Innovations organisationnelles en circuit court

19 décembre 2024

Les communications du Carrefour de l'innovation agronomique de mars 2024, dédié aux innovations organisationnelles pour la transition agroécologique, ont été publiées en novembre. Un article concerne l'approvisionnement en produits locaux dans la restauration collective. Des entretiens avec des agriculteurs des Pyrénées-Atlantiques approvisionnant des cantines montrent que ceux-ci ont dû innover pour relever deux défis. En premier lieu, pour offrir des produits diversifiés selon un calendrier scolaire différent de la temporalité agricole, ils ont, selon les cas, mis en place des systèmes de stockage, créé une association avec d'autres producteurs ou transformateurs pour assurer la livraison, demandé une adaptation du cahier des charges (ex. tolérance sur les produits proposés en fonction des aléas climatiques), etc. Ensuite, pour fournir des produits transformés répondant aux commandes (individualisation des portions, etc.), les agriculteurs ont créé des ateliers de transformation (seuls ou à plusieurs), fait appel à un prestataire pour la transformation et le conditionnement, ou bien proposé de la vente en vrac (figure).

Solutions mises en place par les producteurs pour respecter les commandes de la restauration collective

Sourc

e : *Innovations agronomiques*

Source : *Innovations agronomiques*

