

Conditions de réalisation pour un système alimentaire durable et de proximité en Grande Région, cas de la restauration collective | Bedingungen für die Schaffung eines nachhaltigen und lokalen Lebensmittelsystems in der Großregion, der Fall der Gemeinschaftsverpflegung

Sophie LEWANDOWSKI
Cheffe de projet | Projektleiterin
Département de Meurthe-et-Moselle

Les rendez-vous numériques d'AROMA

Vous êtes acheteur, élu, producteur, transformateur, grand public, intermédiaire, gestionnaire, ...

1

Quels impacts environnementaux, sociaux et économiques des systèmes d'alimentation durable ?

16 février

2

Comment mieux acheter responsable en respectant les marchés publics ?

29 mars

3

Les défis d'une alimentation durable en Grande Région : qu'appelle-t-on produits de qualité ?

19 avril

4

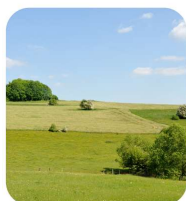
La logistique, des contraintes et des clés pour un approvisionnement réussi

25 mai

5

Comment vendre à la restauration hors domicile en Grande Région ? Quelles sont les règles à connaître ?

15 juin



1

Welche ökologischen, sozialen und wirtschaftlichen Auswirkungen lassen sich bei nachhaltigen Lebensmittelsystemen feststellen?

16. Februar

2

Wie kann verantwortungsvoller Einkauf bei Beachtung des öffentlichen Auftragswesens verbessert werden?

29. März

3

Die Herausforderungen einer nachhaltigen Ernährung in der Großregion: Qualitätsprodukte

19. April

4

Logistik, Hemmnisse und Schlüssel zu einer erfolgreichen Versorgung

25. Mai

5

Wie kann man die Außer-Haus-Verpflegung in der Großregion beliefern? Welche Regeln sind zu beachten?

15. Juni



AROMAs online Meetings

Sind Sie AbnehmerIn, gewählte(r) VertreterIn, HerstellerIn, VerarbeiterIn, Mitglied der breiten Öffentlichkeit, ZwischenhändlerIn, Manager,...

 Yves Leroux enseignant – ENSAIA	 Muriel Molnard présidente – Saveurs Paysannes et productrice en circuit-court de produits fermiers ovins	Justine Chanoine juriste de la cellule wallonne Manger Demain 	Nicole Le Brun mission RHD Restauration Hors Domicile Chambre d'Agriculture de Meurthe et Moselle 	Karolin Wolf Chargée du projet « Régions pilotes de la Rhénanie-Palatinat : Manger ensemble de manière durable en favorisant la santé dans les crèches, les écoles et les cantines » Centre de Services pour les zones rurales Westereald-Ostheifel 	Doris Fey Bureau de Réseau restauration des crèches et des écoles Rhénanie-Palatinat 
Reinhold Jost, Ministre de l'environnement et de la protection des consommateurs de la Sarre (en vidéo) 	Dorothee Wehlen, Responsable de la commercialisation et de la politique de qualité à l'Unité B/2 du Ministère de l'environnement et de la protection des consommateurs de la Sarre. 	Rachel Reckinger, Sociologue de l'alimentation à l'Université du Luxembourg, responsable du projet de recherche Pratiques Alimentaires Durables et membre du Conseil Supérieur pour un Développement Durable au Luxembourg 	Pierre-Yves Brasseur, Coordinateur pour la Belgian Fair Trade Federation 	Marc Gillet, Coordinateur technique du Groupe d'Achats Solidaires des Pays Lorrains (GASPL) 	Bernard Lahure, Gérant d'EcoTransFaire, spécialiste en agronomie et agroalimentaire et mise en place d'écosystèmes locaux 
Valérie François Directrice, Paysan Bio Lorrain 	Patrick Kolbusch Directeur, Biogros 	Maud Minzière Responsable Achats & Marchés Publics, Paysan Bio - Région EST - Pomme 	Christophe Trausch chargé de mission Centre for Ecological Learning (Luxembourg) 	Erica Tettamanti chargée de mission, Institut für angewandtes Stoffstrommanagement – IfaS (Allemagne) 	Jacques Mansuy chargé de projet AROMA, Centre for Ecological Learning (Luxembourg) 
Marie Legrain Coordinatrice de la cellule, Manger Demain 	Maria Tyroler Collaboratrice de projet RegioLogistik (Bundesverband der Regionalbewegung e.V.) 	Mirjam Opitz Associée de recherche, groupe de travail Fraunhofer pour Supply Chain Services (Fraunhofer Institut für integrierte Schaltungen IIS) 	Ariane Fragon doctorante en sociologie de l'alimentation sur le projet AROMA à l'Université du Luxembourg, sous la direction de Dr Rachel Reckinger (Luxembourg) 	Sophie Lewandowski chefe de projet AROMA, Département de Meurthe-et-Moselle (France) 	

