de la collecte en frais et de la livraison.							10		10
	Appui à l'élaboration de l'étude logistique portée par la SCIC Agribio Provence	5	3	1						9
	Réalisation de tests en produits transformés pour la restauration collective				22	6				50
	Placer l'équipe au centre du dispositif logistique Recruter, Former, manager. Décupler le potentiel avec méthode.							15		15
	Définir et mettre en place les moyens logistiques						5	20	100	125
SOUS TOTAL										
		5	3	1	22	6	5	45	100	209
Action 3 : Accompagner l'offre de produits transformés aux établissements de RC	Définir les besoins avec les chefs de cuisines et les gestionnaires en matière de largeur de gamme, de profondeur de gamme et de prix.						20			20
	Accompagnement des établissements scolaires	20								20
SOUS TOTAL										
		20	0	0	0	0	20	0	0	40
Action 4 : Sensibiliser et promouvoir	Valorisation de la filière			4		6				10
Action 5 : coordination du projet	Gestion administrative et financière du projet	1	1	20	2	3		5		32
TOTAL										
		62	80	30	68	61	55	56	100	

CONDUITE et SUIVI DU PROJET

Au sein de cette opération de partenariat, le chef de file prévoit de réunir les partenaires dans le cadre d'un Comité de pilotage au moins une fois par trimestre pour :

- établir l'avancée des actions et préciser les actions à suivre sur la période suivante,
- partager les projets de livrable et de résultats liés aux différentes actions,
- faire le point sur les éventuelles difficultés rencontrées et trouver des solutions,
- préparer et effectuer les remontées d'informations nécessaires dans la formulation des bilans et les relations avec le service FEADER du Conseil Régional Sud PACA,
- organiser la ventilation du financement au sein du consortium

Des contacts réguliers seront par ailleurs mis en place dès que nécessaire par téléphone et/ou courriel entre ces temps formels pour faire le point sur les aspects relatifs à la gestion, à la conduite et au suivi du projet.

Un reporting régulier sera organisé entre le Chef de file et les partenaires

Etudes et prestation de services :

Les structures partenaires souhaitent réaliser ensemble une étude de faisabilité sur la création d'un outil de transformation adapté à la restauration collective.

Dans le cadre de la consolidation de la logistique amont-aval, la SCIC Agribio Provence souhaite faire appel à un cabinet de conseil pour réaliser un audit logistique et mettre en place un plan d'actions.

Communication/Sensibilisation du public sur le projet :

Un axe du projet est dédié à la sensibilisation et à la promotion. Il est notamment prévu de diffuser les résultats de l'étude de faisabilité aux collectivités varoises. Par ailleurs, des outils de communication seront créés pour valoriser les produits transformés localement à destination des producteurs pour leur vente en circuit-court ou à destination des convives des restaurants collectifs. Des vidéos et portraits seront également réalisés pour valoriser les producteurs ayant franchi le pas de la transformation ainsi que les collectivités faisant appel à des produits issus du territoire.

Evaluation du projet :

Une évaluation est prévue à la fin du projet. Elle aura pour objectif d'étudier le montage d'un projet de création d'un outil de transformation et faire le bilan des actions menées sur le terrain.

MOYENS NÉCESSAIRES AU PROJET :

Le projet va principalement mobiliser des moyens humains notamment via de l'accompagnement, la réalisation d'une étude de faisabilité (recherche de données, analyse, synthèse) et le développement de solutions logistiques adaptées.

Au total, ce projet va mobiliser :

- 7 salariés en poste : 3 directeur.rices, 3 chargés de mission et 1 responsable commerciale
- 2 embauches : 1 conseiller filière végétale et commercialisation, 1 préparateur-livreur de commande
- 2 apprentis : 1 apprenti technicien et 1 apprenti communication

Dans le cadre du projet, la SCIC Agribio Provence prévoit d'investir dans un nouvel outil de livraison : un camion de livraison bi-température.

LES PARTENAIRES DU PROJET ET LEURS PARTICIPATIONS RESPECTIVES

LE CHEF DE FILE : AGRIBIOVAR

IDENTITE

AgribioVar, association Loi 1901, a été créée en 1997 par les agriculteurs bio varois. Elle a pour but de développer et de promouvoir l'agriculture biologique du département du Var en travaillant avec les différents acteurs du département (agriculteurs, élus, collectivités, entreprises, associations, ...). Pilotée par une dizaine d'administrateurs producteurs, elle se compose de 200 producteurs certifiés bio ou en conversion, ainsi que de sympathisants et particuliers souhaitant soutenir ses actions.

Ses missions sont les suivantes :

Développer la production :

- Informer et accompagner les agriculteurs dans le changement de leurs pratiques, leur installation en agriculture biologique.
- Accompagner techniquement et conseiller les producteurs bio : formations, groupes d'échanges techniques, suivis individuels.
- Diffuser des actualités sur la réglementation

Construire des partenariats :

- Représenter les producteurs bio locaux auprès des institutions et des acteurs du monde agricole.
- Accompagner les collectivités et les élus dans le développement de l'agriculture biologique locale

Développer la consommation et structurer les filières :

- Appuyer la valorisation des productions bio locales en restauration collective.
- Mise en relation des producteurs dans la commercialisation des productions en circuits longs et courts

Communiquer et défendre une agriculture biologique :

- Diffuser des outils de communication pour les producteurs (sachets kraft, panneaux AB, sacs cabas...)
- Editer le guide « Où trouver des produits bio ? »
- Sensibiliser le grand public et les scolaires : animations, foires, salons

RÔLE DANS LE PROJET

Action 1 : Structurer une filière fruits et légumes transformés

Réalisation d'une étude de faisabilité sur la création d'une filière de produits bio locaux transformés :

Agribiovar et l'Econome travailleront conjointement pour mener l'étude. Agribiovar sera un appui sur la partie producteurs et s'occupera particulièrement des questions relatives aux besoins de la restauration collective. L'étude sera établie par les deux associations qui mettront en place des sessions de pilotage régulières.

