



# Compte-rendu de groupe de travail Agriculture et Systèmes Alimentaires Durables « Territoires à Vivres » Montpellier 30 janvier au M.I.N-Marché Gare

**Présents :** Benoît (Vrac&Cocinas), Estelle (Approsol), Jean-Charles Foschia (Consultant logistique du MIN), Marie-Clémentine (Ville de Montpellier), Geneviève (Secours Catholique), Gwenaëlle (MIN), Marine (La Cagette), Ariane (Marchés Paysans 34), Badi (Métropole de Montpellier), Marco (FR CIVAM Occitanie), Mathieu (Esperluette), Clara (InPACT Occitanie)

## Tableau partagé des appros

Travail important à réaliser pour bien cartographier l'état actuel des appros/fournisseurs de chacun et envisager de la mutualisation par la suite, ce sera la base du travail.

A ajouter :

- Précision sur prix en TTC
- Marché Agropolis pour MP34
- Fréquence de présence sur les marchés
- Colonne producteur oui/non si marchés
- Ajouter une colonne sur les surplus des producteurs (cherchent-ils des manières d'écouler leur surplus ?)

L'important est d'arriver à une **estimation en prix ou en volume (kg/pièce) des principales catégories de produits** (quand il y a de nombreux fournisseurs par famille de produits comme à la Cagette par exemple). Il est important aussi de lister les fournisseurs sans rentrer dans le détail des volumes mais pour voir quels sont les fournisseurs communs.

## Rappel de l'hypothèse de travail

Financement pour accompagner ce travail pendant un an (pour l'instant) pour expérimenter et voir comment on peut élargir la dynamique de coopération aux questions d'appro et de logistique.

Dans la réflexion, il y a aussi l'ouverture de nouveaux lieux de citoyenneté alimentaires, avec toujours la question suivante : comment on accompagne les acteurs du système alimentaire local ?

## Lancement d'un test sur quelques produits (pdt, pommes, fruits)

Essayer de mutualiser les jours de livraison sur un ou deux produits

Jean-Charles Foschia insiste sur l'importance du travail de cartographie pour avancer sur ce travail. Il faut aussi se poser les questions suivantes :

- Est-ce qu'on veut uniquement de la logistique ?
- Est-ce qu'on veut une livraison unique ou chacun reçoit sa commande ?
- Est-ce qu'on veut du stockage ou du « cross-docking<sup>1</sup> » ? Et le cas échéant, alloti ou non ?
- Si on transporte pour autrui, il faut prévoir une capacité de transport. La marchandise ne peut pas être transportée par d'autres si on n'en est pas propriétaires.

Badi rappelle qu'on avance en marchant. Il faut finaliser le tableau et commencer petit. L'objectif est de voir comment les gens peuvent travailler ensemble.

Identifier quels fournisseurs sont prêts à livrer et où ? Faut-il un point de livraison commune ?

Ariane : les marchés paysans cherchent à faire venir des producteurs qui ont besoin de plus de volume que le marché uniquement → Mettre en place un système de précommande ? On pourrait mutualiser les commandes avec d'autres groupements d'achats.

MP34 cherche des producteurs d'œufs, de poisson et de fruits et légumes. Possibilité de revente jusqu'à 30%.

A l'Esperluette, le producteur vient le temps de la distribution mais tout est en précommande. Pour le sec, partenariat avec la Biocoop (revente sans marge).

Secours Catholique : pense pouvoir écouler 200kg de pommes de terre par semaine. Le nombre de famille a beaucoup augmenté donc cherche des légumes et fruits de conservation en quantité.

- Il faut recenser les besoins de chaque structure en fruits et légumes (quelques références)
- Identifier les producteurs qui peuvent faire plus/sont intéressés : soit un « gros » qui a du volume, soit un « petit » avec qui vous n'arrivez pas à travailler seul / Se baser sur le sourcing de la Cagette, les producteurs que MP34 veut faire venir sur ses marchés
- Dès lors qu'on aura identifié un producteur par produit, on se mettra d'accord sur un jour de livraison commun
- Chacun passera sa commande et recevra sa livraison, sauf si le producteur estime que certains points sont trop éloignés de sa tournée
- Suite à quelques semaines de tests, on tirera le bilan

Premiers noms d'agriculteurs identifiés :

- Les pépites de l'Aubrac (48) : pommes de terre bio ou raisonnées – livre déjà au Gout du Bœuf (vu sur leur site)
- Ferme de Mazuby (11) : viande et pommes de terre bio

---

<sup>1</sup> Organisation en flux tendu, où les marchandises ne sont pas stockées sur une longue durée. Les opérations sont réduites au strict nécessaire : la plate-forme n'est qu'un lieu de manutention simple. Aucun stockage n'y est opéré. Aucune opération de "préparation" (au sens traditionnel du mot) ne s'y déroule : La marchandise est déjà préparée, conditionnée et identifiée en vue d'une livraison en l'état au client concerné.

Le "passage à quai" s'opère dans un laps de temps très court. Les colis ne font que transiter sur les quais de la plate-forme et passent donc du transport d'approvisionnement "amont" (quai des arrivées des marchandises) au transport terminal "aval" (quai des départs des marchandises).

- Sébastien Gal (Cévennes) : pommes de terre bio – livre le jeudi (producteur de la Cagette)
- Christian Soler (66) : fruits à noyaux
- Producteurs d'Occitanie : pommes bio
- Vergers écoresponsables de Mauguio
- Catalogue des produits du MIN (mis à jour chaque mois)  
<http://www.mercadis.net/catalogueproduit-carreauproducteurs/>

Marco va créer un espace fermé sur le [wiki Territoires à VivreS](#) pour le groupe de travail : pensez à vous créer un compte <https://tav-montpellier.xyz/?ParametresUtilisateur>