 Yves Leroux Professor – ENSAIA	 Muriel Molnard Vorsitzender – Saveurs Paysannes et productrice en circuit-court de produits fermiers ovins	Justine Chanoine Juristin der wallonischen Zentrale Manger Demain 	Nicole Le Brun Landwirtschaftskammer von Meurthe et Moselle (Lothringen) 	Karolin Wolf Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Westereald-Ostheifel (Projektleitung «Pilotregionen Rheinland-Pfalz: Gemeinsam nachhaltig und gesundheitsfördernd essen in Kita, Schule und Mensa») 	Doris Fey Vernetzungstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz 
Reinhold Jost, Minister für Umwelt und Verbraucherschutz des Saarlandes (aufgenommenes Grußwort) 	Dorothee Wehlen, Referentin für die Bereiche Vermarktung und Qualitätspolitik im Referat B/2 des Ministeriums für Umwelt und Verbraucherschutz des Saarlandes 	Rachel Reckinger, Ernährungssoziologin an der Universität Luxemburg, verantwortlich für das Forschungsprojekt «Sustainable Food Practices» und Mitglied des Luxemburger Nachhaltigkeitsrates 	Pierre-Yves Brasseur, Koordinator für den belgischen Fair-Trade-Verband 	Marc Gillet, technischer Koordinator der Gruppe d'Achats Solidaires des Pays Lorrains – GASPL (Solidarische Einkaufsgruppe der lothringischen Gebiete) 	Bernard Lahure, Geschäftsführer von EcoTransFaire, Spezialist für Agronomie und Lebensmittelwirtschaft sowie für die Implementierung lokaler Ökosysteme 
Valérie François Geschäftsführerin, Paysan Bio Lorrain 	Patrick Kolbusch Geschäftsführer, Biogros 	Maud Minzière Managerin für Einkauf und öffentliches Beschaffungswesen, Paysan Bio - Region EST (Frankreich) – Pomme 	Christophe Trausch Projektleiter beim Centre for Ecological Learning (Luxembourg) 	Erica Tettamanti Projektleiterin, Institut für angewandtes Stoffstrommanagement – IfaS (Deutschland) 	Jacques Mansuy Projektleiter AROMA, Centre for Ecological Learning (Luxembourg) 
Marie Legrain Koordinatorin der Einheit, Manger Demain 	Maria Tyroler Projektleiterin RegioLogistik (Bundesverband der Regionalbewegung e.V.) 	Mirjam Opitz Wissenschaftliche Mitarbeiterin, Fraunhofer Arbeitsgruppe für Supply Chain Services (Fraunhofer Institut für integrierte Schaltungen IIS) 	Ariane Fragon Doktorandin in Ernährungssoziologie im Rahmen des AROMA-Projekts an der Universität Luxemburg, unter der Leitung von Dr. Rachel Reckinger (Luxembourg) 	Sophie Lewandowski Projektleiterin AROMA, Département von Meurthe-et-Moselle (Frankreich) 	



Partie 1 | Teil 1

Diagnostic | Untersuchung

L'alimentation

- ▶ En France, plus de trois quart des dépenses en produits alimentaires des ménages se fait dans les grandes et moyennes surfaces (GMS).
- ▶ En 50 ans :
 - ▶ le pourcentage des dépenses de consommation des ménages lié à l'alimentation est passé de **27% à 13%**
 - ▶ tandis que la partie liée au logement est passé de **13% à 27%**.
- ▶ La Restauration collective en Grande Région
 - ▶ restaurants d'entreprises (51%),
 - ▶ des établissements scolaires (21%),
 - ▶ des établissements pour les personnes âgées (18%)
 - ▶ hôpitaux (10%).