Mobilisation des producteurs sur le sujet de l'approvisionnement de la restauration collective et de la transformation :
le rôle d'Agribiovar sera de mobiliser les producteurs biologiques à ces débouchés. Cette mobilisation a pour objectif également d'aller à la rencontre de producteurs installés sur des modèles économiques tournés vers les circuits longs ayant des surfaces cultivées plus importantes. L'enjeu sera d'accompagner ses producteurs vers la transformation et d'identifier des parties prenantes pour la concrétisation du projet envisagée selon les conclusions de l'étude de faisabilité.

Accompagner les producteurs vers la transformation en circuits courts ou pour la restauration collective :
Agribiovar proposera un accompagnement technique à la production auprès des producteurs intéressés.

Acquisition de références techniques sur des cultures à visée gamme transformation et/ou RHD et création d'un outil de planification : Agribiovar accompagne depuis plusieurs années les maraîchers biologiques du Var. La structuration de la filière transformation passera forcément par un accompagnement technique des producteurs en présence, les besoins et attentes de cette filière faisant appel à des spécificités (variété adaptée à la commercialisation, résistance à la transformation, volumes, calibres). Par ailleurs, l'offre en fruits et légumes biologiques à destination de la restauration collective est à développer. Agribiovar réalisera un travail d'acquisition de références techniques. Ces références seront abordées sur deux schémas, une approche micro ferme (type MSV, petites surfaces) et sur une approche de ferme "culture légumière" (mécanisé, surfaces importantes). L'objectif sera de pouvoir utiliser ces références dans la construction d'un outil de planification à destination des producteurs.

Action 2 : Consolider la logistique Amont-Aval :

Agribiovar accompagne depuis plusieurs années les projets d'introduction de produits bio locaux dans les menus des établissements de restauration collective notamment via l'accompagnement de la filière entière producteurs-SCIC Agribio Provence-collectivités. Par les liens noués avec les collectivités et les engagements dans les différents PAT, Agribiovar est un acteur important de la restauration collective, par son expertise sur ce sujet elle apportera son appui. Agribiovar apportera un appui à la réalisation de l'étude logistique portée par la SCIC Agribio Provence. Elle sera un relais de l'étude auprès des collectivités. Lors de la phase d'analyse et de la mise en place d'actions, Agribiovar apportera son expertise.

Action 3 : Accompagner l'offre de produits transformés vers les établissements de la Restauration Collective

Accompagnement des établissements scolaires :

Agribiovar accompagnera les établissements collectifs afin de favoriser l'introduction des produits bio locaux dans leurs menus. L'accompagnement à destination du personnel portera notamment sur des aspects techniques et budgétaires.

Action 4 : Sensibiliser et promouvoir le projet

Valorisation du projet :

Agribiovar aura la charge de réaliser des actions de communication pour diffuser les objectifs du projet et mettre en avant la filière de transformation des fruits et légumes bio du Var. Au travers de cette communication, l'objectif sera de convaincre d'autres producteurs de se lancer et valoriser le travail des partenaires engagés dans le projet.

Action 5 : coordination du projet

Agribiovar en tant que chef de file aura la charge de mettre en place un comité de pilotage réunissant les partenaires techniques du projet et de réaliser un suivi des actions réalisées.

MOYENS HUMAINS À DISPOSITION DU PROJET

Dans le cadre de la réalisation des actions liées au projet 2 salariées actuellement en poste seront concernées par le projet :

Fanny PRACHE, directrice

Laure GAUTIER, chargée de mission restauration collective et collectivités

Des moyens humains supplémentaires seront nécessaires. Il est prévu l'embauche d'un.e conseiller.e en production végétale sur un contrat 35h et l'embauche de 2 apprenti.es apprenti.e (un profil technicien.ne et un profil communication) sur l'année scolaire 2022/2023.

COLLÈGE 1 : COLLECTIVITÉS TERRITORIALES

MÉTROPOLE DE TOULON PROVENCE MÉDITERRANÉE

IDENTITÉ :

La Métropole TPM est constituée de 12 communes dont 9 sont littorales et compte 439 542 habitants répartis sur 36 654 ha. Près de 700 exploitations agricoles réparties entre 400 horticulteurs (2010), 90 exploitations de maraîchage (2013), 200 exploitations viticoles, arboriculture (Figues & Olives) et des cultures dites « de niche » telle que la canne de Provence, la spiruline,...

La filière maraîchère se caractérise par de petites exploitations diversifiées généralement orientée sur de la vente en circuits courts : marchés, AMAP et points de vente collectifs.

Les terres agricoles couvrent 6 727 ha classés en Zones Agricoles dans les documents d'urbanisme (POS/PLU). En revanche la Surface Agricole réellement Utilisée n'occupe que 2 908 ha (moins 50% en 10 ans).

Le territoire est caractérisé par une agriculture de qualité marquée par les signes d'excellence : AOC Côte de Provence, Bandol, AOP Figue de Solliès, AOC Huile de Provence.

Aujourd'hui engagée dans l'élaboration d'un Projet Alimentaire de Territoire métropolitain afin de favoriser le retour de la valeur économique sur le territoire et mettre en place une économie circulaire vertueuse pour les filières. Pour cela elle agit dans le but de pérenniser l'agriculture et notamment l'agriculture vivrière, structurer l'économie agricole et alimentaire et développer les circuits de proximité. Il s'agit également de se conformer à la Loi Egalim (Agriculture et Alimentation 2018) qui préconise une alimentation saine et durable pour tous et notamment 50% de produits durables dans la restauration collective.

AGGLOMÉRATION PROVENCE VERTE

IDENTITÉ :

Issue de la fusion des communautés de communes du Comté de Provence, Sainte Baume Mont Aurélien et Val d'Issole, la Communauté d'Agglomération de la Provence Verte a été créée par arrêté préfectoral. Depuis le 1^{er} janvier 2017, 28 communes réunies font le potentiel de ce territoire, portent ses atouts économiques, touristiques, patrimoniaux et culturels. En 2018, dans le cadre de l'appel à projets lancé par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation avec l'ADEME, le projet, par et pour la Provence Verte a été retenu. L'objectif de ce PAT est de construire une stratégie alimentaire locale, en privilégiant l'éducation alimentaire, le développement d'un réseau alimentaire de proximité, les circuits courts et la valorisation des initiatives et des produits locaux.

