



Groupe de travail « restauration collective publique »

ETAT DES LIEUX DE L'INTRODUCTION DE PRODUITS DE
QUALITÉ, DURABLES ET BIO DANS LA RESTAURATION
COLLECTIVE DE LA RÉGION

20 septembre 2019



Contexte de travail sur la restauration collective

- Crise de 2015 : rencontre entre le Président Bonneau et les filières régionales. Volonté partagée de renforcer la part de produits issus des filières régionales dans la restauration scolaire.
- La restauration collective est le premier axe de la stratégie en faveur de l'alimentation
- Réalisation d'une étude : confiée au cabinet Abso- conseil
 - Objectifs :
 - Caractériser l'offre potentiellement disponible en région
 - Vérifier si l'offre peut alimenter la restauration collective des lycées
 - A partir de l'analyse d'expériences réussies, identifier des actions à mener en les priorisant
 - Déroulement :
 - Etude menée de juin à septembre 2016
 - 45 entretiens réalisés, 10 expériences analysées en région et 1 hors région (Loc'Halles en Bourgogne)
 - Comité technique : directions Lycées/Achats/Agref, CRA CVL



Les produits-clés utilisés par les lycées

Identification des produits clés : Direction des achats (6 lycées de références) et des données issues d'autres études menées par Abso conseil.

-**Fruits et légumes** : consommation de légumes bruts destinées aux entrées, dessert et de légumes transformés (surgelés, conserve et 4^{ème} gamme) pour les accompagnements

-**Produits carnés** : produits carnés frais découpés pour bœuf, porc et volaille; produits surgelés essentiellement pour le steak haché

-**Beurre Œuf Fromages** : fromages fondus et spécialités fromagères; yaourt nature, sucré et aromatisé; ovoproduits dont blancs séparés et omelette.



Production: l'offre est disponible, mais des freins identifiés

Ce qu'il faut retenir de l'offre régionale :

-**Fruits et légumes** : pas de frein sur fruits et légumes frais (hors « exotique »), plus compliqué sur 4^{ème} gamme et impossible sur surgelés

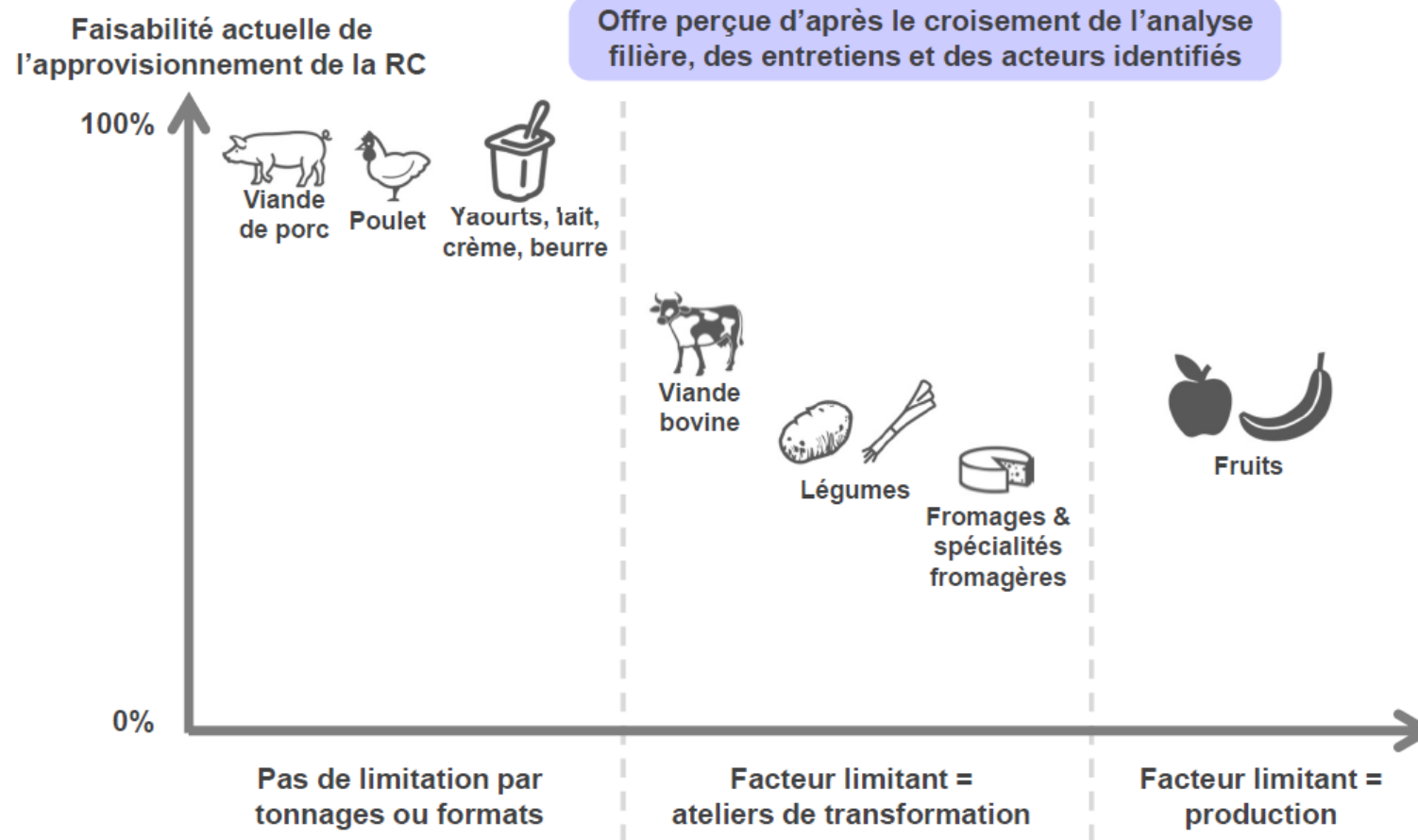
-**Produits carnés** : pas de frein sur viande de porc, volaille, plus difficile sur le bœuf (lié au steak surgelé) **et importance de l'équilibre carcasse.**