Die Ernährung

- ▶ In Frankreich werden über drei Viertel der Haushaltsausgaben für Lebensmittel in größeren und mittleren Supermärkten getätigt.
- ▶ In 50 Jahren:
 - ▶ ist der Prozentsatz der Konsumausgaben der Haushalte für Lebensmittel von 27% auf 13% gesunken
 - ▶ Im Gegensatz dazu ist der Wohnungsanteil von 13% auf 27% gestiegen.
- ▶ Die Gemeinschaftsverpflegung in der Großregion:
 - ▶ Unternehmensrestaurants (51%),
 - ▶ Der Schuleinrichtungen (21%),
 - ▶ Der Altersheime (18%)
 - ▶ Krankenhäuser (10%).

L'alimentation

- ▶ Presque la totalité de la filière agroalimentaire n'est pas organisée pour travailler en autonomie au sens autosuffisance alimentaire des régions alors que les productions sont bien présentes en quantité suffisante :
 - ▶ 98% de l'alimentation est composée de produits agricoles « importés »
 - ▶ 97% des produits agricoles locaux sont « exportés »

Source:

<http://www.utopies.com/fr/conseil/alimentation-et-consommation-durable>

Die Ernährung

- ▶ Fast der gesamte Agrar- und Lebensmittelsektor ist nicht so organisiert, dass er im Sinne der Selbstversorgung der Regionen mit Lebensmitteln arbeiten kann, obwohl ausreichend Produktion bzw. Ernte vorhanden sind:
 - ▶ 98% der Lebensmittel bestehen aus „importierten“ landwirtschaftlichen Produkten
 - ▶ 97% der lokalen landwirtschaftlichen Produkte werden „exportiert“

Quelle:

<http://www.utopies.com/fr/conseil/alimentation-et-consommation-durable>

Qu'est-ce qu'un système alimentaire ?

- ▶ « Un système alimentaire est la façon dont les hommes s'organisent dans l'espace et dans le temps pour obtenir et consommer leur nourriture »

Malassis (1994)

- ▶ « Les systèmes alimentaires sont nombreux et hétérogènes dans le monde. On observe cependant depuis quelques décennies le développement hégémonique d'un **système agroindustriel** de production et de consommation de masse, spécialisé, concentré, globalisé et financiarisé, structuré par de très grandes firmes industrielles et commerciales. Ce modèle, s'il a contribué efficacement à la **réduction du coût des aliments** et à **l'amélioration de leur qualité hygiénique** ainsi qu'à leur **accessibilité**, génère un certain nombre **d'externalités négatives** qui incitent à innover pour construire un nouveau type de système alimentaire plus « durable ».

JL Rastoin (2015)

Was ist ein Lebensmittelsystem?

- ▶ „Ein Lebensmittelsystem ist die Art und Weise zu der sich die Menschen in Raum und Zeit organisieren, um ihre Nahrung zu erhalten und zu verzehren.“

Malassis (1994)

- ▶ „Die Lebensmittelsysteme auf der Welt sind zahlreich und heterogen. Allerdings beobachten wir seit einigen Jahrzehnten die hegemoniale Entwicklung eines **industriellen Agrarsystems** der Massen-Produktion und des -Konsums, was durch sehr große Industrie- und Handelsunternehmen spezialisiert, konzentriert, globalisiert und finanziert, und strukturiert wird. Dieses Modell, auch wenn es effizient zur **Senkung der Nahrungsmittelkosten** und zur **Verbesserung der hygienischen Qualität** dieser Nahrungsmittel beigetragen hat, sowie zu ihrer **Zugänglichkeit**, erzeugt es eine bestimmte Anzahl an **negativen Externalitäten**, die als Anreiz für die Innovation zur Schaffung zu Neuerungen führen, um eine neue Art an noch „nachhaltigeren“ Lebensmittelsystemen zu erhalten.“

JL Rastoin (2015)

Qu'est-ce qu'un système alimentaire durable ?