L'agriculture en Provence Verte, c'est :

12 713 ha de terres cultivées dont 7 553 ha de vignes

1 255 ha de terres irrigables

841 exploitations agricoles

7 signes de qualité et d'origine présents sur le territoire

6 filières agricoles implantées sur le territoire (viticole, arboricole, maraîchère, élevage, céréalière et horticole)

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES CŒUR DU VAR

IDENTITÉ :

La Communauté de Communes Cœur du Var regroupe 11 communes. Elle s'étend sur 45 000 hectares, et compte plus de 42 000 habitants. Créée en 2002, elle succède au Syndicat Intercommunal à Vocation Multiple du Centre Var (SIVOMCV). Elle exerce de nombreuses compétences dans les domaines de l'environnement, du développement

économique, de la jeunesse et des sports, de la solidarité, du tourisme, de l'aménagement du territoire, du numérique et de l'agriculture. En 2021, dans le cadre de l'appel à projets lancé par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation avec l'ADEME, le projet de PAT en émergence de Cœur du Var a été retenu.

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU GOLFE DE ST TROPEZ

IDENTITÉ :

La communauté de communes du golfe de Saint-Tropez, créée en 2013, est composée de 12 communes pour 430 km² de superficie totale (7% du Var) et 58 299 habitants permanents (5% du Var). C'est un territoire rural avec une agriculture vivante où la viticulture représente 85 % de la SAU. La part de l'agriculture qui est consacrée à l'alimentation est faible et représente en surface moins de 500 ha, pour un volume financier anecdotique (source SCOT du Golfe de Saint Tropez). En 2021, dans le cadre de l'appel à projets lancé par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation avec l'ADEME, le projet de PAT en émergence du Golfe de St Tropez a été retenu.

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES PORTES DES MAURES

IDENTITÉ :

La Communauté de communes « Méditerranée Porte des Maures » a été créée le 30 juillet 2010 avec les communes de Bormes les Mimosas, Cuers, La Londe les Maures et Pierrefeu du Var. Après deux ans d'activité, les communes de Collobrières et du Lavandou ont rejoint « Méditerranée Porte des Maures ». Cette extension de périmètre, actée le 26 décembre 2012, a pris effet le 1er janvier 2013. Le territoire des six communes couvre une superficie de 428 km² et accueille 44 000 habitants. En 2021, dans le cadre de l'appel à projets lancé par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation avec l'ADEME, le projet de PAT en émergence de Portes des Maures a été retenu.

Dans un premier temps, un diagnostic du territoire a été réalisé. L'ambition des élus de la Communauté de communes « Méditerranée Porte des Maures » est de créer un cercle alimentaire vertueux, permettant au plus grand nombre d'avoir accès à une alimentation saine, de qualité et locale en augmentant la production agricole sur le territoire et en réduisant l'impact de notre alimentation sur l'environnement que ce soit par de bonnes pratiques agricoles, la diminution des transports de produits, une meilleure gestion des déchets et une recherche de leur valorisation.

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES PAYS DE FAYENCE

IDENTITÉ :

Originellement composée de 8 communes (Callian, Fayence, Mons, Montauroux, Saint-Paul-en-Forêt, Seillans, Tanneron et Tourrettes), le Pays de Fayence a intégré le village de Bagnols-en-Forêt le 1er janvier 2014. L'agriculture est devenue, depuis juin 2015, une compétence de la Communauté de communes du Pays de Fayence (C.C.P.F.), intégrée au développement local et à l'économie.

La communauté de communes Pays de Fayence en quelques chiffres :

3 008 Ha Surface agricole cultivée

14 500 Ha de surface pastorale pâturée

174 agriculteurs dont 20 sont double-actifs

Elle a mené une enquête visant l'identification du potentiel de produits locaux disponibles pour la commercialisation en circuits-courts, notamment pour la restauration hors domicile (R.H.D.) et pour connaître les besoins des cantines scolaires, auprès de 10 maraîchers du territoire et des cuisiniers communaux de restauration scolaire.

INTÉRÊT DES COLLECTIVITÉS POUR LE PROJET

Ce projet est pleinement cohérent avec l'ambition des PAT et leurs objectifs d'alimentation locale, durable, équitable, de qualité et accessible à tous.

RÔLE DES COLLECTIVITÉS DANS LE PROJET

Les collectivités assureront un relais et une communication auprès de leurs réseaux sur le projet (partenaires, producteurs, société civile, institutionnel, etc.). Cela sera notamment utile à la réalisation de l'étude de faisabilité du projet de création d'un outil de transformation et pour l'audit logistique. Les partenaires seront intégrés pleinement à la démarche du projet notamment via un relais d'information auprès des chargés de missions.

Les PAT animent chacun des comités de pilotage rassemblant les acheteurs de la restauration collective du Var et proposent de les accompagner dans l'introduction de produits biologiques. Via ces comités, une sensibilisation et un accompagnement sera effectué. Les différents besoins des acheteurs seront également identifiés par ce biais.

Les résultats de l'étude de faisabilité et son analyse seront diffusés aux partenaires lors d'une réunion bilan. Cette réunion fera également état des différentes actions menées au cours du projet.

COLLÈGE 5 : OPÉRATEURS ÉCONOMIQUES

SCIC AGRIBIO PROVENCE

La SCIC Agribio Provence est une Société Coopérative d'Intérêt Collectif créée en 2005. Cette organisation économique de producteurs bio approvisionne les restaurants collectifs de la région PACA en produits bio et locaux. La SCIC Agribio Provence est gérée par Denis Carel, producteur retraité et appuyé par son directeur Thibault de Chassey.

