



Association
Maires
Présidents E.P.C.I.
Morbihan

Plus de local dans la restauration collective : leviers et solutions

4 février 2016



Introduction professionnelle

❖ Jean Pierre Le Fur, AMF

❖ Laurent Kerlir, Chambre d'agriculture du Morbihan

❖ FDSEA



Ordre du jour

- ❖ Enjeux et contexte de la restauration dans les cantines
- ❖ Les questions posées par les collectivités et les problématiques des acteurs
- ❖ Les initiatives locales et témoignages
- ❖ Les leviers d'actions pour manger plus local
- ❖ Echanges / Débats



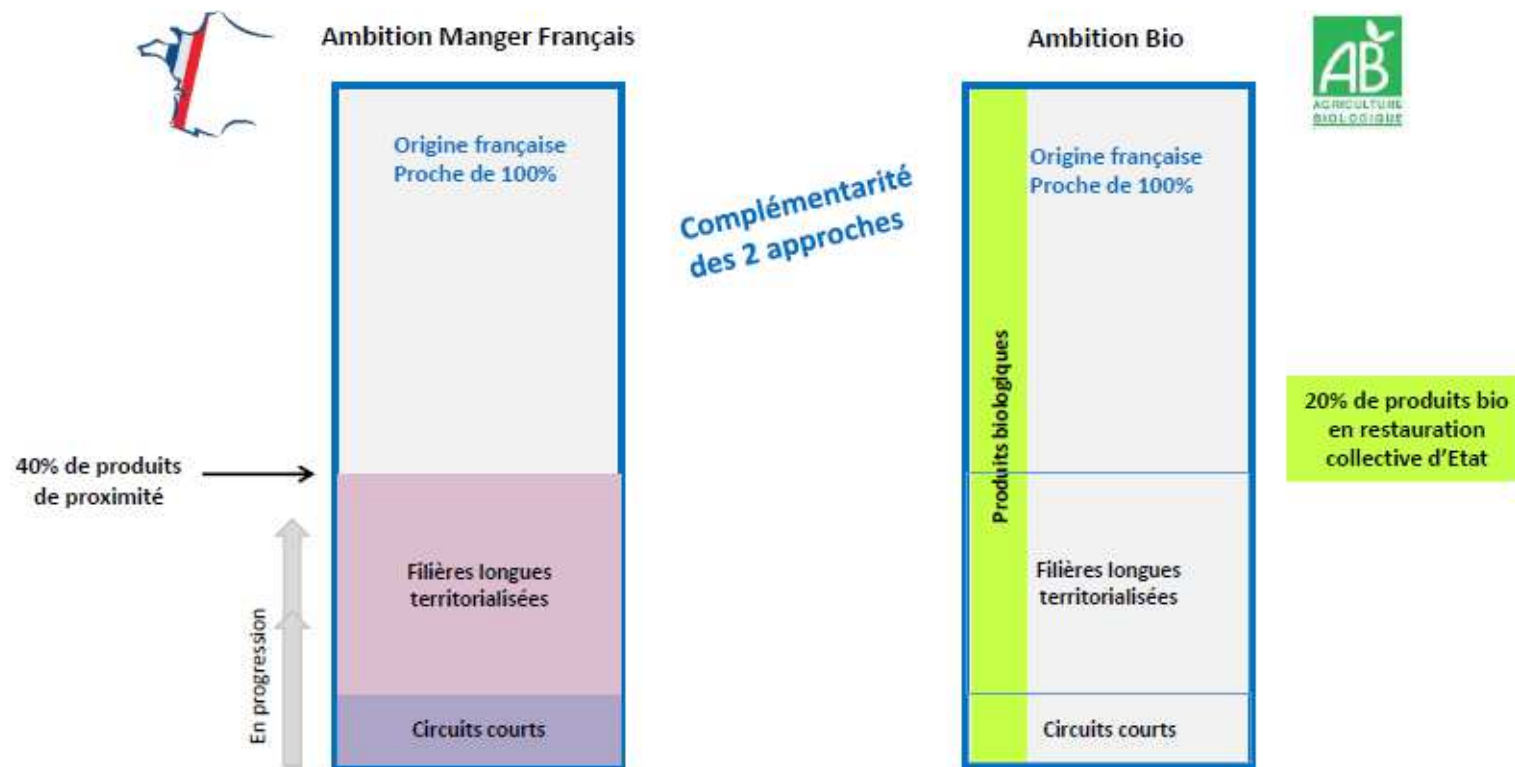


Association
Maires
Présidents E.P.C.I.
Morbihan

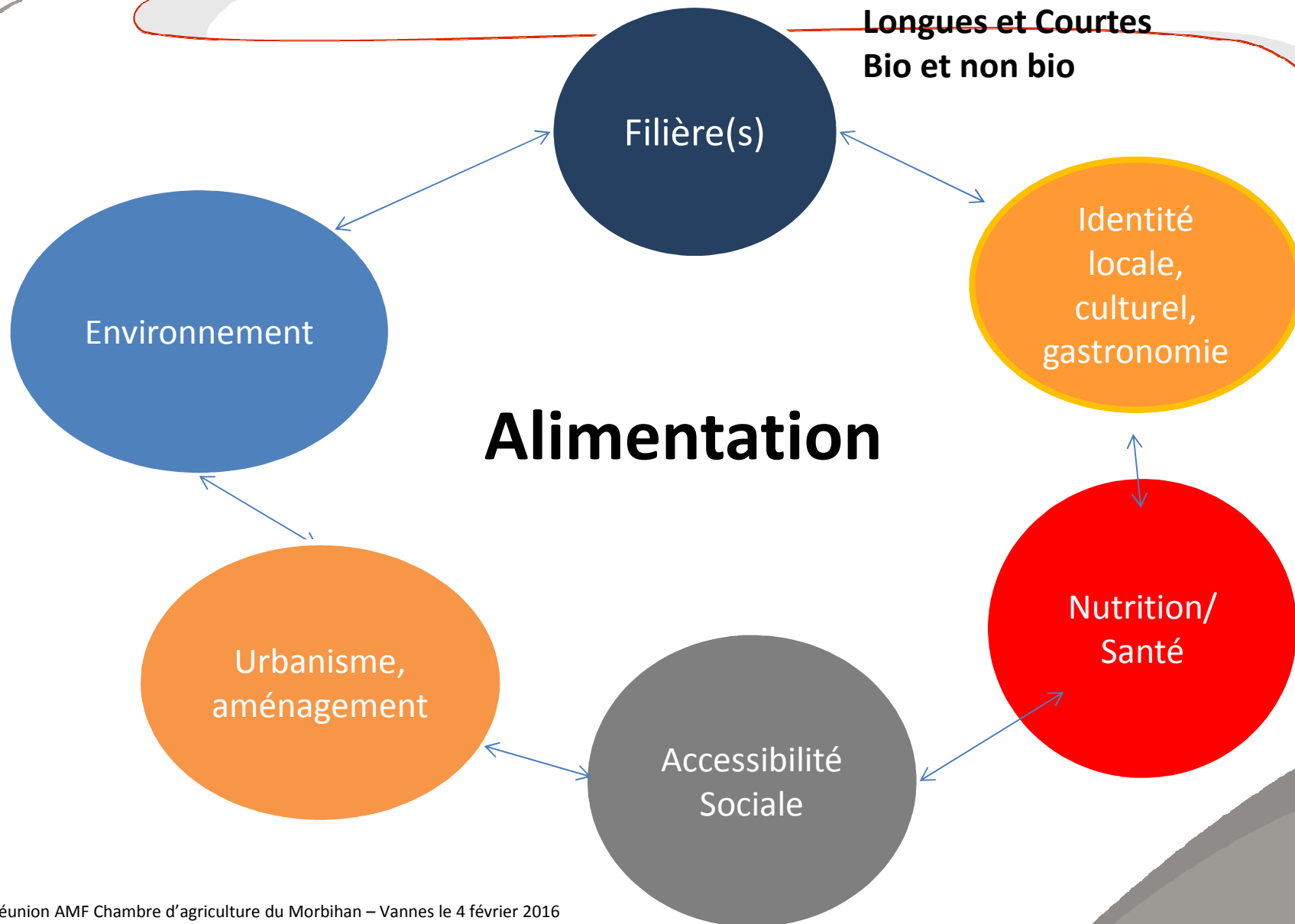
Enjeux et contexte

Les objectifs de l'Etat

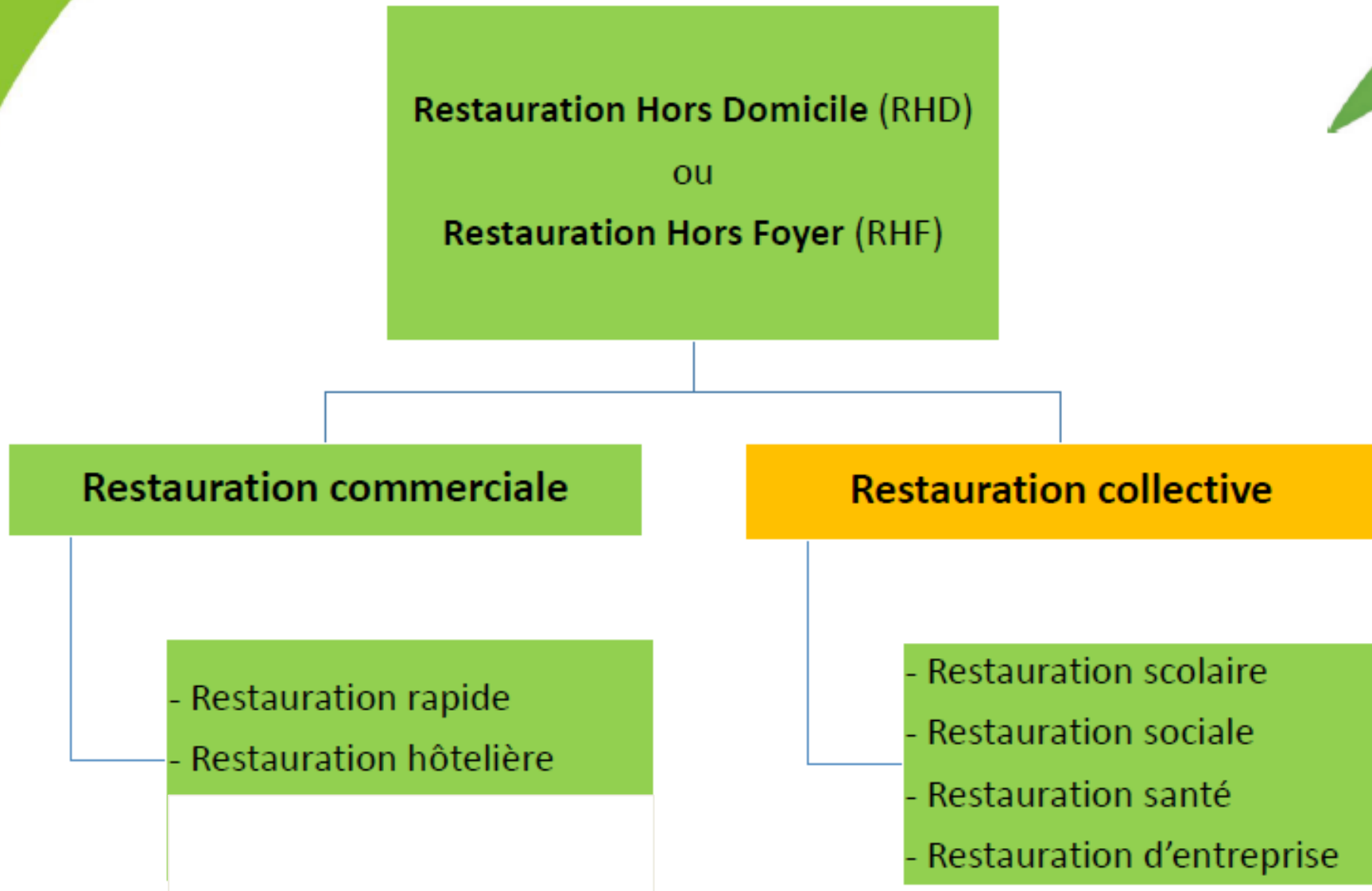
Approvisionnement de la restauration collective OBJECTIFS POUR 2017



Les six champs de l'alimentation



S'y retrouver dans la restauration



Zoom sur la Restauration Hors Domicile en France

=> Restauration collective et commerciale

- ✓ 4,5 milliards de repas par an
- ✓ 2/3 en restauration collective
- ✓ 1/3 en restauration commerciale

En Bretagne , la restauration collective :