Pour aller vers un système alimentaire plus durable il convient d'avoir :

- ▶ **productions agro-écologiques** sans recours aux ressources non renouvelables, sans réduction de la biodiversité et sans pollutions.
- ▶ Sécurité alimentaire et nutritionnelle permettant **un accès digne pour tous** à une alimentation de qualité.
- ▶ Systèmes économiques créateurs d'emplois, plus inclusifs et **plus équitables**.
- ▶ Systèmes alimentaires entretenant la cohésion sociale et le respect de la diversité et **de la dynamique des cultures**.
- ▶ Restauration de la confiance **dans le système et participation des citoyens** à son évolution.

N. Bricas, 2015

Was ist ein nachhaltiges Lebensmittelsystem?

Um sich in die Richtung eines nachhaltigeres Lebensmittelsystem braucht man:

- ▶ **Agrar-ökologische Landwirtschaftspraktiken** ohne auf nicht erneuerbare Ressourcen zurückzugreifen, ohne Reduzierung der Biodiversität und ohne Verschmutzungen.
- ▶ Nahrungsmittel- und Ernährungssicherheit ermöglichen einen **würdigen Zugang für alle** zu einer qualitativen Ernährung.
- ▶ Integrativere und **gerechtere** Wirtschaftssysteme, die Arbeitsplätze schaffen.
- ▶ Lebensmittelsystem, das den sozialen Zusammenhalt, den Respekt der Vielfalt und der **kulturellen Dynamik** bewahrt.
- ▶ Wiederherstellung des Vertrauens in das **System und die Bürgerbeteiligung** bei seiner Entwicklung.

N. Bricas, 2015

Vers un système alimentaire durable : Les sigles de qualité ?

- ▶ Le carbone : critère majeur de l'évaluation de la durabilité des systèmes alimentaires
- ▶ Des nombreux sigles de qualité
- ▶ Des acteurs engagés
- ▶ ATTENTION
 - ▶ Les systèmes industriels de part leur efficacité sont mieux notés
 - ▶ L'analyse environnementale est non réductible à un seul paramètre ou une combinaison de paramètres imparfaits
 - ▶ La commande publique est en train de s'emparer de cette méthode sans prise de recul
 - ▶ peu ou pas de méthodes disponibles pour les acheteurs, qui couvrent l'ensemble des champs de la définition d'un système alimentaire durable
 - ▶ Le « local » est devenu un moyen de répondre à une demande citoyenne de « durabilité » pourtant il ne réduit pas forcément les impacts environnementaux
- ▶ ET POURTANT
 - ▶ nécessité d'aller vers ce type de méthode pour mieux garantir l'échange entre les producteurs et les acheteurs

In Richtung eines nachhaltigen Lebensmittelsystems: Gütesiegel?

- ▶ Der Kohlenstoff: ein der Hauptkriterien zur Bewertung der Nachhaltigkeit von Lebensmittelsystemen
- ▶ Zahlreiche Gütesiegel
- ▶ Engagierte Akteure
- ▶ ACHTUNG
 - ▶ Die Industriesysteme schneiden auf Grund ihrer Wirksamkeit besser ab
 - ▶ Die ökologische Analyse kann nicht auf einen einzigen Parameter oder eine mangelhafte Kombination von Parametern reduziert werden
 - ▶ Die öffentliche Beschaffung ist dabei sich dieser Methode zu bemächtigen, ohne dabei den nötigen Abstand zu halten.
 - ▶ Kaum verfügbare Methoden für die Abnehmer:innen, die die gesamten Felder der Definition eines nachhaltigen Lebensmittelsystems decken
 - ▶ Lokale Produkten sind ein Mittel geworden, um die städtische Nachfrage nach „Nachhaltigkeit“ zu befriedigen, jedoch reduzieren sie nicht unbedingt die Umweltauswirkungen
- ▶ UND VON DAHER
 - ▶ Notwendigkeit sich diese Methode anzunähern, um den Austausch zwischen Erzeuger:innen und Abnehmer:innen besser sicherzustellen



Vers un système alimentaire durable : Les circuits-courts ?