Le fonctionnement : Les gestionnaires de restaurants passent leurs commandes en ligne via le site internet « Socléo » sur lequel est hébergée la SCIC AGRIBIO PROVENCE. Via cette plateforme internet, les clients ont accès aux produits locaux disponibles ainsi qu'aux compléments de gamme proposés par Biocoop Restauration. Les produits proposés sont exclusivement bio.

La SCIC s'occupe de l'acheminement, de la livraison et de la facturation des produits. Chaque semaine, le site internet est mis à jour avec les disponibilités des producteurs. Lors de commandes régulières, une planification est demandée par la SCIC pour que les producteurs puissent prévoir les calendriers culturels en conséquence. La facturation proposée est une facturation unique via Chorus Pro pour les établissements publics et par mail pour les établissements privés.

Les livraisons sont effectuées par la SCIC AGRIBIO PROVENCE via un camion réfrigéré. Le point de départ de chargement se fait à Brignoles. Un franco de port de 350€ de commande minimum est demandé pour la livraison sur les territoires.

Si la commande n'atteint pas le franco, 60€ de frais de port sont demandés pour effectuer la livraison.

Clients : Restaurants scolaires, CCAS, Maison de retraite, Hôpitaux, Base militaire, Restaurants privés et Magasins spécialisés...

Produits :

Légumes, céréales, et fruits locaux principalement. Le prix des produits locaux varois est fixé à l'année (décidés par les coopérateurs de la SCIC).

Producteurs coopérateurs de la SCIC AGRIBIO PROVENCE

Nom prénom	Ville
SCEA le Rouve	Bras
Le jas du Petit Nans M. Faure	Fox Amphoux
EARL Mas des Grands Cypres	Le Thor
Domaine des Fouques C. Gros	Hyères
Earl le Jas du Vignal	Sillan la cascade
Grossein Jessica	Bras
Yvan Barrot	Draguignan
Plauchud Cécile	La Verdière
Fabrice Riz le potager du cabanon	Garéoult
Olivier Coquillat	Hyères
Le jardin bio de saint Jean	Las Arcs sur Agrens
David Mouriès	Correns
Stéphane Dorino	Villecroze
Les jardins Entraigues	Le Cannet des Maures
Benjamin Trucco	Solliès

Produits laitiers via Échanges Paysans.

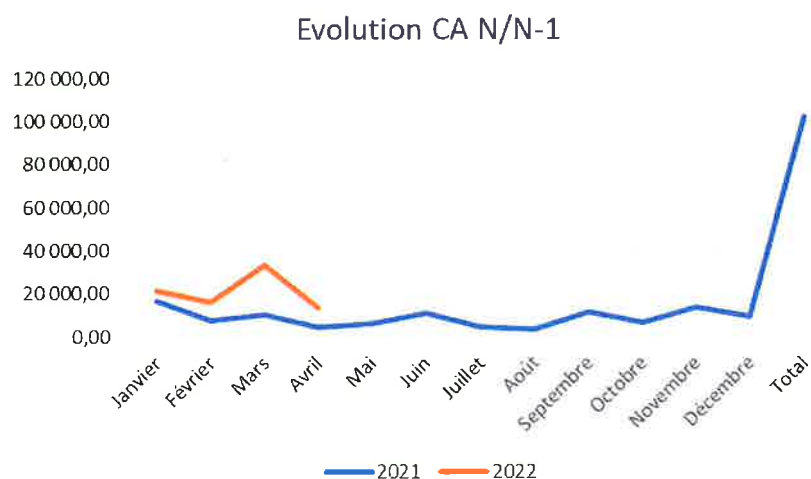
Recherche de produits carnés bio sur la région PACA en cours.

Approvisionnement en complément fruits et légumes avec la SOLEBIO.

Complément de gamme avec Biocoop Restauration.

Chaque plateforme du réseau achemine les produits jusqu'à la plateforme de la SCIC AGRIBIO PROVENCE sur Brignoles.

Evolution du Chiffre d'affaire 2022/2021



RÔLE DANS LE PROJET :

Action 1 : Structurer une filière fruits et légumes transformés :

Accompagner les producteurs vers la transformation et la restauration collective : Mobilisation de producteurs pour l'approvisionnement des unités de transformation et de la restauration collective. C'est aussi l'occasion de toucher de nouveaux producteurs et d'élargir notre largeur et profondeur de gamme.

Suivi du bon fonctionnement du projet : Participation à un groupement de travail. Réalisation de points d'étapes et définition de feuilles de route. Organisation de réunions.

Action 2 : Consolider la logistique Amont-Aval :

Etudes d'une optimisation logistique : Avec le support d'un cabinet de conseil extérieur

Les objectifs de l'audit

- Adapter les fondamentaux en termes de stockage, de transport, de manutention et de conditionnement. Logistique de la collecte en frais et de la livraison.
- Placer l'équipe au centre du dispositif logistique. Recruter, former, manager. Décupler le potentiel avec méthode.
- Définir et mettre en place les moyens logistiques.

Réalisation de cette étude en deux temps :

1- Audit

Kick Off du projet entre le cabinet conseil et la direction Agribio Provence. (Chiffres clés, éléments du projet de transformation, fondamentaux métiers. Étude 360° du projet. Entretiens, analyse des historiques, étude du site et des documents (plans de transport, process d'approvisionnement et de distribution...). Le bon déroulement de l'audit est lié à la connaissance générale de notre plateforme.

Approfondissement des pistes validées, évaluation des gains potentiels, étude sur la méthode de déploiement.

2- Accompagnement post audit

Les étapes de l'accompagnement seront établies en fonction des éléments validés du rapport d'audit.

Pour faire face au surcroît d'activité, nous procéderons à l'embauche d'un préparateur de commandes/Livreur. Pour répondre à toutes les demandes des producteurs, nous investirons dans un camion de livraison multi températures.