+ de 180 millions de repas/an

Secteur scolaire 50%

Primaire : 24%

Collèges et lycées : 18%

Enseignement sup : 8%

secteur santé + médico social 37%

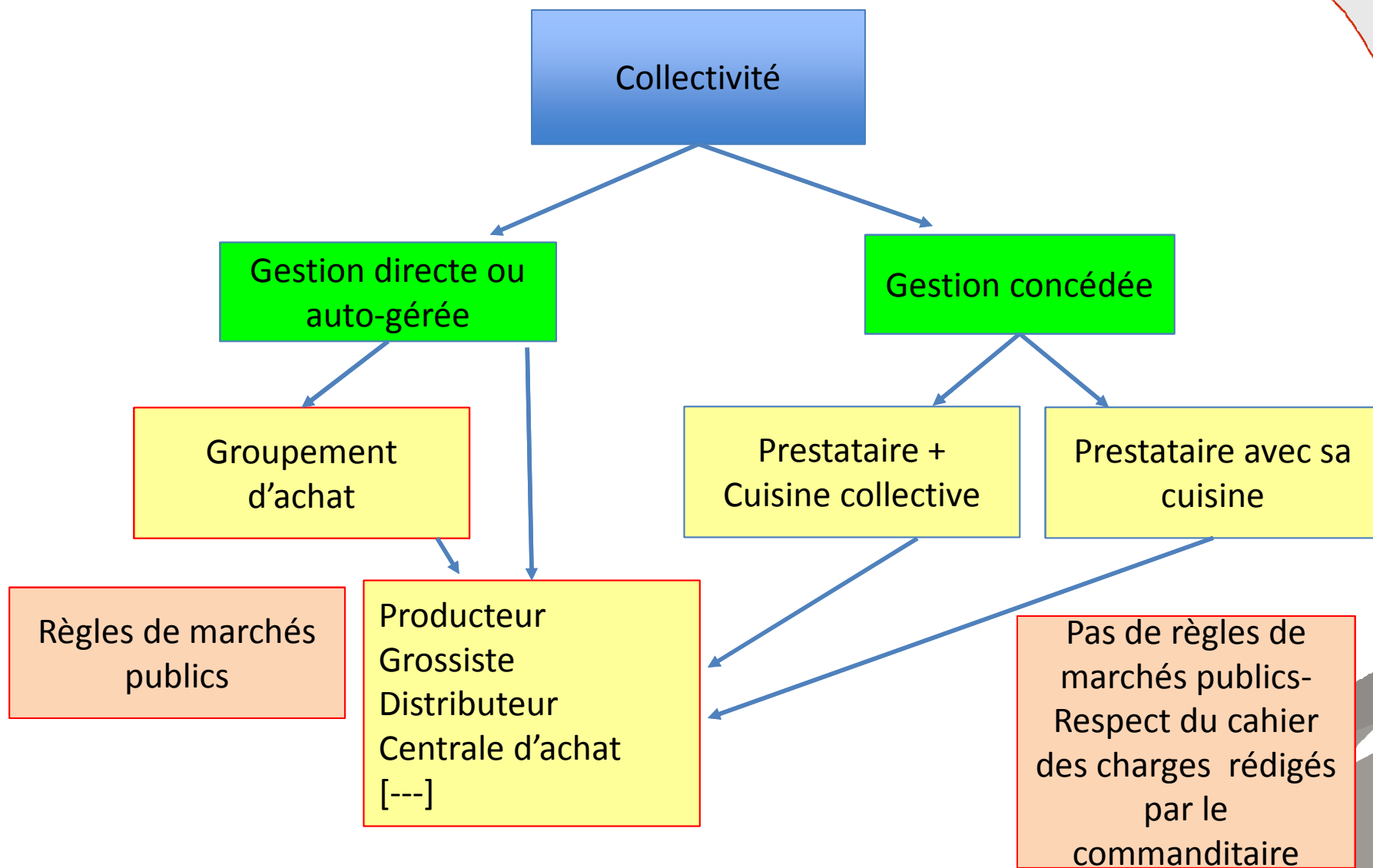
secteur entreprise 13%

40% en gestion concédée

60% en gestion directe



Gestion directe/gestion concédée





Association
Maires
Présidents E.P.C.I.
Morbihan

Les questions posées par les collectivités Les problématiques des acteurs

Questions posées par les collectivités

- ❖ Comment trouver des produits agricoles locaux?
- ❖ Comment connaître l'offre?
- ❖ Les agriculteurs sont-ils capables de fournir des produits en qualité, en quantité, dans les délais, avec les justificatifs sanitaires...?
- ❖ Que puis-je écrire dans un appel d'offre?
- ❖ Y a-t-il un incidence sur le prix de mes repas?