Définition du ministère de l'agriculture (2009)

- ▶ « Un circuit court est un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire »
 - ▶ Intrinsèquement, les circuits-courts ne portent pas de valeurs
 - ▶ C'est l'intermédiation directe entre le producteur et le consommateur qui apporte les garanties (AMAP, magasins de producteurs...)

In Richtung eines nachhaltigen Nahrungsmittelsystems: kurze Vertriebswege?

Definition des französischen Landwirtschaftsministeriums (2009)

- ▶ „Ein kurzer Vertriebsweg ist eine Vermarktungsweise von Agrarerzeugnissen, die entweder durch den Direktverkauf vom von der Erzeuger:in an den/die Verbraucher:in ausgeführt wird, oder durch den indirekten Verkauf, unter der Bedingung, dass es dabei nur eine(n) Zwischenhändler:in gibt“
 - ▶ Intrinsisch tragen die kurzen Vertriebswege keine Werte.
 - ▶ Es ist die direkte Vermittlung zwischen dem Erzeuger und dem Verbraucher, welche die Garantien erbringt (AMAP-Solidarische Landwirtschaftsgemeinschaft, Hofläden...)

Vers un système alimentaire durable : Les circuits courts

- ▶ Le collectif mutualisé permet de réduire les coûts
- ▶ le choix de vendre en direct donne une maîtrise de son prix de vente en se tenant au prix du marché
- ▶ La vente en circuit court prend le double de temps
- ▶ Les producteurs créent un lien social, une économie locale et ont la satisfaction de leurs clients

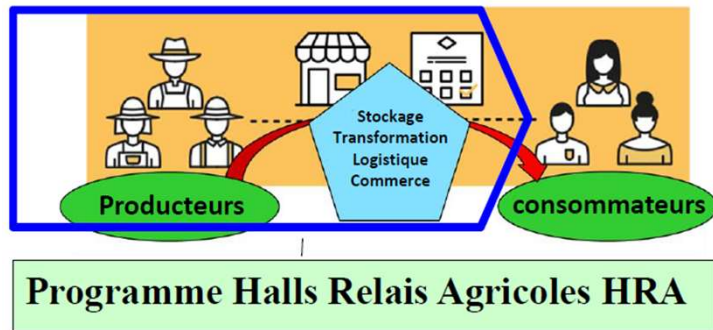
**Le système
participatif de
garantie**

In Richtung eines nachhaltigen Lebensmittelsystems: Kurze Vertriebswege

- ▶ Das gemeinsame Kollektiv ermöglicht es, die Kosten zu reduzieren
- ▶ Die Entscheidung, direkt zu verkaufen, verleiht eine bessere Steuerung des Verkaufspreises bei Berücksichtigung des Marktpreises
- ▶ Der Verkauf über kurze Vertriebswege nimmt Doppelt so viel Zeit in Anspruch
- ▶ Die Erzeuger:innen schaffen eine gesellschaftliche Verbindung, fördern die lokale Wirtschaft und haben die Zufriedenheit ihrer Kund:innen

**Partizipative
Garantiesysteme**

Vers un système alimentaire durable : Les politiques publiques



In Richtung eines nachhaltigen Lebensmittelsystems: Öffentliche Politik



Partie 2 | Teil 2

Les pistes à suivre pour un
système alimentaire durable
| Wege zu einem nachhaltigen
Lebensmittelsystem

Mise en perspective Création de l'organisme
transfrontalier d'approvisionnement alimentaire |