Action 3 : Accompagner l'offre de produits transformés vers les établissements de RC

Analyser/remonter les besoins des cuisines :

Définir les besoins avec les chefs de cuisines et les gestionnaires en matière de largeur de gamme, de profondeur de gamme et de prix. Charlotte Elichabe, responsable commerciale, organisera des réunions afin de déterminer leurs besoins réels. L'ensemble des informations recueillies nous permettront de construire une offre précise mais également de prévoir des plans de cultures pour nos producteurs.

MOYENS HUMAINS À DISPOSITION DU PROJET

Dans le cadre de la bonne réalisation des actions liées à ce projet, 2 salariés de la SCIC seront mobilisés :

Thibault de Chasse, directeur.

Charlotte Elichabe, responsable commerciale

Dans le cadre du développement de ce projet, pour faire face à un surcroît d'activité, nous procéderons à l'embauche d'un préparateur de commandes/livreur en contrat à durée indéterminée de 35h hebdomadaire.

L'ECONOME

IDENTITÉ

Fondée en juillet 2017 à Belgentier dans le Var près de Toulon, l'association L'économe a pour objet de lutter contre le gaspillage alimentaire. L'association est née du constat de la quantité importante de fruits et légumes consommables mais gaspillés de par leur forme, leur taille, ou suite à un surplus de production. Les actions commencent en 2017 par la collecte des fruits et légumes invendus de producteurs et maraîchers pour les distribuer aux associations caritatives. En 2018, L'association développe la transformation d'une partie des fruits rebuts en conserves de L'économe, dans les cuisines de restaurants partenaires. En 2019, l'accent est mis sur la création d'animations de sensibilisation au gaspillage et à l'alimentation durable, auprès du grand public et des scolaires.

Au fil des rencontres et échanges avec les producteurs, lors des collectes de surplus, la réflexion se poursuit en 2020 pour proposer un service de transformation à façon de leurs fruits et légumes en conserves, en vue de limiter les pertes et gaspillage alimentaire aux champs. L'étude de faisabilité menée en 2020 autour du développement d'une conserverie mobile dans le Var a été concluante et le projet s'est concrétisé en juin 2021 par l'investissement dans l'outil de transformation mobile, les premières activités ont démarré en juillet 2021.

Finalités sociales et objectifs de l'association L'économe :

- **La lutte contre le gaspillage alimentaire.** Sur les 10 millions de tonnes de nourriture jetées chaque année en France, 14% le sont au moment de la distribution. Nous intervenons sur ce segment en collectant des fruits et légumes invendus auprès des producteurs et contribuons à la réduction du gaspillage alimentaire.
- **La lutte contre la précarité alimentaire.** L'association récupère des dons de matière brute de la part des agriculteurs, et les distribue à la banque alimentaire, au secours populaire, au secours catholique, à des épiceries solidaires. Nous favorisons donc la consommation de produits de qualités et locaux, à une population qui n'y a pas accès initialement (une personne sur six ne se nourrit pas à sa faim de nos jours).
- **La sensibilisation de la population locale au gaspillage alimentaire.** Pour cela, nous proposons des ateliers de fabrication de bocaux au grand public, ainsi que des animations de sensibilisation au gaspillage alimentaire à des entreprises, en milieu scolaire, ou autres collectifs.
- **Le développement économique du territoire.** Les fruits et légumes en surplus sont transformés en bocaux dans la conserverie mobile. Ce laboratoire de transformation mobile se déplace sur les exploitations agricoles pour valoriser les invendus en proposant du travail à façon pour les producteurs. Les bocaux sont ensuite commercialisés par les producteurs en circuit court pour diversifier leur gamme de produit, optimiser leur production, développer un nouvel axe financier. Une partie des surplus est aussi transformée pour les bocaux de L'économe.

En 2021, les actions de L'économe en chiffres :

Collectes sur les marchés : 88 collectes dans l'année.

Quantité de fruits et légumes sauvés : au total 6,919 Tonnes (6 Tonnes et 919 Kg) pour l'année 2021 dont 3,571 Tonnes données aux associations caritatives ; 2,471 Tonnes transformées pour les producteurs ; 877 Kg transformés pour les bocaux de L'économe.

Depuis 2017, les quantités sauvées cumulées sont de 18 Tonnes.

Personnes bénéficiaires des donations par l'aide alimentaire : 104 familles au secours populaire de Solliès-Pont, 22 familles au secours catholique de Garéoult, 7 000 personnes par semaine à la banque alimentaire de La Garde, 21 familles à l'épicerie solidaire de Forcalqueiret.

Ateliers bocaux avec les bénévoles et adhérents de L'économe : 7 ateliers organisés.

Stands de présentation de L'économe : 20 stands sur les foires et marchés locaux.

Journées de transformation de surplus : 91 jours de production (52 pour les producteurs – 39 pour L'économe).

Quantité de bocaux produits : 10 319 bocaux (7 418 pots pour les producteurs - 2 901 pots L'économe).

Quantité de bocaux de L'économe vendus : 1 679 bocaux.

Animations de sensibilisation au gaspillage : 15 journées organisées auprès des scolaires ou de tout public.

Chiffre d'affaires réalisé en 2021 : 31 893,99€ (Chiffre d'affaires 2020 : 13 473,86€ et Chiffre d'affaires 2019 : 8 319,74€).