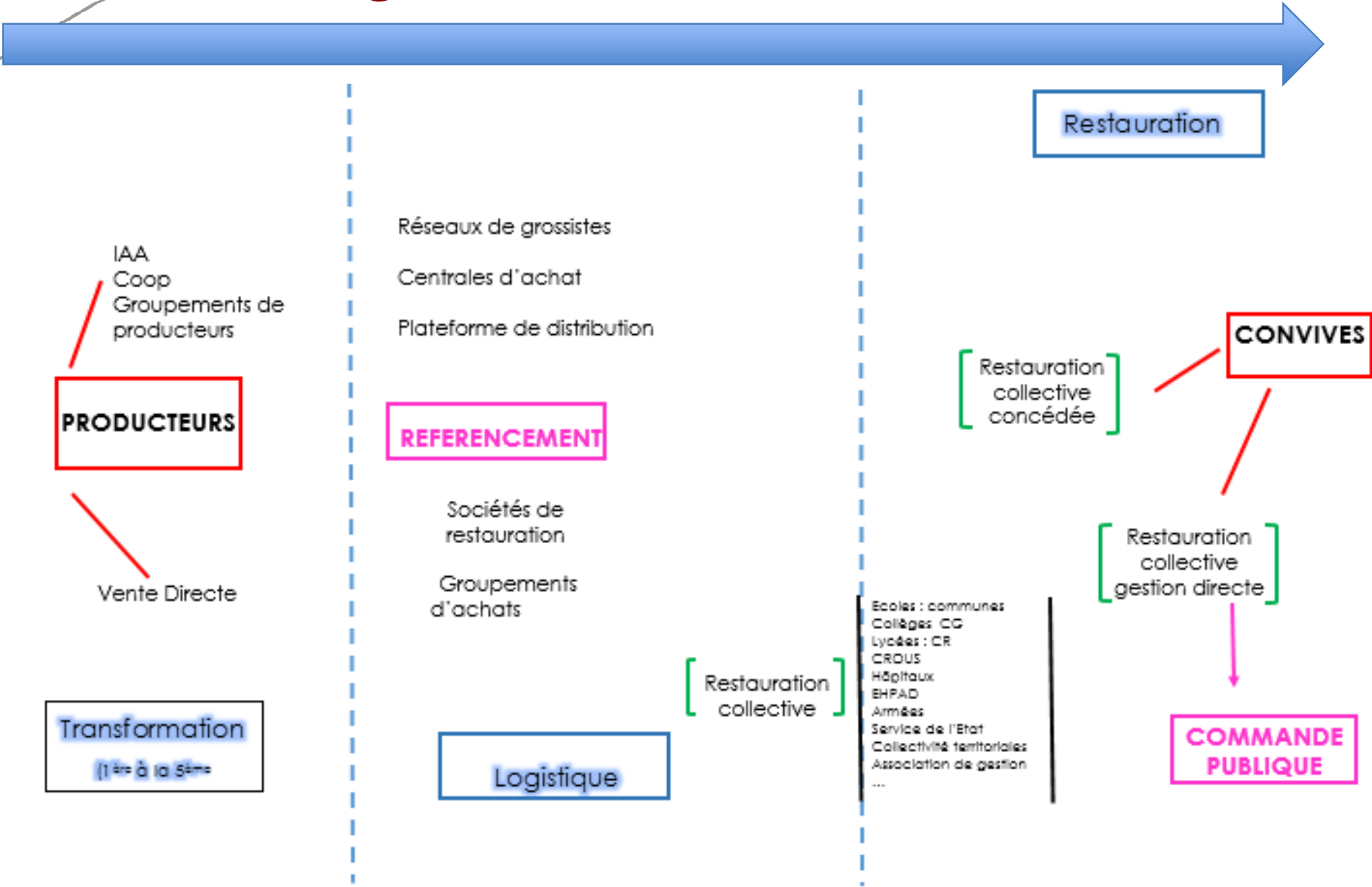


Questions posées par les collectivités

❖ Vos questions complémentaires ?



Schéma d'organisation



Les problématiques par acteurs

Producteurs

80 à 90 % filières longues



Peu de visibilité sur les flux et lieux de consommation

10 à 20 % filières courtes



Nombreuses démarches mais des besoins de structuration d'organisation



Les problématiques par acteurs

Acteurs de l'offre



Les fournisseurs



Respecter la saisonnalité

Préserver la valeur ajoutée

Avoir une logistique adaptée

Être en capacité de répondre aux appels d'offre

Les problématiques par acteurs

Les (principaux) interlocuteurs



▲ Elu

- Répondre aux demandes de traçabilité
- Valoriser le territoire et l'économie locale

▲ Gestionnaire (dépend de l'Etat)

- Maintenir un budget

▲ Cuisinier (dépend de la collectivité)

- Fiabilité: volume, qualité, livraison

▲ Agriculteur

- Régularité des commandes
- Planification des achats
- Respect de la saisonnalité





Association
Maires
Présidents E.P.C.I.
Morbihan

Les initiatives locales Et témoignages

Les initiatives régionales

MANGER LOCAL EN RESTAURATION COLLECTIVE : LES INITIATIVES BRETONNES !

L'offre

L'offre en circuits courts

- Former les producteurs à la vente aux professionnels
- Accompagner l'organisation de la logistique de proximité des producteurs

L'offre en circuits longs



- Repérer des acteurs moteurs en Bretagne
- Accompagner l'organisation de la logistique de proximité des opérateurs

Evaluer l'évolution des ventes

L'Offre en produits bio



Source : thegreenkettle.fr

OFFRE

DEMANDE

COMMUNICATION

Accroître la demande

Faire évoluer la commande publique

Faire évoluer les acheteurs privés (SRC + groupements de commande)



Communiquer sur les produits et les filières

Outiller les restaurants pour communiquer

Communiquer sur l'origine des produits»



Les initiatives départementales

Conseil Départemental a travaillé sur l'approvisionnement en produits locaux de la restauration des collèges publics

APPRO LOCAL 56

⇒ **catalogue** de l'offre alimentaire locale mis en place pour les gestionnaires et cuisiniers des collèges publics disposant d'une cuisine (43 collèges).

