



Les enjeux de l'approvisionnement de proximité en restauration collective

Séminaire restauration collective – Campus la Salle Saint-
Christophe – Masseube (Gers) – 4 avril 2018

Donald LECOMTE

DRAAF Occitanie



Une progressive prise en compte du rôle de levier de la restauration collective

- **Grenelle de l'environnement (2008) et Loi de Modernisation de l'Agriculture (2010)**

20 % de produits bio et une part identique de produits saisonniers et à faible impact environnemental ou sous signe officiel de qualité d'ici 2012. Le Programme National pour l'Alimentation prévoit « *l'approvisionnement en produits agricoles locaux dans la restauration collective publique comme privée* ».

- **Décret et arrêté du 30 septembre 2011 relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire**

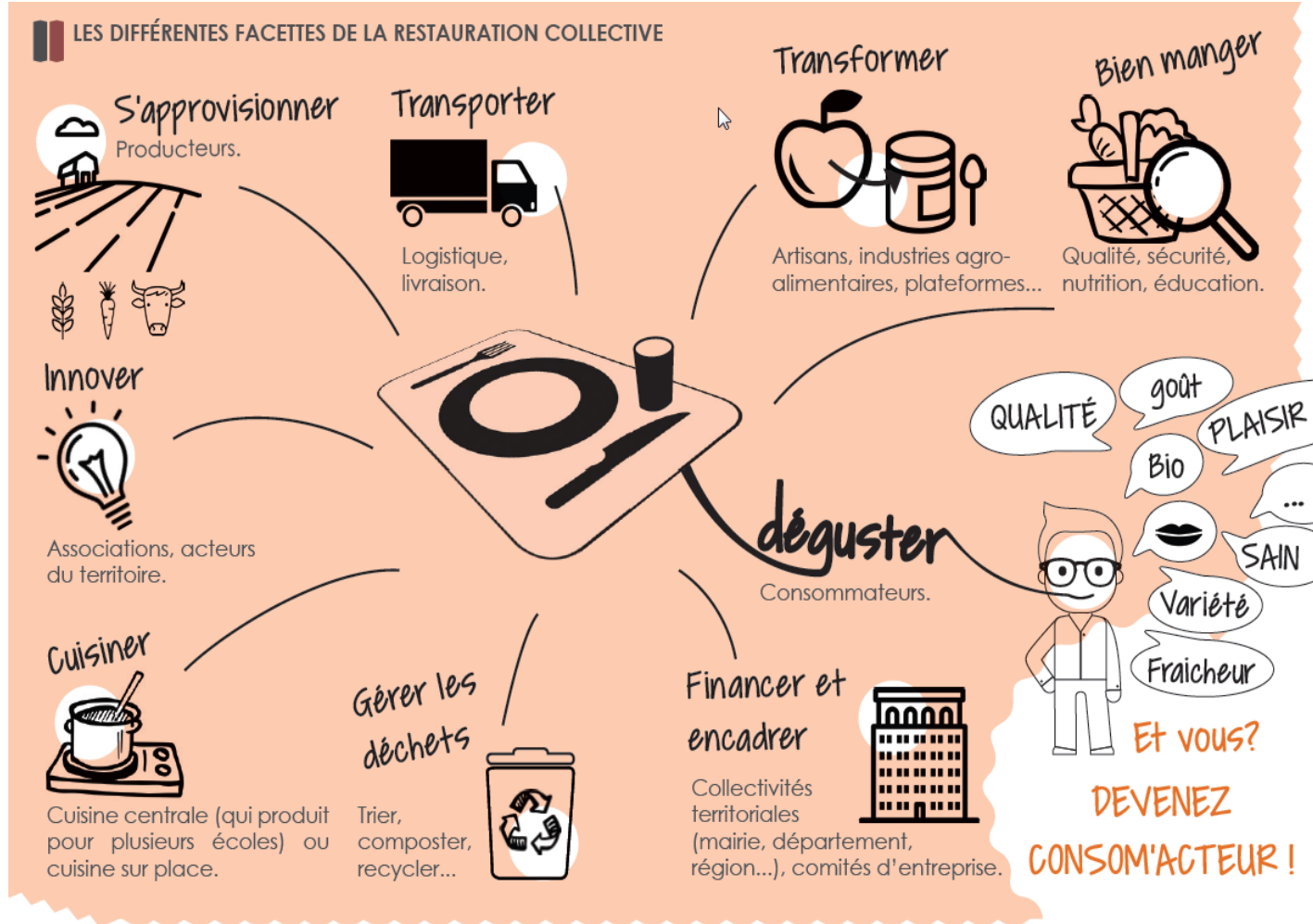
L'objectif d'équilibre nutritionnel du repas est requis et les produits de saison entrant dans la composition des repas sont identifiés (art. D.230-25 et 26 du code rural).