Zusammenhängender Blick Schaffung der
grenzüberschreitenden Versorgungseinrichtung

Proximité | Regionalität

Qualité | Qualität

**Co-construire un système alimentaire
durable | Gemeinsame Schaffung einer
nachhaltigen Lebensmittelsystems**

Accessibilité au plus grand
nombre | Zugang für eine
möglichst große Zahl von
Menschen

Partage de la Valeur
ajoutée | Teilung des
Mehrwerts

LA PROXIMITÉ

LES HYPOTHÈSES

- ✓ Cercles concentriques
- ✓ Les produits régionaux en quantité
- ✓ Si la demande se structure, l'offre se structurera

LES PISTES

- ✓ Gré à gré (hyper local) fonctionne bien, il est éducatif MAIS ne permet pas de structurer ni l'offre ni la demande
- ✓ Besoin de maîtriser les marchés publics pour changer d'échelle

Manger local sans frontière !

Panier Transfrontalier AROMA

DIE REGIONALITÄT

DIE HYPOTHESEN

- ✓ Konzentrische Kreise
- ✓ Regionale Produkte in Menge
- ✓ Wenn sich die Nachfrage umstrukturiert, wird sich auch das Angebot anpassen

LÖSUNGSHINWEISE

- ✓ Direkte Märkte bzw. direkter Verkauf (hyper-lokal) funktionieren gut, sind lehrreich, JEDOCH führen nicht zu einer Umstrukturierung von Angebot und Nachfrage
- ✓ Notwendigkeit das öffentliche Auftragswesen zu beeinflussen um die Wirkungsebene zu ändern

Lokal Essen ohne Grenzen!

Grenzüberschreitende AROMA-Körbe

Les achats et marchés publics

- ▶ Selon le mode de gestion, directe ou concédée :
 - ▶ Contrat de service
 - ▶ Concession de service
 - ▶ Marchés de fourniture
- ▶ Guide pour un marché public d'alimentation plus durable :
 - ▶ connaître son besoin
 - ▶ connaître l'offre du territoire
 - ▶ Allotissement
 - ▶ visites pédagogiques sur exploitation/ Temps de maintien au chaud
- ▶ Accompagnement
 - ▶ analyse des besoins,
 - ▶ sourcing produits,
 - ▶ mobilisation des acteurs,
 - ▶ rédaction du cahier des charges,
 - ▶ Évaluation et suivi du marché
- ▶ Freins à l'approvisionnement de proximité : coût (34%), absence d'offre ou d'information sur l'offre (23%), livraison (20%)

Source : Enquête Franche-Comté 2009, 124 établissements

Beschaffung und öffentliches Auftragswesen

- ▶ Je nach Vergabeverfahren, direkt oder beauftragt:
 - ▶ Dienstleistungsauftrag
 - ▶ Dienstleistungskonzession
 - ▶ Lieferauftrag
- ▶ Leitfaden für ein nachhaltigeres öffentliches Beschaffungswesen:
 - ▶ Den eigenen Bedarf gut kennen
 - ▶ Das lokale Angebot kennen
 - ▶ Losbildung
 - ▶ Bildungsbesuche auf dem Bauernhof / Forderung max. Warmhaltezeit
- ▶ Begleitung
 - ▶ Untersuchung der Bedürfnisse,
 - ▶ Produktbeschaffung,
 - ▶ Mobilisierung der Akteure,
 - ▶ Verfassung Leistungsbeschreibung,
 - ▶ Bewertung und Verfolgung des Auftrags
- ▶ Hürden zu einer regionalen Versorgung: Kosten (34%), unzureichendes Angebot oder mangelnde Informationen über das Angebot (23%), Lieferung (20%)

