

L'éducation à l'alimentation comme moteur des projets

Le manque d'information sur l'alimentation de l'ensemble des acteurs est un frein majeur à la réussite des projets : manque de connaissance des produits locaux, des produits biologiques, de la saisonnalité, du lien entre alimentation et développement durable... Les projets réussis montrent qu'un changement des habitudes en profondeur (respect des produits saisonniers, aspect des produits...) est nécessaire pour passer d'un approvisionnement marginal à un approvisionnement significatif. Les conseils généraux de la Drôme et de l'Isère, ainsi que le conseil régional, ont mis en place auprès des collégiens et lycéens un vrai programme éducatif pour faire évoluer les comportements alimentaires. Les autres acteurs du projet comme les parents d'élèves, les gestionnaires et les cuisiniers des cantines sont aussi impliqués. L'agriculture, l'alimentation mais aussi l'environnement et la santé sont au cœur de ce travail d'éducation : pour une meilleure nutrition, le respect de la saisonnalité régionale, une meilleure connaissance des produits agricoles et des modes de production conventionnels et biologiques, le respect des règles sanitaires et une logistique adaptée.

L'axe nutrition-santé-développement durable est un moteur de projets qui permet de fédérer tous les acteurs en amont et en parallèle des actions mises en place. Il reste à développer davantage de proximité dans les achats des restaurants collectifs, notamment dans le domaine de la santé, du secteur social et des maisons de retraite.

Des produits de proximité et des produits bio dans les lycées agricoles

Plus de la moitié (57 %) des cuisines de lycées agricoles publics ont un approvisionnement régulier en produits locaux et en produits biologiques.

Au lycée agricole de Bourg en Bresse, 85 % des légumes servis au self sont frais. « Acheter des produits cultivés sous serre et importés serait contraire à notre démarche. Pas question de proposer des tomates en novembre ».

Le buffet de crudités mis en place est bien apprécié des lycéens. Les produits de l'exploitation agricole et de l'atelier agroalimentaire du lycée : lait, charcuterie, yaourts... sont servis, ainsi que des produits bio : fruits, légumes ou laitage et pain bio deux fois par semaine. Une « commission menu » pluridisciplinaire, à laquelle chaque classe participe à tour de rôle, élabore les menus. Un des objectifs de l'établissement est de mieux connaître les producteurs locaux, et de voir avec les fournisseurs habituels comment les référencer.



Avril 2011 - n° 8

l'alimentation, l'agriculture, la forêt en Rhône-Alpes

Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de Rhône-Alpes

165 rue Garibaldi
B.P. 3202
69401 LYON CEDEX 03

Tél. : 04 78 63 13 13
Fax : 04 78 63 34 17
Courriel : draaf-rhone-alpes@agriculture.gouv.fr

www.draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr

draaf infos Rhône-Alpes

La restauration collective, les produits locaux et le bio

Gros volumes, prix bas, approvisionnement national voire international, mais aussi circuits courts, produits bruts et de qualité : deux tendances paradoxales coexistent en restauration collective.

Les initiatives se multiplient pour favoriser les produits locaux et les produits biologiques. La demande des consommateurs est en hausse significative. L'Etat et de nombreuses collectivités territoriales, engagent des démarches pour introduire ces produits dans les restaurants collectifs.

Faute de modèle facilement transposable, les projets peinent à se développer à grande échelle. L'approvisionnement en produits locaux reste donc marginal au regard des modes de production agricole et de distribution habituels.



Comment expliquer ce phénomène ?

La DRAAF a établi un état des lieux des modalités d'approvisionnement en produits locaux et/ou biologiques.

L'introduction de produits locaux et/ou bio reste marginale

L'enquête auprès des cuisines collectives de Rhône-Alpes révèle que la plupart des restaurants collectifs servent occasionnellement des produits régionaux. Cependant, **seules 56 % des cuisines le font régulièrement**. Et elles ne sont que 11% à proposer régulièrement à la fois des produits locaux et des produits biologiques. **Seules 36 % des cuisines enquêtées déclarent vouloir augmenter à court ou moyen terme leur approvisionnement local ou biologique.**

Les produits de proximité les plus utilisés sont le pain (80 %), les légumes (57 %) et les fruits (56 %), puis la volaille et la viande (45 %), les fromages (18 %), les yaourts et produits laitiers (15%), les viennoiseries et pâtisseries (11 %).