En 2013, 117 fournisseurs, dont 95 agriculteurs, 17 artisans bouchers et 3 petites entreprises de transformation, 945 produits référencés



La promotion du « produire et manger français »



- Une action d'envergure régionale portée par la FRSEA et relayé par la FDSEA
- Obj: Favoriser l'achat de produits alimentaires français dans
 - La RHD
 - La grande distribution
- Pourquoi choisir des produits alimentaires français
 - Pour respecter les 3 piliers du développement durable
 - Social en faisant vivre notre système sociale
 - Environnemental en respectant nos règles environnementales
 - Economique en faisant vivre notre économie



La promotion du « produire et manger français »



- Modalités de mise en œuvre:
 - De multiples rencontres
 - Des actions vers la GMS
 - Un gros travail avec les collectivités pour faciliter l'accès aux produits français
 - Certaines collectivités y arrivent pourquoi pas toutes!
 - Le lancement d'une charte pour les collectivités pour un aller vers 100 % d'approvisionnement en produits alimentaires français
 - Une vingtaine de communes déjà engagées
 - Un groupe de travail pour avancer sur cette question avec les communes engagées



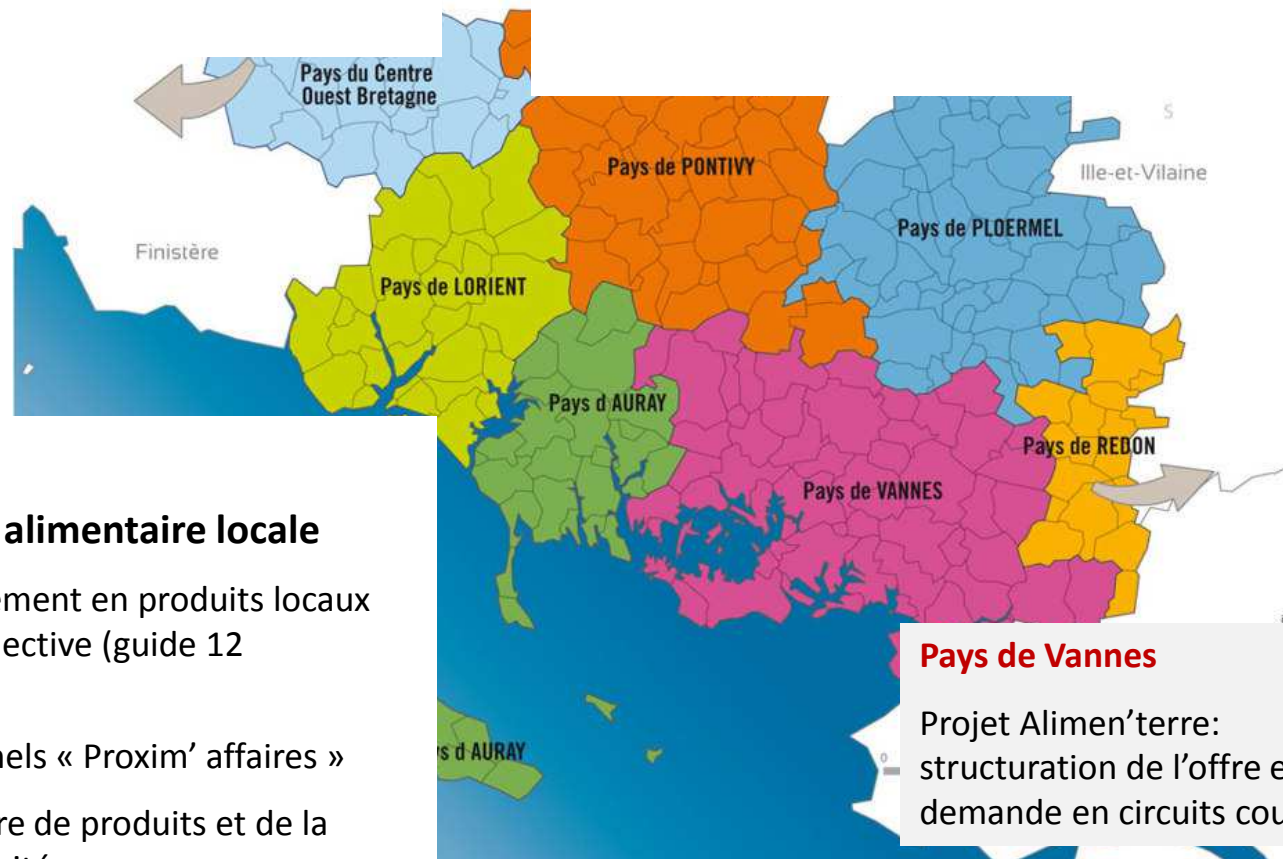
Les initiatives sur des Pays Morbihannais