Producteurs partenaires de L'économe :

Les Jardins Urbavar	La Garde
La Campagne St Augustin	La Garde
La ferme La Julienne	La Garde
Le temps des récoltes	La Garde
La campagne d'Eloise	Le Pradet
Les paniers DAVOINE	La Farlède
Le jardin des rolliers	Pierrefeu du Var
Domaine Bouise Matteri	Hyères
Patrick Cheraki	Hyères
La Ferme des 4 vents	Hyères
Lycée agricole Agricampus	Hyères
Noeris	Hyères
Tini le Maraîcher	Hyères
Olivier	Hyères
Château Léoubes	Bormes les mimosas
Blanc	Solliès-Pont
Les légumes d'Auré	Solliès-Pont
Trucco	Solliès-Toucas
Fabregas	La Seyne Sur Mer
Potager & Compagnie	Le Val
Les jardins de La Piboule	Cogolin
Les jardins d'entraygues	Le Cannet des Maures
La Bastide de Rey	Ginasservis
Maraîcher en Bio Bruno	Marché de Garéoult

Maraîcher en Bio Jérôme	Marché de Garéoult
Maraîcher en Bio Chris	Marché de Solliès-Pont
Maraîcher producteur en Bio Roger	Marché de Solliès-Pont
Maraîcher en Bio Florent	Marché de Solliès-Pont

Fondement de l'implication de L'économe dans le projet :

AGRIBIOVAR et L'ECONOME se sont rencontrés en 2021, pour présenter le projet de laboratoire de transformation itinérant à destination des producteurs Varois. Ce projet a tout de suite suscité l'intérêt d'AGRIBIOVAR, et de certains de ses adhérents, du fait du double service rendu : la transformation à façon et le déplacement directement sur les fermes. Nous savons aujourd'hui que ce modèle répond à une partie des besoins des producteurs qui peuvent écouler en vente en circuit-court mais que d'autres besoins restent à combler. Le camion itinérant permet de répondre à des besoins ponctuels sur des petits volumes (inférieur à 90 kilos). De part, l'expérience acquise en travaillant avec la coopérative AGRIBIO PROVENCE sur le Var, nous savons aujourd'hui que lors des pics de production, les quantités d'invendus peuvent être conséquentes (Tonnes de produits sur une semaine).

Partant de ces constats, AGRIBIOVAR et L'ECONOME se proposent de réfléchir à un second modèle de transformation sur de plus gros volumes qui pourront répondre à terme, à la demande de la restauration collective. Il ne s'agit pour le moment que d'une réflexion, le modèle se baserait sur un la création d'un outil de transformation à destination de la vente en circuit court et/ou de l'approvisionnement de la restauration collective.

RÔLE DANS LE PROJET

Action 1 : Structurer une filière fruits et légumes transformés

Réalisation d'une étude de faisabilité sur la création d'une filière de produits bio locaux transformés :

L'économe et Agribiovar travailleront conjointement pour mener l'étude. Suite à l'étude de faisabilité réalisée en 2021 pour le projet de conserverie mobile (cf annexe), L'économe s'en inspirera et aura en charge la partie producteurs. Agribiovar sera un appui sur cette partie et s'occupera particulièrement des questions relatives aux besoins de la restauration collective. L'étude sera établie par les deux associations qui mettront en place des sessions de pilotage régulières.

Mobilisation des producteurs sur le sujet de l'approvisionnement de la restauration collective et de la transformation :

Le rôle de L'économe en ce point sera de diffuser le projet auprès des producteurs partenaires actuels et futurs de l'association afin de les mobiliser autour de ce sujet. Nous avons pu constater en 2021 des quantités de surplus de production dépassant nos capacités de transformation. Il s'agira donc lors de ces cas de figure de proposer aux producteurs la transformation de leurs produits à plus grande échelle en vue d'approvisionner la restauration collective. L'enjeu sera de réunir des parties prenantes pour la concrétisation du projet envisagée selon les conclusions de l'étude de faisabilité.

Accompagner les producteurs vers la transformation en vente directe ou pour la restauration collective :

L'association accompagnera les producteurs dans l'expérimentation de l'activité de transformation de leurs fruits et légumes, en produits de 2ème gamme, via l'utilisation de l'outil de la conserverie mobile. Les enjeux sont les suivants : diversifier la gamme de produits des producteurs pour une commercialisation de conserves, en vente en circuits courts, à travers le travail à façon directement sur leur exploitation. Dans cet axe, un travail de recherche et développement de recettes sera établi selon une adaptation aux cultures et aux surplus à valoriser des producteurs. Un des aspects sera de tester les possibilités et potentiels débouchés de la transformation 2ème gamme à destination de la restauration collective. Les producteurs seront accompagnés techniquement dans les étapes de la transformation et de la commercialisation en circuit-court de leurs produits transformés.

Action 3 : Accompagner l'offre de produits transformés vers les établissements de la Restauration Collective

Etudier des recettes de produits transformés pour la restauration collective :

L'objectif sera de réaliser des tests de recettes pour des produits 2ème gamme à destination de l'approvisionnement de la restauration collective selon les apports de l'étude de faisabilité. Des essais de production à plus grande échelle seront réalisés dans des lieux de transformation existants pour estimer les quantités de produits nécessaires et concevoir des outils adaptés à l'activité.

Action 4 : Sensibiliser et promouvoir le projet

Valorisation de la filière :

Il est prévu de diffuser les résultats de l'étude de faisabilité aux collectivités varoises et aux parties prenantes. Par ailleurs, des outils de communication seront créés pour valoriser les produits transformés localement à destination des producteurs pour leur vente en circuit-court.

MOYENS HUMAINS À DISPOSITION DU PROJET

Dans le cadre de la bonne réalisation des actions liées à ce projet, 3 salariées de l'association seront mobilisées :

Julie HERMET, directrice coordinatrice

Valentina ZANINI, chargée de mission production de la conserverie

Faustine BOCHU, chargée de mission conserverie mobile

Dans le cadre du développement de ce projet, le contrat à durée déterminée de Valentina ZANINI, sera reconduit pour un contrat de travail à durée indéterminée, sur un temps hebdomadaire de 39 heures. Le contrat de travail à durée indéterminée de Faustine BOCHU évoluera sur un temps de travail hebdomadaire de 39 heures.

