

VERS UN « RUNGIS RURAL » POUR LA NIÈVRE



DOSSIER DE PRESSE

JUIN 2025



ÉDITO

Structurer l'avenir de notre alimentation locale : un service commun au service de tous

Dans la Nièvre, les volontés de «bien manger» et de «manger local» ne relèvent plus du vœu pieux. Elles deviennent réalité. Parce qu'alimenter nos enfants, nos aînés, nos patients ou nos agents avec des produits de qualité, issus de notre territoire, est un choix de société. Ce choix, nous le faisons collectivement, à l'échelle départementale.

Depuis plusieurs années, producteurs, collectivités et acteurs de la restauration collective multiplient les initiatives. Aujourd'hui, nous franchissons une nouvelle étape : construire un service public de l'approvisionnement local, à la hauteur de nos ambitions partagées.

Notre projet : une plateforme logistique départementale, pensée comme un véritable «service clé en main». Elle visera à simplifier la commande pour les cantines, à fluidifier la livraison, à garantir des débouchés stables pour les producteurs. Un outil structurant, coconstruit avec l'ensemble des acteurs du territoire.

Fabien BAZIN, président du Conseil départemental de la Nièvre

Denis THURIOT, président de Nevers Agglomération

Christian PAUL, président du Pays Nivernais Morvan

Eric GUYOT, président du Pays Val de Loire Nivernais

niÈVRE
le département



SOMMAIRE

- Contexte : un levier stratégique encore sous-exploité • p 3
- Comment ça marche ? • p 4
- Des moyens à la hauteur des ambitions • p 6
- Une dynamique collective portée par des partenaires engagés • p 7

PLUS DE PRODUITS LOCAUX DANS NOS CANTINES

Dans la Nièvre, malgré les efforts constants du Conseil départemental pour encourager l'achat local, les produits locaux ne représentaient en 2023 que 16 à 25 % des achats alimentaires des collèges publics. Un chiffre en deçà du potentiel du territoire, alors même que la restauration collective constitue un levier majeur pour soutenir les filières agricoles locales.

Chaque année, plus de 6,3 millions de repas sont servis dans plus de 400 structures, dont 115 cuisines centrales ou satellites, pour un budget global de 11,5 millions d'euros en denrées alimentaires. À elle seule, la restauration scolaire dans les collèges concentre environ 20 % de ces achats, soit près de 1,84 million d'euros.

Depuis 2022, le Conseil départemental de la Nièvre a engagé une stratégie « 100 % local » avec des actions concrètes : formations pour les équipes de cuisine, accompagnements sur mesure, partenariats entre établissements et producteurs, en lien avec Bio Bourgogne Franche-Comté, la SCIC Nourrir l'Avenir et le Centre d'Études et de Ressources sur la Diversification.

Des études menées sur les filières viande et légumes ont permis d'identifier les freins au développement de l'achat local, **parmi lesquels la logistique ressort comme l'obstacle principal**. C'est pour lever ce verrou que le projet de plateforme départementale voit aujourd'hui le jour, dans une logique de coopération territoriale renforcée.

Au-delà des collèges qui sont les principales structures gérées en direct par le Conseil départemental, la restauration collective est un levier stratégique pour notre agriculture locale. Cela pourra aussi s'étendre aux écoles primaires des communes, aux lycées, aux maisons de retraite voire même au restaurant d'entreprises. Un potentiel unique pour soutenir une filière locale et assurer une alimentation de meilleure qualité pour la population.

La restauration collective nivernaise



Plus de **400 structures** proposant un service de restauration à leurs convives.