- **Modification du code des marchés publics (décret n2011-1000 du 25 août 2011) puis ordonnance n°2015-899 du 23 juillet 2015 (abrogation du CMP au 1^{er} avril 2016)**

Le cycle de vie entier du produit est pris en compte, « *depuis l'acquisition des matières premières ou la production des ressources jusqu'à l'élimination* » ainsi que la notion de « *facteurs intervenant dans le processus spécifique de production, de fourniture ou de commercialisation* ».

La restauration collective

Un métier aux multiples facettes



Quelques constats sur les freins à l'approvisionnement de proximité

Parfois un déficit de connaissance des acteurs des marchés publics pour intégrer l'approvisionnement de proximité dans les cahiers des charges.

Une difficulté des producteurs locaux à répondre aux critères formulés par les pouvoirs prescripteurs.

=> un guide de la commande publique publié en 2014 par le ministère de l'agriculture :

http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/1506-al-gui-restaucoll-bd_0.pdf

Un déficit de connaissance réciproque et de mise en lien entre l'offre et la demande.

Un stage effectué en 2017 pour apporter quelques pistes de réponses

Des actions soutenues par la DRAAF en 2017

Les EGA et la définition d'objectifs ambitieux

Un projet de loi visant à « *rééquilibrer les relations entre l'amont et l'aval des filières* » et « *accompagner la transformation des modèles agricoles vers une multi-performance sociale, sanitaire, environnementale et économique afin de (...) promouvoir une alimentation plus saine, plus sûre et plus durable, accessible à tous* »¹ en cours de discussion à l'assemblée nationale (cf diapo suivante) :

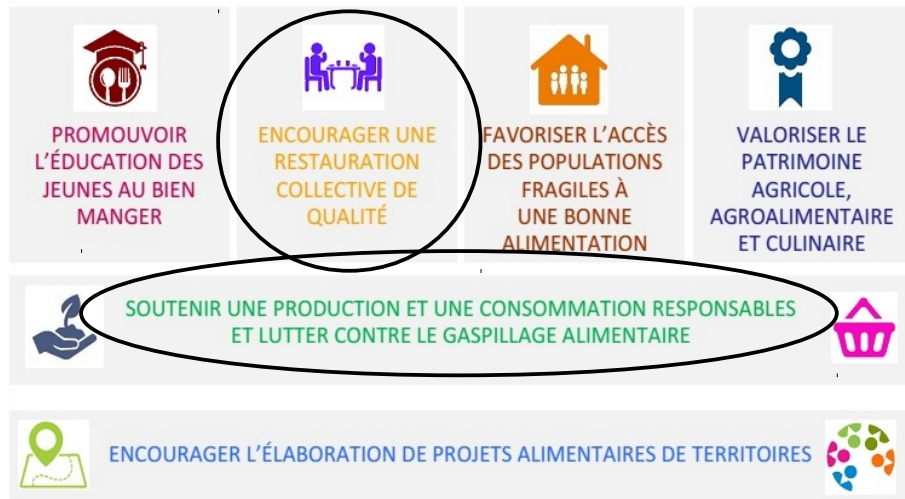
- Possibilité de prendre par ordonnance certaines mesures dans le domaine de la restauration collective pour les dons alimentaires et contre le gaspillage alimentaire (articles L541-15-3 et L541-15-5 et -6 du code de l'environnement).
- Article 11 du projet de loi : « *une part significative de produits acquis en prenant en compte le coût du cycle de vie du produit, ou issus de l'agriculture biologique, ou bénéficiant d'un des autres signes ou mentions prévus par l'article L. 640-2 du code rural et de la pêche maritime* »

=> Affichage d'un objectif de 50 % d'approvisionnement de proximité et 30 % de bio dans la restauration collective d'ici 2022 (modalités à définir par décret en Conseil d'État).

=> 415 amendements déposés en première lecture à l'Assemblée nationale, dont 82 sur le seul article 11.