Annexe 2 de la convention de partenariat

Annexe financière

2.1 PLAN DE FINANCEMENT PREVISIONNEL

2.1.1. PRESENTATION FINANCIERE DE L'OPERATION PARTENARIALE

A. Prévisionnel global des dépenses de rémunération

Description de la dépense		Nom de l'intervenant (1)	Salaire annuel brut +charges patronales (a)	OPTION A (2)		OPTION B (2)		Frais salariaux liés à l'opération	Fiche de paie ou autre justificatif joint
Partenaire concerné de l'opération collaborative	N° Actions (en référence au plan d'actions)			Temps de travail fixe affecté à l'action (en %) (b)	Temps prévisionnel consacré à cette action (en nombre de jours/an) (c)	Nombre de jours travaillés par an pour l'agent (d)			
AGRIBIOVAR	1	Laure GAUTIER	40 770,12 €		96	226		17 318,28 €	<input checked="" type="checkbox"/>
AGRIBIOVAR	2	Laure GAUTIER	40 770,12 €		10	226		1 803,99 €	<input checked="" type="checkbox"/>
AGRIBIOVAR	3	Laure GAUTIER	40 770,12 €		30	226		5 411,96 €	<input checked="" type="checkbox"/>
AGRIBIOVAR	5	Laure GAUTIER	40 770,12 €		3	226		541,20 €	<input checked="" type="checkbox"/>
AGRIBIOVAR	1	Conseiller filière végétale	34 096,56 €		171	226		25 798,72 €	<input checked="" type="checkbox"/>
AGRIBIOVAR	2	Conseiller filière végétale	34 096,56 €		6	226		905,22 €	<input checked="" type="checkbox"/>
AGRIBIOVAR	5	Conseiller filière végétale	34 096,56 €		3	226		452,61 €	<input checked="" type="checkbox"/>
AGRIBIOVAR	1	Fanny PRACHE	53 369,04 €		12	226		2 833,75 €	<input checked="" type="checkbox"/>
AGRIBIOVAR	2	Fanny PRACHE	53 369,04 €		2	226		472,29 €	<input checked="" type="checkbox"/>
AGRIBIOVAR	4	Fanny PRACHE	53 369,04 €		12	226		2 833,75 €	<input checked="" type="checkbox"/>
AGRIBIOVAR	5	Fanny PRACHE	53 369,04 €		45	226		10 626,58 €	<input checked="" type="checkbox"/>
AGRIBIOVAR	4	Apprenti communication	6 426,24 €		60	113		3 412,16 €	<input checked="" type="checkbox"/>
AGRIBIOVAR	1	Apprenti technicien	6 426,24 €		123	123		6 426,24 €	<input checked="" type="checkbox"/>
TOTAL des dépenses prévues pour le partenaire concerné									78 836,75 €
Total des frais indirects pour le partenaire concerné									11 825,51 €
Total des frais*									90 662,26 €
									15%

Agribio Provence	1	Charlotte Elchabe	27 119 €		60	226	7 199,65 €	<input checked="" type="checkbox"/>
Agribio Provence	1	Thibault de Chassey	43 386 €		14	226	2 687,61 €	<input checked="" type="checkbox"/>
Agribio Provence	2	Charlotte Elchabe	27 119 €		10	226	1 199,96 €	<input checked="" type="checkbox"/>
Agribio Provence	2	Thibault de Chassey	43 386 €		95	226	18 237,48 €	<input checked="" type="checkbox"/>
Agribio Provence	2	Préparateur de CMD/Livreur	22 576 €		200	226	19 979,15 €	<input checked="" type="checkbox"/>
Agribio Provence	4	Charlotte Elchabe	27 119 €		60	226	7 199,73 €	<input checked="" type="checkbox"/>
Agribio Provence	5	Thibault de Chassey	43 386 €		9	226	1 727,76 €	<input checked="" type="checkbox"/>
TOTAL des dépenses prévues pour le partenaire concerné								
Total des frais indirects pour le partenaire concerné							58 231,34 €	
Total des frais indirects pour le partenaire concerné							8 734,70 €	15%
Total des frais*								
L'économe	1	Julie HERMET	41 757 €		178	226	32 888,26 €	<input checked="" type="checkbox"/>
L'économe	1	Faustine BOCHU	34 557 €		115	226	17 584,31 €	<input checked="" type="checkbox"/>
L'économe	1	Valentina ZANINI	34 557 €		115	226	17 584,31 €	<input checked="" type="checkbox"/>
L'économe	3	Julie HERMET	41 757 €		12	226	2 217,19 €	<input checked="" type="checkbox"/>
L'économe	3	Faustine BOCHU	34 557 €		44	226	6 727,91 €	<input checked="" type="checkbox"/>
L'économe	3	Valentina ZANINI	34 557 €		44	226	6 727,91 €	<input checked="" type="checkbox"/>
L'économe	4	Julie HERMET	41 757 €		18	226	3 325,78 €	<input checked="" type="checkbox"/>
L'économe	5	Julie HERMET	41 757 €		6	226	1 108,59 €	<input checked="" type="checkbox"/>
L'économe	5	Faustine BOCHU	34 557 €		4	226	611,63 €	<input checked="" type="checkbox"/>
TOTAL des dépenses prévues pour le partenaire concerné								
Total des frais indirects pour le partenaire concerné							88 775,89 €	
Total des frais indirects pour le partenaire concerné							13 316,38 €	15%
Total des frais*								
TOTAL global des dépenses prévues pour l'ensemble des partenaires							102 092,28 €	
TOTAL global des dépenses prévues pour l'ensemble des partenaires							259 720,58 €	

B. Prévisionnel global des dépenses sur devis

N° de ligne	Partenaire concerné de l'opération collaborative	Action (en référence au plan d'actions de la convention de partenariat)	Description de la dépense (nature de l'investissement)	Code du poste	Montant prévisionnel HT en €	Montant prévisionnel TVA en € (a)
1	AGRIBIOVAR	4	Edition outils de communication	PROM	1777.00 €	
TOTAL des dépenses prévues pour le partenaire concerné					1777.00 €	
2	AGRIBIO PROVENCE	2	Audit Logistique	ETU	7 000.00 €	
3	AGRIBIO PROVENCE	2	Conduits de l'accompagnement logistique	ETU	16 800.00 €	
4	AGRIBIO PROVENCE	2	Achat Camion de livraison BI température	EQUI	73 968.00 €	
TOTAL des dépenses prévues pour le partenaire concerné					97 768.00 €	
TOTAL des dépenses prévues (c)					99 545.00 €	

*Seuls les demandeurs qui ne récupèrent pas la TVA peuvent présenter les montants TVA des dépenses et des recettes.

