

Le dessin de la semaine



CHRONIQUE BIEN DANS MES BOTTES / « J'ai envie de garder ma salariée mais je ne sais pas vraiment si elle est satisfaite de son poste et des conditions de travail sur l'exploitation... »

Et si je décidais de faire un entretien de progrès avec mes salariés !

Rendez-vous privilégié entre le salarié et son responsable, l'entretien de progrès donne l'opportunité de faire le point sur l'activité du salarié et de définir les projets futurs. De cet entretien doivent découler les actions concrètes à mettre en place. Contrairement à l'entretien professionnel, qui lui est obligatoire tous les deux ans pour tous les salariés, et porte plutôt sur les besoins en compétences et en formation, l'entretien de progrès n'a pas de forme imposée mais voici quelques recommandations :

- Préparer l'entretien (salarié et employeur), 50 % de la réussite d'un entretien réside dans la qualité de sa préparation : objectifs de l'an passé, besoins, attentes, observations réalisées... La trame d'entretien doit être envoyée au préalable au salarié. La date et les heures

de début et de fin doivent être transmises suffisamment en avance au salarié.

- Les conditions doivent être favorables : lieu adapté, plage horaire suffisante...
- Le dialogue et l'écoute sont primordiaux !
- L'entretien doit être suivi d'effets.

Le principe est que ce soit le salarié qui s'exprime et propose, et non l'employeur qui juge ni impose. Soyez à l'écoute, questionnez !

Voici quelques idées de thèmes à aborder : bilan général de l'année, résultats et performances globales, objectifs de l'année à venir, compétences, souhaits d'évolution du salarié... ■

Sophie Marçot, consultante
(sophie.consultante.agri@gmail.com) ; www.jaidedecole-gagnerduremptemps.fr (et sur facebook)

Sommaire

Le fil de l'actu	2-5	Agenda - Notez-le	17
Le point sur...	6-7	Annonces légales	18
Le fil de l'actu	8-10	Technique & économie	19
Conjoncture	11	Spécial Sitevi	20-27
Cours & Marchés	12-13	Zoom sur...	28
Peites annonces	14-16		

Drôme

ALIMENTATION / Valence Romans Agglo vient d'organiser une journée d'échanges sur la restauration collective et l'approvisionnement local.

Quand la restauration collective joue la carte de l'appro local...



Florent Dalmasso (directeur d'Agri Court), Jérôme Martin (responsable de la cuisine centrale de Valence Romans Agglo), Sébastien Bost (producteur de fromages et yaourts bio de chèvre) et Valérie Mauger (responsable du service restauration de la Ville de Saint Priest).

Investir et structurer la restauration collective publique pour un recours croissant aux produits locaux est une ambition de Valence Romans Agglo. Son vice-président à l'aménagement du territoire et à la ruralité, Fabrice Larnue, l'a souligné en introduction d'une journée d'échanges sur ce thème, le 15 novembre à Etoile-sur-Rhône.

Agri Court, plateforme de producteurs

La restauration scolaire sur le territoire de Valence Romans Agglo, ce sont plus de 10 700 repas par jour, selon un diagnostic réalisé en 2015-2016. À elle seule, la cuisine centrale de cette communauté d'agglomération sert plus de 5 000 repas par jour. Elle s'approvisionne localement par l'intermédiaire de la plateforme de producteurs Agri Court (Lurel). Cette plateforme « permet de gérer l'administratif, le commercial, la logistique, le réglementaire... », a expliqué son directeur, Florent Dalmasso, lors de cette rencontre, au cours d'une table-ronde intitulée « Quand la restauration collective devient un acteur du développement local... ». Et de préciser : Agri Court, c'est un catalogue de 350 à 400 références locales (bio ou conventionnelles) pour les cantines, plus de 100 producteurs drômois et ardéchois (de fruits, légumes, viande, produits laitiers, épicerie) et 200 établissements clients (crèches, restauration scolaire, collèges, lycées, restaurants d'entreprise, restauration traditionnelle...). « C'est un dévoué pour les producteurs », a observé le directeur de la plateforme, avant de donner des clés de réussite : engagement dans la durée, travail d'information et de montage

de filières, juste prix...

Cuisine centrale de l'agglo, producteur de yaourts

À la cuisine centrale de Valence Romans Agglo, « on a su adapter notre outil de travail, a noté son responsable, Jérôme Martin. On a mis en place une légèreté, il a fallu adapter nos menus à la saisonnalité, à la disponibilité des produits, étudier les charges de travail... L'anticipation et l'organisation sont importantes dans cette démarche. Nous avons aussi essayé de couler sur le papier nos contraintes et ce qu'on pouvait apporter en termes de fiabilisation. L'approvisionnement local peut créer un levier économique. »

Sébastien Bost, éleveur à Eurre, fournit des yaourts de chèvre bio à cette cuisine centrale. « Cela a été une opportunité, a-t-il confié. Aujourd'hui, ce débouché représente au moins 20 % de notre chiffre d'affaires. » Jérôme Martin a ajouté : « Il a su faire évoluer son outil de production, ainsi que son produit en fonction des retours consommateurs ».

Démarche de Saint Priest

La commune de Saint Priest (Rhône) s'est engagée dans une démarche « progressive à long terme et pérenne, a expliqué la responsable de son service restauration, Valérie Mauger. Pour gérer les coûts, nous avons dû trouver des leviers : optimisation des quantités cuisinées, développement des plats faits maison, diminution du gaspillage. Ainsi peut-elle accroître la part des produits locaux et bio dans ses menus sans augmenter le coût matière.

Agri local

L'un des ateliers de l'après-midi, intitulé « Introduction des produits locaux et locaux bio dans la restauration scolaire en gestion directe », était animé par Marie Cadet, d'Agri local Drôme. Camille Villalobos, chargée de mission développement rural au Département et Nathalie Seauve, conseillère diversification et circuits courts à la chambre d'agriculture, y ont présenté Agri local. La nouvelle version de cette plateforme (mettant en relation acheteurs publics de la restauration collective et producteurs locaux) permet les marchés à bon de commande (d'avantage de visibilité sur le long terme pour les producteurs), en quelques clics, de respecter le code des marchés publics. Martine Brunet, maraîchère bio à Châteauneuf-de-Galaure, livre quelques collages. Elle a témoigné de son expérience d'Agri local, des difficultés à écouler des produits régulièrement et la faiblesse, parfois, des volumes demandés (frein au déplacement). Grâce à son référencement récent à Agri Court, elle pourra peut-être lisser un peu ses ventes. Les communes de Peyrins, Montmeyran et Châteauneuf-sur-Isère, elles, ont dû avoir pu introduire sans difficulté des produits locaux dans leurs menus. Et les prix des dérivés ne sont pas plus élevés qu'avant ou guère plus.

De ces discussions, est ressortie la nécessité d'une volonté politique, d'un accompagnement des personnels (préparation des produits, règles d'hygiène, échanges de pratiques entre cuisiniers), d'une identification de la disponibilité en produits locaux... ■

Annie Laurie

Faites-nous confiance pour la parution de vos annonces légales et judiciaires

Habilitation pour tout le département de la Drôme - Parution le jeudi

Journal

L'Agriculture Drômoise

95 av Georges Brassens CS30418
26504 Bourg-lès-Valence cedex
Tél 04 27 24 01 70 www.agriculture-dromoise.fr

Pour plus de rapidité

legales@agriculture-dromoise.fr

Bouclage mardi 16 h
Attestation de parution immédiate
Envoi des justificatifs le jour de parution
Devis possible
Paiement en ligne