¹ Exposé des motifs du projet de loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation durable, Stéphane TRAVERT, ministre de l'agriculture et de l'alimentation, 1^{er} février 2018.

La restauration collective de qualité enjeu de la politique de l'État en région

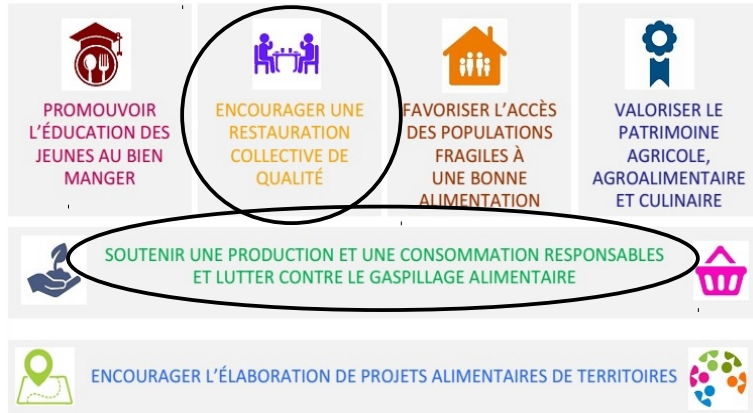


Au sein de l'axe « **Encourager une restauration collective de qualité** » du plan régional pour l'alimentation (PRA), l'approvisionnement de proximité est un des thèmes stratégiques qui mobilise l'ensemble des acteurs. Il est **fortement corrélé à la lutte contre le gaspillage alimentaire**.

Le plan régional de l'alimentation se donne pour objectifs de :

- Faciliter la mise à disposition de données (cartographie, liens utiles, articles, diagnostics, vidéos, etc.)
- Mettre les acteurs en réseau (sensibilisation, participation à différents événements et organisation du CORALIM et d'un séminaire PAT, etc.)
- Impulser des projets innovants (accompagnement individuel ou collectif, ingénierie de formation, etc.)

L'accompagnement par la DRAAF Occitanie pour une restauration collective de qualité



Des financements directs obtenus dans le cadre d'appels à projets nationaux ou régionaux :

- **L'appel à projets national du PNA :** 4 projets lauréats en 2017, soutenus à hauteur de 40 000 € en moyenne, dont un projet de légumerie bio pour soutenir l'approvisionnement de proximité (cf infra).
- **Un appel à projet DRAAF « restauration collective » :** 17 projets soutenus à hauteur de 3 500 € en moyenne pour un total de 61 000 € de financement DRAAF en 2016/2017.

=> Un nouvel appel à projets DRAAF « restauration collective » prévu pour début avril 2018.

L'accompagnement par la DRAAF Occitanie et autres dispositifs



L'approvisionnement de proximité est souvent une clé d'entrée des **projets alimentaires territoriaux**, également soutenus par la DRAAF ou via l'appel à projets du PNA.

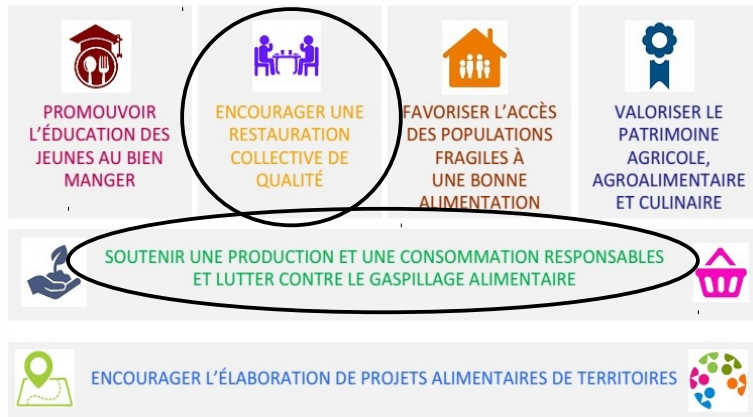
Ceux-ci peuvent en outre bénéficier d'une **reconnaissance par le ministère de l'agriculture.**



Des **financements de l'ADEME, du conseil régional et d'autres collectivités territoriales** également mobilisables



Les acteurs facilitateurs



Présence d'acteurs facilitateurs dans les territoires : accompagnement, mise en lien, formations, etc.