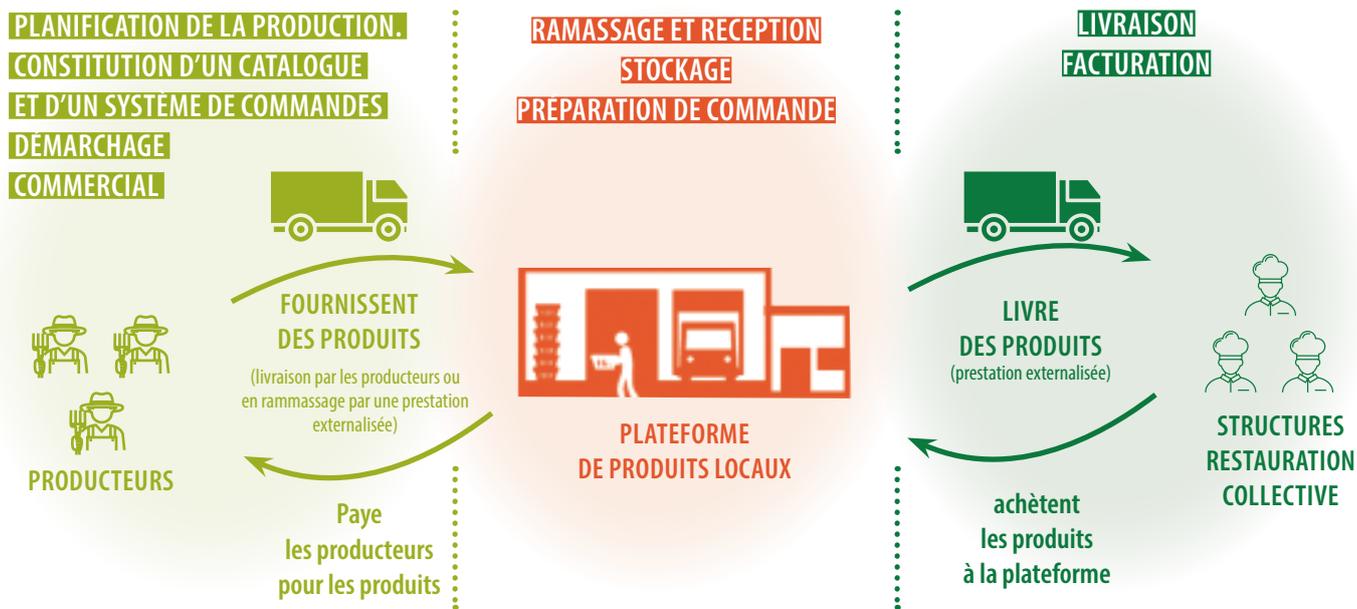
Au moins 115 sites* qui produisent des repas
- soit pour eux-mêmes (cantine sur place),
- soit pour d'autres (cantines centrales),
- soit pour les 2 (cantines sur site qui alimentent d'autres).



6 371 137 repas délivrés* annuellement dans la restauration collective.

*données open-data « macantine » et données DDT – non exhaustives

LE RUNGIS RURAL : COMMENT ÇA MARCHE ?



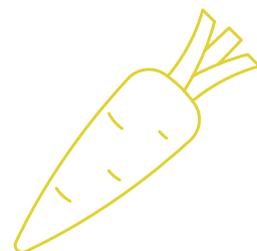
Une plateforme aux bénéfices multiples pour l'ensemble du territoire

Pensée comme un outil au service de tous, la future plateforme départementale apportera des avantages concrets à chaque maillon de la chaîne.

Pour les producteurs, elle offrira des débouchés stables, réguliers et mieux rémunérés, facilitant ainsi la planification et l'augmentation de leur production. Elle permettra également de leur faire gagner un temps précieux en prenant en charge les démarches commerciales et la logistique de livraison.

Pour les structures de la restauration collective, elle garantira un accès simplifié à des produits locaux et de qualité, via un interlocuteur unique, tout en répondant aux objectifs des politiques d'alimentation durable.

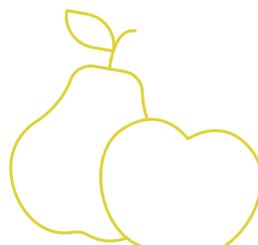
À l'échelle du territoire, ce projet favorisera le développement de l'économie locale et d'une agriculture de proximité respectueuse de l'environnement. Il contribuera à renforcer notre souveraineté alimentaire tout en réduisant l'empreinte carbone liée au transport des denrées.