Quels sont les principaux freins et facteurs de réussite ?

Restaurateurs et producteurs se connaissent peu

L'offre en produits locaux (conventionnels et biologiques) est jugée insuffisante par les restaurateurs. C'est pour eux la contrainte majeure. Pourtant Rhône-Alpes, important bassin de consommation, est aussi une grande région de production et de transformation. Sa production est diversifiée (fruits et légumes, viande, production laitière, céréales...). Elle est orientée vers les produits de qualité, dont les produits bio, et vers les circuits courts (vente directe ou un seul intermédiaire). Mais les principales productions sont expédiées hors région. Les flux alimentaires de produits sont donc importants.

Or, il existe une offre et une demande en produits locaux, comme le montrent les cartes en annexe.

Production agricole, agro-alimentaire et restauration collective connaissent peu leurs besoins et contraintes respectifs. Les freins au développement d'un approvisionnement significatif en produits locaux sont nombreux : méconnaissance des circuits d'approvisionnement de la restauration collective, des intermédiaires et distributeurs, multiplicité des acteurs de la restauration collective, manque de connaissance des possibilités liées aux réseaux existants mais aussi de la saisonnalité régionale des produits, et donc de leur disponibilité au cours de l'année.



Pour coordonner offre et demande : le site internet www.achatlocal-conso-rhonealpes.com est dédié à l'approvisionnement local de la restauration collective rhônalpine.



Directeur de la publication : Gilles PELURSON

Rédaction : Alexandra BERAUD-SUDREAU

Maquette : Carole GUILLAIN

Impression : DRAAF Rhône-Alpes

Crédits Photo: page 1 : ©Philippe Mayade/Educagri édition - Photos tryptique : ©La terre entière - Courtoisie de Prestal + ©Cheick Saidou/Min.Agr.Fr - Page 2 : ©La terre entière - Courtoisie de Prestal - Page 3 : ©La terre entière - Courtoisie de Prestal + ©Xavier Remongin/Min.Agr.Fr - Page 4 : Lycée des Sardières

Reproduction autorisée sous réserve de citer la source

Enquête du service régional de l'alimentation «Panorama de la restauration collective en Rhône-Alpes»

Une enquête a été réalisée par le SRAL auprès de 5 700 structures de restauration collective, fin 2009-début 2010, pour comprendre le fonctionnement de leur approvisionnement en produits locaux et/ou biologiques.

3 300 réponses ont été recueillies, représentant plus de 600 000 repas/jour.

Les établissements enquêtés sont majoritairement publics : écoles, collèges, lycées, CROUS, crèches et halte-garderies, restaurants inter-administratifs, pénitentiaires, hôpitaux, cliniques, maisons de retraite, maisons de convalescence, foyers, instituts spécialisés, centres de rééducation, CAT...

■ Pour en savoir plus :

Données restauration collective issues de l'enquête DRAAF 2009/2010 « Panorama de la restauration collective en Rhône-Alpes » sur le site DRAAF :

<http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr> puis choisir : Domaine d'activités Alimentation

Nous tenons à remercier toutes les personnes qui ont participé à l'enquête pour leur aide et leur collaboration, notamment la DDT 01.

■ Contacts DRAAF :

Alexandra BERAUD-SUDREAU - Tél : 04 78 63 14 11
alexandra.beraud-sudreau@agriculture.gouv.fr
Elisabeth MANZON - Tél : 04 78 63 13 86
elisabeth.manzon@agriculture.gouv.fr



A Montbrison : 1 500 repas de qualité et de terroir par jour, au Centre Hospitalier et dans les restaurants scolaires

Produits frais, locaux et de saison : viande, légumes, fromages (fourme et brique du Forez), vin... sont privilégiés pour pouvoir confectionner des plats « cuisinés comme à la maison » : le gratin forézien ou le pâté aux pommes, par exemple. Avec l'aide de la Chambre d'agriculture de la Loire, l'approvisionnement se diversifie : pommes Fuji et Belchard, yaourts fermiers au coulis de fruits, fromages blancs, saucissons et autres charcuteries fabriqués localement de façon artisanale...