- Agores
- Restau'Co
- Synthetic (Menu 2 fois bon pour moi et la planète)
- 3PA (Mon restau responsable) .
- Union régionale des CPIE et centres départementaux
- Fédération régionale des CIVAM et centres départementaux ;
- Les chambres d'agriculture régionale et départementales
- Les interprofessions et organisations professionnelles
- La Fédération régionale des agriculteurs biologiques (FRAB) et les groupements départementaux d'agriculture biologique
- Interbev
- La Fédération des fruits et légumes (FFL)
- Cilaissud
- Etc.

Quelques exemples de projets suivis par la DRAAF Occitanie

- Développement du **PAT du Grand Cahors** dans le but d'accroître l'approvisionnement bio et de proximité de la légumerie de la cuisine centrale (aide à l'installation, espaces-tests...).
- **Plateforme d'approvisionnement bio et local « Terroirs Ariège Pyrénées »**, porté par la chambre d'agriculture départemental, entrée dans une phase de consolidation.
- **Soutien à différents projets de rencontre « offre/demande »** (*cf. supra appel à projets 2016/2017*)
- **Projet de légumerie bio dans le Gers** soutenu dans le cadre de l'appel à projets national du PNA 2016 : « *Terra Alter - Plateforme de collecte et de valorisation des fruits et légumes bio et locaux* »

La boîte à outils Localim

Outil pour professionnaliser les acheteurs annoncé par le Ministre en charge de l'agriculture à l'hôtel de région à Toulouse le 24 octobre 2016

Boite à outils réalisée conjointement par :

- La direction des achats de l'État mandatée pour étudier les pratiques d'achat et définir les pistes d'action
- Le Ministère en charge de l'agriculture, dans le cadre du Programme national pour l'alimentation et du plan de soutien à l'élevage français

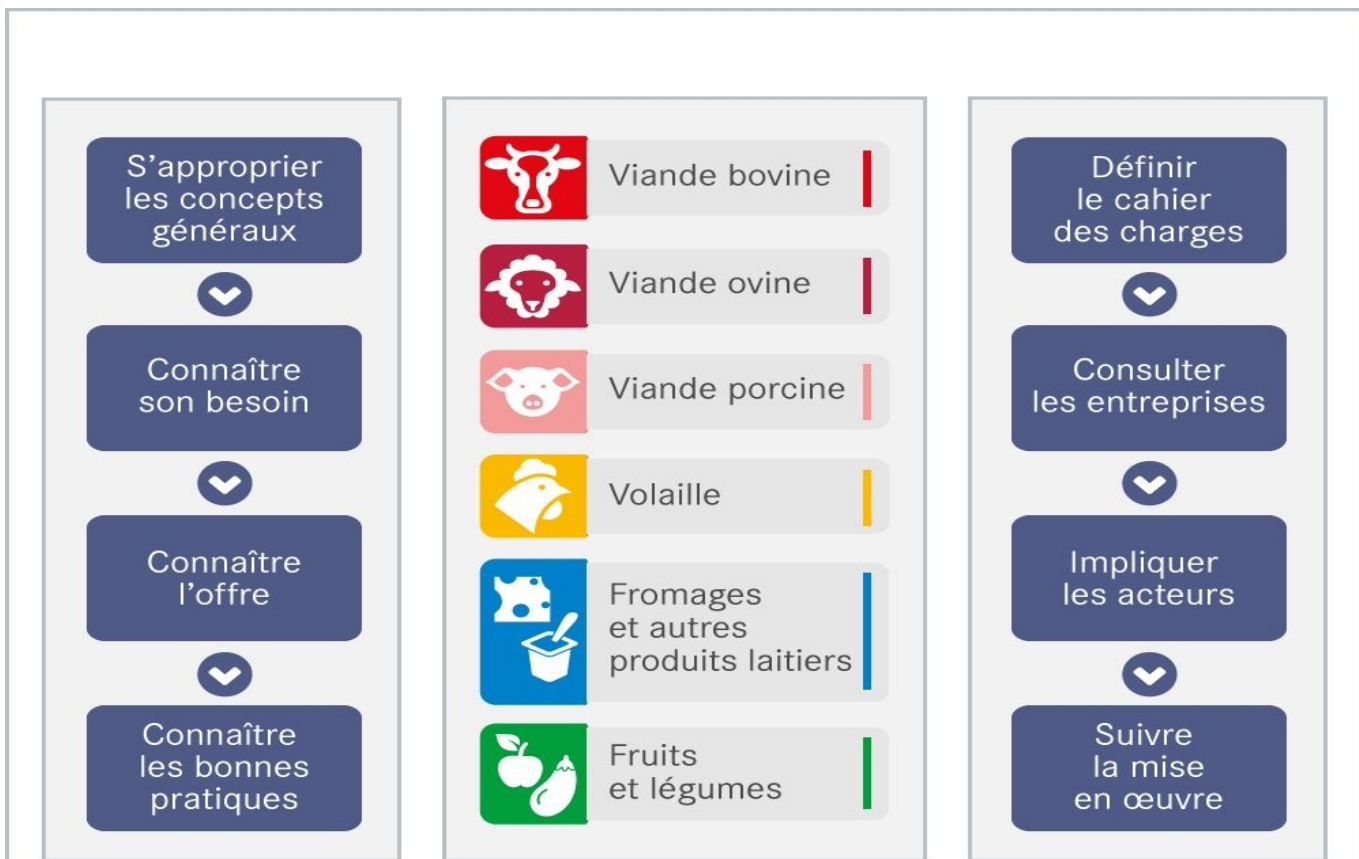
Outil en ligne pratique facilement utilisable composé de 14 fiches