QUELS PRODUITS SONT CONCERNÉS ?



Viandes, volailles, produits laitiers, fruits, légumes, épicerie... autant de produits locaux qui pourront garnir les assiettes de nos cantines !



DES MOYENS À LA HAUTEUR DES AMBITIONS

Pour concrétiser ce projet structurant, des moyens humains, techniques et financiers sont engagés par les partenaires.

- Une chargée de mission dédiée a été recrutée au sein du Pays Nivernais Morvan, avec un cofinancement assuré par le Pays Val de Loire Nivernais et piloté par le Conseil départemental, preuve d'un travail partenarial évident. Elle aura pour mission de structurer l'offre des producteurs, d'élaborer le business plan et le modèle juridique de la future structure, et d'assurer un appui technique au projet.

- Le Conseil départemental financera à hauteur de 90 000 € TTC les études de préfiguration de la plateforme logistique, avec 60 000 € de cofinancements attendus de l'État et de la Région Bourgogne-Franche-Comté.

- Un comité de pilotage qui rassemble tous les partenaires

- Le projet COOPALES, porté par Nevers Agglomération, apportera une contribution concrète en 2025 à travers la structuration d'une offre collective de maraîchers bio, intégrée à la dynamique départementale.



Calendrier prévisionnel

2025 : Phase de préfiguration pour préparer le lancement opérationnel du futur service

- Préciser les besoins spécifiques en produits locaux et en volume des établissements de restauration collective du département de la Nièvre ; fidéliser les premières commandes,
- Mobiliser, concerter et co-construire avec les producteurs nivernais et les acteurs de la restauration collective,
- Développer des partenariats locaux (transformateurs, logistique, etc.),
- Concevoir ensemble le modèle de fonctionnement du futur service (organisation des commandes, gestion des livraisons, logistique), son modèle économique, les statuts juridiques et sa gouvernance.

Septembre 2026 : Lancement opérationnel du service d'approvisionnement, pour la viande et les produits laitiers dans un premier temps

2027 et suivants : Elargissement du catalogue à d'autres produits



UN FACTEUR DE RÉUSSITE : DES PARTENAIRES ENGAGÉS

La réussite de ce projet ambitieux repose sur une mobilisation collective et une forte synergie entre acteurs institutionnels et partenaires techniques. Dès l'origine, quatre collectivités nivernaises se sont réunies autour d'une volonté commune : structurer durablement l'approvisionnement local de la restauration collective. Le Conseil départemental de la Nièvre, le Pays Nivernais Morvan, Nevers Agglomération et le Pays Val de Loire Nivernais ont ainsi uni leurs forces. La Chambre d'agriculture et l'État s'inscrivent en soutien technique et financier de cette démarche.

Cette gouvernance partagée s'appuie sur l'expertise et l'implication de plusieurs partenaires techniques de terrain, dont Bio Bourgogne Franche-Comté, la SCIC Nourrir l'Avenir et le Centre d'Études et de Ressources sur la Diversification. Ces structures accompagnent depuis plusieurs années les collectivités et les établissements scolaires dans la montée en puissance de l'achat local, à travers des formations, des diagnostics, un appui aux filières et la création de liens directs entre producteurs et acheteurs.

Ce partenariat élargi permet de construire un projet ancré dans les réalités agricoles, logistiques et économiques du territoire. Il garantit aussi une démarche concertée avec l'ensemble des acteurs concernés – élus, agents territoriaux, gestionnaires de restauration, agriculteurs et transformateurs – afin que la future plateforme soit un outil partagé, au service d'une alimentation locale, durable et accessible.





Contact presse :

Peggy BANGET-MOSSAZ | Directrice de la communication
peggy.bangetmossaz@nievre.fr | 07 88 53 94 67

niÈVRE
le département
www.nievre.fr   

Hôtel du Département
58039 NEVERS CEDEX