« Pourquoi favoriser une cuisine et des produits de qualité ? Pour privilégier le développement durable, lutter contre la dénutrition des patients, éduquer les enfants à une meilleure alimentation et aux produits de leur terroir et satisfaire les convives » indique Mme Francon, responsable de la restauration.

Approvisionnement en produits bio

34 % des cuisines de Rhône-Alpes (soit la moitié des repas servis) s'approvisionnent en produits biologiques et 29 % de façon régulière. 37 % des cuisines s'approvisionnant en bio le font avec des produits biologiques de provenance locale.

Pour les cuisines qui servent régulièrement des produits bio : 72 % proposent des produits laitiers, 63 % des légumes, 62 % des fruits, 51 % du pain, 26 % de la viande. Les établissements choisissent des produits faciles à introduire et bien présents dans la production rhônalpine.

Des expériences réussies d'introduction de produits locaux et bio

Portrait des cuisines s'approvisionnant régulièrement à la fois en produits locaux et en produits bio

Elles appartiennent majoritairement au domaine de l'enseignement (87 %) et sont surtout en gestion directe (81 %).

68 % de ces cuisines adhèrent à des groupements d'achats et 55 % sont soumises aux marchés publics. Une hausse de cet approvisionnement, à court ou moyen terme, est envisagée dans 65 % des cas. Les freins sont plutôt à la mise en place et au démarrage des projets. Le surcoût de ces produits locaux et/ou bio n'est pas cité comme premier frein, contrairement aux cuisines qui n'en proposent pas encore. Des solutions ont été trouvées par ces établissements. Un travail de mutualisation des expériences et de mise en réseau paraît donc nécessaire pour favoriser un approvisionnement significatif.

Le restaurant scolaire de St-Genis-les-Ollières dans le Rhône (300 couverts), accompagné par l'ARDAB, introduit un produit bio local par jour avec la plate-forme Bio A Pro : légumes, fruits, viandes, produits laitiers... en fonction de la saison et de la disponibilité des produits. Un dessert « fromage blanc-compote » est ainsi proposé pour un menu complet équilibré qui limite les composantes du repas.

ARDAB : association Rhône-Loire pour le développement de l'agriculture biologique

Comment organiser la demande des restaurants collectifs ?

La difficulté majeure citée par les restaurateurs concerne la disponibilité d'une offre en produits locaux régulière, calibrée et en quantité suffisante. De nombreuses contraintes freinent la mise en place des projets : réglementation (sécurité sanitaire des aliments et règles de concurrence des marchés publics), prix parfois plus élevé de certains produits, structures de restauration collective et organisation des cuisines (gestion concédée, adhésion à des groupements ou centrales d'achats). La résistance au changement par les équipes de cuisines, voire leur peu d'intérêt pour la démarche, interviennent également.

Les principaux facteurs de réussite sont :

- Identifier les besoins des restaurants, les planifier, mobiliser les différents acteurs et opter pour l'introduction de produits frais et de saison. Ces produits doivent être connus des convives et introduits de façon régulière et progressive, pour ne pas rester sur des événements exceptionnels. Cela modifie ainsi les habitudes de consommation et de travail. Les spécificités liées à l'approvisionnement doivent être prises en compte : délais de livraison, disponibilité de l'offre de proximité et modalités de livraison. Des menus plus adaptables à la production locale permettent de respecter la saisonnalité de la production agricole (exemple : indiquer dans le menu « légumes verts » plutôt que nommer un légume, pour s'adapter à l'offre existante).

- Anticiper les commandes pour permettre l'organisation des producteurs.

- Contractualiser avec les fournisseurs dès que possible, via une planification de part et d'autre, pour permettre une meilleure structuration des filières agricoles régionales : prix, engagement à moyen terme (un an), qualité du produit, délai de livraison...