2.1.2. PLAN DE FINANCEMENT PREVISIONNEL DE L'OPERATION PARTENARIALE

A. Financeurs publics sollicités

	Chef de file AGRIBIOVAR	SCIC AGRIBIO PROVENCE	L'ECONOME	Partenaire 3	...
Financeurs publics sollicités Cochez les cases correspondantes et précisez le programme (Etat) ou le nom de la collectivité sollicitée	<input type="checkbox"/> Etat <input checked="" type="checkbox"/> Région <input type="checkbox"/> Département <input type="checkbox"/> Communes <input type="checkbox"/> Agences de l'eau <input checked="" type="checkbox"/> Union Européenne <input type="checkbox"/> Autre	<input type="checkbox"/> Etat <input checked="" type="checkbox"/> Région <input type="checkbox"/> Département <input type="checkbox"/> Communes <input type="checkbox"/> Agences de l'eau <input checked="" type="checkbox"/> Union Européenne <input type="checkbox"/> Autre	<input type="checkbox"/> Etat <input checked="" type="checkbox"/> Région <input type="checkbox"/> Département <input type="checkbox"/> Communes <input type="checkbox"/> Agences de l'eau <input checked="" type="checkbox"/> Union Européenne <input type="checkbox"/> Autre	<input type="checkbox"/> Etat <input type="checkbox"/> Région <input type="checkbox"/> Département <input type="checkbox"/> Communes <input type="checkbox"/> Agences de l'eau <input type="checkbox"/> Union Européenne <input type="checkbox"/> Autre (précisez)	<input type="checkbox"/> Etat <input type="checkbox"/> Région <input type="checkbox"/> Département <input type="checkbox"/> Communes <input type="checkbox"/> Agences de l'eau <input type="checkbox"/> Union Européenne <input type="checkbox"/> Autre (précisez)
Type de Programme ou le nom du dispositif concerné	Région PACA : contrepartie publique nationale dispositif FEADER 16.4 Union Européenne : Mesure 16.4	Région PACA : contrepartie publique nationale dispositif FEADER 16.4 Union Européenne : Mesure 16.4	Région PACA : contrepartie publique nationale dispositif FEADER 16.4 Union Européenne : Mesure 16.4		
Type d'opération soutenue (Frais de fonctionnement, équipement, fourniture, études...	Région PACA + UE (Feader 16.4) : mise en œuvre du projet, études, coordination	Région PACA + UE (Feader 16.4) : mise en œuvre du projet, études, coordination	Région PACA + UE (Feader 16.4) : mise en œuvre du projet, études, coordination		
Montant demandé	73 951,41 €	102 200,03 €	81 673,82 €		
Montant obtenu le cas échéant					

B. Financeurs secteur privé sollicités

	Chef de file	Partenaire 1	Partenaire 2	Partenaire 3	...
Participation du secteur privé (précisez) :					
Emprunt					

C. Plan de financement détaillé par partenaires, actions et par année Année 2022

Récapitulatif des dépenses prévisionnelles	N° Action	Montant des dépenses (en €)	Aide FEADER sollicitée	Aide Région	Autres aides publiques	Part d'autofinancement pour lequel une aide FEADER est sollicitée	Autofinancement	Emprunts	Total (en €)
Total Prévisionnel des dépenses de rémunération + Total des frais indirects (15%)									
Chef de File AGRIBIOVAR	1.2.3.5	10 532,20€	8 425,76€				2 106,44€		
SCIC AGRIBIO PROVENCE	1.2.3	4 526,05€	3 620,84€				905,21€		
L'ECONOME	1.4	18 786,07€	15 028,86€				3 757,21€		
Total Prévisionnel des dépenses sur devis									
Chef de File AGRIBIOVAR									
SCIC AGRIBIO PROVENCE	2	7 000,00€	5 600,00€				1 400,00€		
L'ECONOME									
Total global		40 844,32€	32 675,46€				8 168,86€		

Année 2023

Récapitulatif des dépenses prévisionnelles	N° Action	Montant des dépenses (en €)	Aide FEADER sollicitée	Aide Région	Autres aides publiques	Part d'autofinancement pour lequel une aide FEADER est sollicitée	Autofinancement	Emprunts	Total (en €)
Total Prévisionnel des dépenses de rémunération + Total des frais indirects (15%)									
Chef de File AGRIBIOVAR	1.2.3.4.5	45 240,58€	36 192,46€				9 048,12€		
SCIC AGRIBIO PROVENCE	1.2.3.5	30 999,06€	24 799,25€				6 199,81€		
L'ECONOME	1.2.4.5	46 781,92€	37 425,54€				9 356,38€		
Total Prévisionnel des dépenses sur devis									
Chef de File AGRIBIOVAR	4	1 777,00€	1 421,60€				355,40€		
SCIC AGRIBIO PROVENCE	2	90 768,00€	43 027,2				47 740,80€		
L'ECONOME							0		
Total global		215 566,56€	142 866,05€				72 700,51€		

Année 2024

Récapitulatif des dépenses prévisionnelles	N° Action	Montant des dépenses (en €)	Aide FEADER sollicitée	Aide Région	Autres aides publiques	Part d'autofinancement pour lequel une aide FEADER est sollicitée	Autofinancement	Emprunts	Total (en €)
Total Prévisionnel des dépenses de rémunération + Total des frais Indirects (15%)									
Chef de File AGRIBIOVAR		34 889,49€	27 911,59€				6 977,90€		
SCIC AGRIBIO PROVENCE		31 440,60€	25 152,48€				6 288,12€		
L'ECONOME		36 524,28€	29 219,42€				7 304,86€		
Total Prévisionnel des dépenses sur devis			0,00€				0,00€		
Chef de File AGRIBIOVAR							0,00€		
SCIC AGRIBIO PROVENCE							0,00€		
L'ECONOME							0		
Total global		102 854,37€	82 283,50€				20 570,87€		