-**Beurre Œuf Fromage** : pas de frein sur yaourt, lait et crème. Plus délicat sur fromages et spécialités fromagères.

Les formats ne constituent pas le frein principal (70 % des opérateurs interrogés ont une gamme RC) mais certains formats posent un problème de prix (4^{ème} gamme). Ce n'est pas le facteur clef pour entrer dans le marché de la RC mais pour le consolider, dans un moyen terme.

Synthèse de l'offre – freins liés aux activités de production

Synthèse globale





Suite du travail sur la restauration collective depuis 2016: La structuration de l'offre

- **Renforcement du partenariat avec :**
 - Bio Centre :
 - Communication et sensibilisation sur l'approvisionnement bio auprès du public de la RHD lors de forums départementaux
 - Accompagnement des collectivités et/ou des établissements : constitution d'un collectif, définition des besoins pour structurer l'approvisionnement
 - Recrutement d'un chef qui assure des formations à destination des chefs pour faciliter l'utilisation des produits AB, et changement de pratiques (« cuisiner local et bio », « organiser ma cuisine », « travailler sur la saisonnalité », « plat végétarien »)
 - Chambres d'agriculture
 - Réalisation et actualisation d'une base de données de producteurs intéressés pour travailler avec la restauration collective (260 en 2018, 290 en 2019).
 - Enquête auprès de 50 producteurs qui approvisionnent la restauration collective (avantages, freins..) / 2018
 - Entretiens auprès de 12 lycées (2/département) sur le développement de l'approvisionnement local (analyse des pratiques, identification des freins à lever) en 2019



Suite du travail sur la restauration collective depuis 2016: La structuration de l'offre

- **Travail avec les filières régionales :**
 - Filière fruits et légumes :
 - détermination d'un prix minimum de vente HT pour la restauration collective (lycées) pour les pommes (gala et golden), poire conférence, tomates, concombre, carotte et pomme de terre.
 - Filière viandes blanches :
 - intégration d'un catalogue présentant l'offre des entreprises régionales « viandes blanches » pour la restauration collective dans le logiciel e-self'Ocentre
 - travail « pilote » dans le département 41 avec le chef du lycée Camille Claudel : critères à intégrer dans les cahier des charges des marchés, accompagnement pédagogique : dégustation, animation, visite...
 - Filière bovin viande :
 - dans le Loiret, test d'introduction de viande dans quelques lycées d'ici fin 2019
 - Formation cuisson basse température



Suite du travail sur la restauration collective depuis 2016: Emergence d'autres initiatives

- **Cagettes et Fourchettes** (création de l'association en 2017- Indre)
 - objectif de faire le lien entre les producteurs et les sites de restauration collective, dans le but de développer l'approvisionnement des produits locaux de qualité, respectant l'environnement, la santé et le bien-être animal et de contribuer à une alimentation durable.
 - Adhésion à l'association / commande en ligne de produits référencés / livraison 1 fois par semaine / facture
- **MIL Perche** (association localisée sur le PNR du Perche)
 - but est la mise en place d'un service commande-livraison, en circuit- court, de produits locaux : légumes, fruits, viandes, produits laitiers, pain....