- Assurer des moyens humains et techniques adaptés au travail des produits bruts.

- Organiser et rédiger les marchés publics, travailler sur les cahiers des charges, en les adaptant pour limiter les coûts et pour permettre les réponses de producteurs spécialisés.



A savoir :

Le Guide DRAAF « Favoriser une restauration collective de proximité et de qualité » propose aux gestionnaires et responsables de la restauration collective des recommandations pratiques et juridiques pour développer l'approvisionnement local.



- Adapter l'organisation de la restauration : en identifiant les critères de maîtrise du budget et en optimisant les tâches, par exemple en réduisant le nombre de périphériques et/ou de plats proposés, en limitant les grammages, en rééquilibrant protéines animales et végétales dans les menus, en réduisant les gaspillages alimentaires, les emballages et certaines charges de fonctionnement (nettoyage, énergie...).

- Prendre en compte les spécificités des produits bio, leurs modes de production, leur disponibilité. Les produits biologiques contenant plus de matière sèche, il convient également de limiter les grammages. Les menus 100 % bio posent des problèmes d'approvisionnement, car tous les ingrédients ne sont pas toujours disponibles dans la région, le recours aux importations est alors nécessaire. La mise en place de plats bio, et l'intégration régulière d'ingrédients ou de produits bio (ex : viande, pain, fruits, produits laitiers...) est préférable pour favoriser les produits bio locaux.

Privilégier les circuits courts ou les produits locaux ?

Les actions mises en place privilégient surtout les rapports directs entre producteurs et restaurateurs. Or, les achats en restauration collective sont surtout effectués auprès de distributeurs. Les grossistes sont des acteurs omniprésents des circuits d'approvisionnement. Se tourner vers les circuits courts implique de nombreux changements, et rend plus difficile la mise en oeuvre des actions. Pour un approvisionnement local, conséquent et pérenne, il est nécessaire d'impliquer tous les intermédiaires.

Pour un développement de l'offre et une structuration des filières

La production locale a besoin d'une demande importante de la restauration collective pour choisir de s'orienter vers ce débouché de façon durable.

Les structures et besoins très variés des restaurants collectifs conduisent à envisager différents modes d'approvisionnement par les fournisseurs locaux. Les schémas sont à adapter par territoire en fonction des bassins de consommation, de production et de la taille et concentration des structures. Plusieurs modèles peuvent être envisagés par les producteurs :

- Se regrouper pour constituer des plateformes virtuelles ou physiques.

- Se faire référencer par des distributeurs, des centrales d'achats de sociétés de restauration collective ou des groupements d'achats qui ont une marge de manœuvre régionale voire locale, ou s'appuyer sur les coopératives.

- Livrer directement les restaurants collectifs susceptibles de se fournir ainsi (plutôt en gestion directe). Exemple : petites cuisines collectives indépendantes comme les écoles communales situées à proximité du siège de l'exploitation agricole ou sur le trajet de marchés locaux...

- Créer un nouvel outil de distribution adapté.



Légumeries : vrai ou faux problème ?

La moitié des repas sont élaborés en cuisine centrale, qui livre plusieurs restaurants.

84 % des repas sont préparés dans des cuisines équipées de légumerie. La question reste entière quant à l'utilisation de ces légumeries et à leur potentiel si l'on privilégie les produits bruts au lieu des produits transformés largement utilisés aujourd'hui (4ème et 5ème gammes). Quelle taille, quel personnel ? Les projets de légumerie doivent donc être réfléchis en fonction des besoins des restaurants collectifs et des choix en terme de personnel et d'équipement des cuisines.

Les cuisines équipées uniquement pour de l'assemblage sont très minoritaires en Rhône-Alpes, et préparent moins de 3 % des repas. Ainsi, le manque d'équipement et la difficulté de préparation de produits bruts sont des freins qui existent, mais ne sont pas majeurs dans la mise en place d'un approvisionnement local.



Le Programme National pour l'Alimentation (PNA)

Pour favoriser une offre alimentaire durable et de qualité pour tous

<http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr> puis choisir domaine d'activités Alimentation