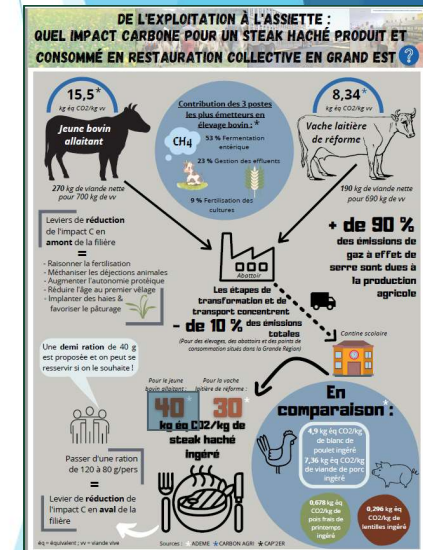
Quelle: Umfrage Franche-Comté 2009, 124 Einrichtungen

QUALITE

UN GRAND QUESTIONNEMENT	LES PISTES
✓ Quels sigles de qualité ? ✓ Quels critères ?	✓ Approche multicritères ✓ Attention au choix des critères ✓ Démarche de progrès / Structuration progressive de l'Offre et de la Demande pour : ✓ permettre une professionnalisation des agriculteurs ✓ Permettre aux acheteurs d'adapter les menus, former les cuisiniers

QUALITÄT

EINE WICHTIGE FRAGESTELLUNG	LÖSUNGSHINWEISE
✓ Welche Gütesiegel? ✓ Welche Kriterien?	✓ Multi-Kriterien-Ansatz ✓ Beachtung bei der Auswahl der Kriterien ✓ Progressiver Ansatz / Progressive (Um-)Strukturierung von Angebot und Nachfrage zur: ✓ Förderung der Professionalisierung von Landwirt:innen ✓ Anpassung der Speisepläne der Abnehmer:innen, Training der Köch:innen

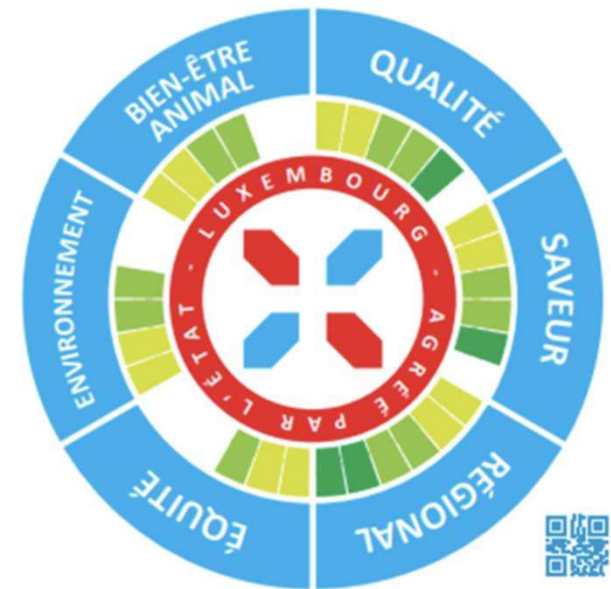


Les sigles de qualité

- ▶ De nombreux sigles de qualité développés :
 - ▶ nationaux, régionaux, bio, de distributeurs ou encore équitables
 - ▶ par des acteurs variés
 - ▶ Des certifications différentes
 - ▶ Des attributs très variés
- ▶ Établir un lien de confiance durable entre consommateurs et producteurs.
- ▶ Impératif que les produits labellisés contribuent au soutien des producteurs régionaux et qu'ils soient issus d'une production présentant une plus-value réelle par rapport aux produits issus d'une agriculture conventionnelle standard, par rapport à trois piliers :
 - ▶ « Qualité -Saveur »,
 - ▶ « Régional-Équitable »,
 - ▶ « Environnement -Bien-être animal »

Gütesiegel

- ▶ Zahlreiche Gütesiegel sind geschaffen worden:
 - ▶ National, regional, bio, seitens der Verteiler:innen oder noch fair
 - ▶ Von Seiten vielfältiger Akteure
 - ▶ verschiedene Zertifizierungen
 - ▶ Mit sehr unterschiedlichen Eigenschaften
- ▶ Schaffung einer langfristigen Vertrauensverbindung zwischen Verbraucher:innen und Erzeuger:innen.
- ▶ Es ist zwingend erforderlich, dass die gekennzeichneten Produkte zur Unterstützung regionaler Erzeuger:innen beitragen und mit einem realen Mehrwert im Vergleich zu Produkten aus der konventionellen "Standard-Landwirtschaft" erzeugt werden, und zwar in Bezug auf drei Säulen:
 - ▶ „Qualität-Geschmack“,
 - ▶ „Regional-fair“,
 - ▶ „Umwelt-Tierwohl“