COB :

Mise en relation des acteurs (restaurateurs, artisans...), rendre visible l'offre des produits agricoles

Pays de Ploermel

structuration de l'offre et la demande en circuits courts



Pays de Lorient

Démarche : Filière alimentaire locale

Guide: Approvisionnement en produits locaux de la restauration collective (guide 12 producteurs)

Forum de professionnels « Proxim' affaires »

Recensement de l'offre de produits et de la demande des collectivités

Pays de Vannes

Projet Alimen'terre: structuration de l'offre et la demande en circuits courts

Exemple du pays de Lorient



Grand public Consommateurs locaux

Les +
Visibilité producteurs
Supports sur les manifestations
Site Savourez la Bretagne

Les -
Diffusion insuffisante chez commerçants, artisans
Problématique mise à jour

Resto Co

Les +
Des infos adaptées aux acheteurs ; produits, tarifs, livraison
Fichier 2013 : appro local collèges C. Gal

Les -
Les contacts directs ne se font pas
Que 11 producteurs engagés et volumes insuffisants
Pas d'engagement régulier des établissements publiques
Peu de visibilité de l'offre par produit (volumes)
Que 3 prod en capacité à répondre appel d'offre
Problématique : Légumes/ viande

Professionnels de l'alimentation locale

63 engagés (27 prod-16 commerces- 15 artisans- 4 collectivités- 1 centre technique)

Les +
Concrétiser la mise en relation
Développer les échanges commerciaux

Les -
Faible présence de la Resto Co

Illustrations



La commune de Languidic

La commune de Questembert



La commune de Languidic ...

Gestion directe

900 à 950 repas/ j

Objectif communal

+ de produits locaux

+ de produits bio : < 50 kms

Objectif largement partagé avec le cuisinier

Fournisseurs

AGORA services- groupement d'achat sur Lorient

Armor fruits, viandes Kervadec, volailles terres et plumes 29

Producteurs locaux : pommes, yaourts, légumes, boulangerie locale

Recherche viande de porc



La commune de Questembert

Gestion concédée

920 repas / j : scolaire + foyer logement (40/45)

Fournisseur : ANSAMBLE

Particularité :

**contrôle traçabilité 2 fois / sem : un échange RDV 2 fois / sem
avec la société ANSAMBLE**

5 fois / an : plats principaux sans produits d'origine animale

8 repas à 50 % produits origine végétale

5% du volume total achat avec association insertion « envol

56 » à Malansac



La commune de Questembert

Répartition, origine des produits

BIO : 28 à 30 % de la masse globale

Armor fruits

Pommes de saison : 100 % bio

Viande de bœuf : 100 % bio Le Faouët

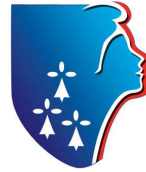
origine France (le plus près possible de Questembert)

Porc - Bleu blanc cœur

Volaille : label rouge

Produits laitiers 2 fois / sem : yaourts et fromage blanc
de Questembert et Limerzel