-
-
-

Complémentarité avec les actions et outils régionaux

Interface de l'outil Localim

8 fiches méthodologiques / 6 fiches filières



Éléments clés des 8 fiches méthodologiques

connaissance
structuration

connaissance
structuration



Définitions :

- Acheteurs, fournisseurs, denrées : 1ère à 5ème gamme, conditions de conservation
- Les différents signes officiels de qualité
- Les prestations de restauration : gestion directe, concédée, etc.
-

Actions pour connaître son besoin :

- État des lieux des consommations, des dépenses associées
- Analyse des coûts
- Analyse des contraintes du site et des pratiques en cuisine
- Analyse des besoins des convives

Actions pour connaître l'offre :

- Maîtrise des enjeux du sourcing : disponibilité des produits, fournisseurs potentiels
- Identification des sources d'informations : interprofession, chambres consulaires, DRAAF, acteurs facilitateurs
- Outils de connaissance : questionnaires, rencontres, etc.

S'appuyer sur les retours d'expériences :

- cf guides site DRAAF, réseau Restau'Co ou Agores
- Identifier leviers d'action
- Mesurez les impacts sur le service de restauration

Éléments clés des 8 fiches méthodologiques

juridique



juridique

Éléments de rédaction du marché

- Définition de l'objet du marché
- Fixer une durée d'exécution adaptée
- Préciser les éléments financiers (minimum de commande etc.)
- Déterminer les conditions d'exécution (livraison, actions de sensibilisation)
- Prévoir le suivi de la mise en œuvre

Conseils

- Choix d'un allotissement pertinent, des critères d'attribution
- Utiliser des variantes : alternatives à l'offre de base
- Privilégier une procédure avec négociation
- Goûter les produits : collectivement, qualité d'usage

Projet global de restauration

- Identifier tous les acteurs : convives, équipes de restauration, gestionnaire, titulaire du marché, prestataire collecte et gestion des déchets
- Les associer en fonction des étapes du marché

- S'assurer de la bonne exécution de la prestation
- Évaluation et contrôle
- Amélioration continue
- Mesurer les réussites, points de blocages, calibrer réajustements

Contenu des 6 fiches filières



Pour chacune de ces fiches, **sont détaillés** :

- **les concepts propres à la filière**

(ex : conformation et niveau d'engraissement du bovin, équilibre matière)

(ex : définition des desserts lactés)

- **l'information sur l'offre disponible**

(ex : les acteurs institutionnels de la filière volaille)

(ex : la décomposition de la filière de production porcine)

- **l'identification des leviers d'action**

(ex : le recours à la cuisson basse température pour la viande bovine)

(ex : l'adaptation des types de morceaux de volailles et des grammages aux convives).

Liens utiles

- Sur le site de la DRAAF :

<http://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Developper-l-approvisionnement>

Dont des guides méthodologiques :

<http://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Guide-Favoriser-l,296>

- Sur le site du ministère de l'agriculture et de l'alimentation

PNA : <http://agriculture.gouv.fr/mots-cles/pna>

Sur les EGA : <https://www.egalimentation.gouv.fr/>

- Sur le site de l'ADEME, notamment à la rubrique « EXPERTISES » :

<http://www.ademe.fr/expertises>

=> en particulier les thématiques "Consommer autrement", "Produire autrement" et "Économie circulaire".