PARTAGE DE LA VALEUR AJOUTÉE | TEILUNG DES MEHRWERTS

LES OBJECTIFS DIE ZIELE	LES SOLUTIONS DIE LÖSUNGEN
✓ Tout au long de la chaîne de valeur ✓ Transparence	✓ Relation commerciale circulaire ✓ Forme de contractualisation tri-partite ✓ Distribuer dans plusieurs circuits pour plus de résilience
✓ Entlang der ganzen Wertschöpfungskette ✓ Transparenz	✓ Kreisförmige Geschäftsbeziehung ✓ Dreiseitige Vertragsgestaltung ✓ Über unterschiedliche Kanäle vertreiben, um mehr Widerstandsfähigkeit sicherzustellen

La logistique est un maillon essentiel et une compétence particulière

- ▶ Délégation de la logistique

Ce n'est pas la taille des opérateurs impliqués qui compte mais bien :

- ▶ le partage de la valeur ajoutée
- ▶ Le partage des valeurs AROMA

Un maillage du territoire avec des halles :

- ▶ quel est le bon périmètre ?
- ▶ Quelle taille pour les ateliers de transformation ?

Logistik ist ein wichtiges Bindeglied und eine besondere Fähigkeit

- ▶ Beauftragung der Logistik

Das wichtigste Element ist nicht die Größe der beteiligten Akteure, sondern:

- ▶ die Teilung des Mehrwerts
- ▶ Teilung der AROMA-Werte

Ein Netzwerk von Werkstätten im betroffenen Gebiet:

- ▶ Welcher Umkreis ist der geeignete?
- ▶ Welche Größe für die Bearbeitungswerkstätten?

ACCESSIBILITÉ AU PLUS GRAND NOMBRE

CONSTAT

- ✓ relève de choix politiques

LES PISTES

- ✓ politiques tarifaires, politiques de dotation, subventions, fonds d'aides spécialisés...

ZUGANG FÜR EINE MÖGLICHST GROßE ZAHL VON MENSCHEN

FESTSTELLUNG

- ✓ Abwechslung der politischen Entscheidungen

LÖSUNGSHINWEISE

- ✓ Preispolitik, Ausstattungspolitik, Zuschüsse, spezielle Hilfsfonds...

- ▶ Le rôle fondamental de la commande publique comme levier et pour une justice sociale
- ▶ Un point quasi aveugle : la précarité alimentaire, un accès digne et durable et pour tous à une alimentation de qualité

- ▶ Die wesentliche Rolle der öffentlichen Beschaffung als Hebel und für soziale Gerechtigkeit
- ▶ Ein fast blinder Fleck: Ernährungsunsicherheit,würdiger und nachhaltiger Zugang zu hochwertiger Nahrung für alle

A RETENIR

- ▶ Des valeurs partagés
- ▶ pour un Système Alimentaire Durable
- ▶ Avec des acteurs de toutes tailles
- ▶ Et pour la restauration collective : un rôle majeur des politiques publiques

TAKE-AWAYS

- ▶ Gemeinsame Werte
- ▶ für ein Nachhaltiges Lebensmittelsystem
- ▶ mit Akteuren sämtlicher Größen
- ▶ Und für die Gemeinschaftsverpflegung: eine wichtige Rolle der öffentlichen Politik



Merci pour votre
attention |
Danke für Ihre
Aufmerksamkeit

Partenaires / Projektpartner :

Chef de file/ Projektkoordinator :



Opérateurs/ Projektpartner :



Partenaires méthodologiques/ Strategische Projektpartner :



Avec le soutien de/ Mit der Unterstützung