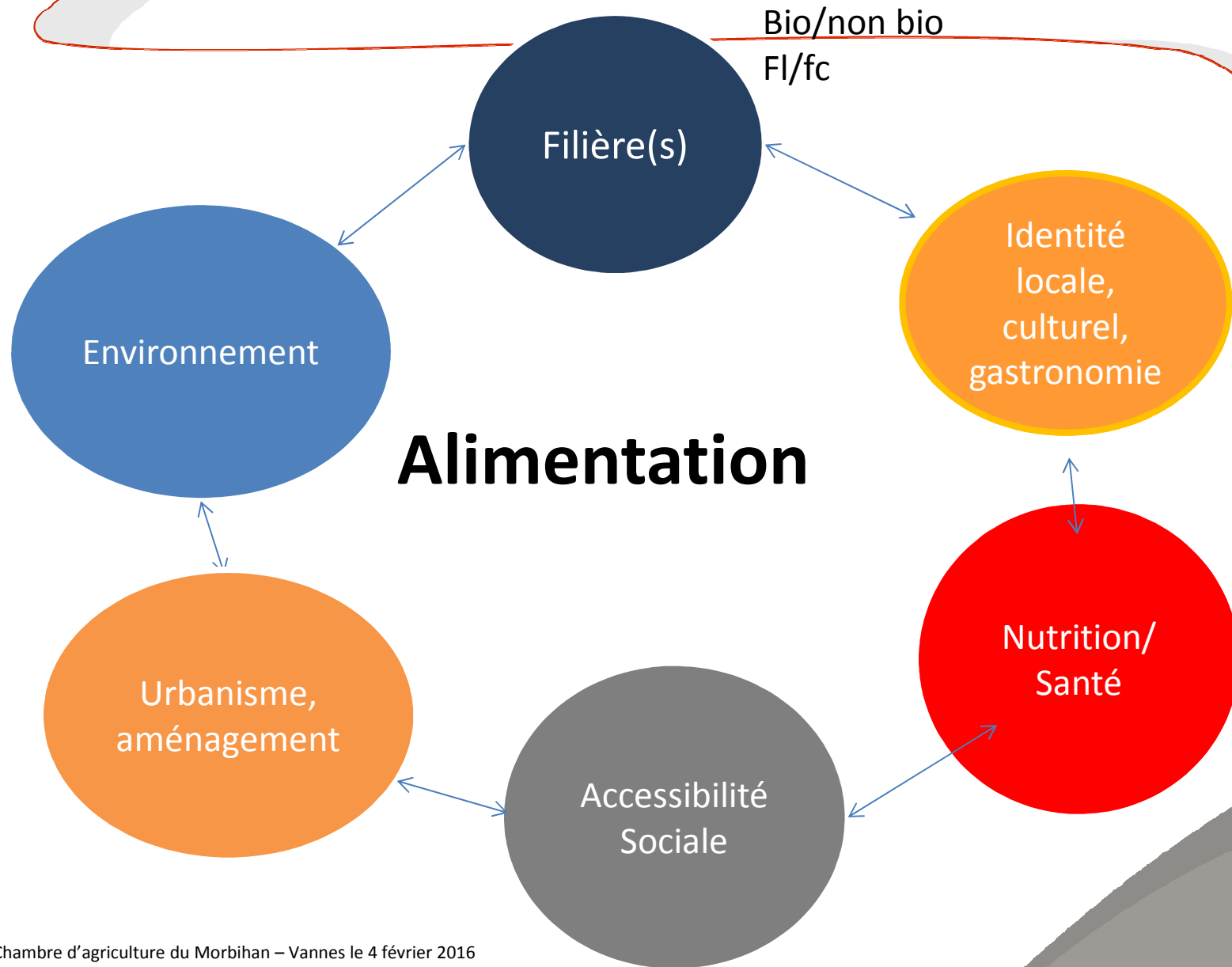
Pain : 2 fois / sem : artisan boulanger – producteur boulanger



Association
Maires
Présidents E.P.C.I.
Morbihan

Les leviers d'actions

Sur quels champs agir ?



Les leviers d'actions...

- Poser le diagnostic de la situation : organisation existante (cuisine, personnels, équipement...), origine des matières premières, prix repas....
- Agir sur les marchés publics : adapter ses appels d'offre
- Tester certains produits, utiliser les guides existants
- Travailler sur le cout matière, ses menus, la lutte contre le gaspillage alimentaire...
- Communiquer avec les personnels de cuisine, convives, parents, enfants....



Les leviers d'actions...



**Guide «Favoriser
l'approvisionnement
local et de qualité en
restauration
collective»...**

Diffusée par le ministère de
l'agriculture à l'ensemble des
maires de France en décembre
2014





Association
Maires
Présidents E.P.C.I.
Morbihan

La Chambre d'agriculture vous
accompagne



Expertise côté producteurs OFFRE

- Mise en relation avec des **clients potentiels** : cantines, EPHAD, sociétés de restauration collective
*Exemples de sociétés à la recherche de produits locaux :
Api Restauration, Ansamble, Elior, R2C (Casino), Restéco, ...*
- **Formation** « répondre à un appel d'offre »
- **Formation** « vendre aux professionnels »
(des exigences différentes de la vente au particulier)
- **Conseil** en réglementation, logistique, marketing, communication....



Expertise côté collectivité **DEMANDE**

Accompagnement individuel des collectivités à :

- **à la carte en fonction des besoins pour clarifier le projet et sa mise en œuvre entre élus, gestionnaire, cuisinier**

Par exemple :

- **connaitre le cadre réglementaire et juridique**
- **introduire progressivement** de produits locaux, mettre en relation
- **appuyer à la réécriture de leur marché public**, en tenant compte de l'offre locale
- **co-construire un plan d'action opérationnel**



Quelles suites à la réunion ?

A decorative red line graphic that starts at the top left, loops around the title, and extends horizontally across the top of the slide.

Expression

Questionnaire

