



# BILAN DE L'ACCOMPAGNEMENT DE LA RESTAURATION COLLECTIVE



Janvier 2015



## Depuis le démarrage de l'action en 2009, où en sommes nous ?



### Rappels

La restauration collective est amenée à prendre en compte dans les actes d'achats, de fabrication et de distribution des repas, les critères suivants :

- ⇒ Le PNNS (plan menu du GEMRCN)
- ⇒ La sécurité sanitaire des plats fabriqués avec leur traçabilité (HACCP et Plan Maîtrise Sanitaire)
- ⇒ La valeur nutritive des produits
- ⇒ La gestion des coûts alimentaires des repas (rapport qualité prix)
- ⇒ La gestion des coûts de fonctionnement (personnels, matériels, fournitures, maintenance, entretien,...)
- ⇒ Le développement durable (diminution des déchets, gestion de l'eau, approvisionnement des produits alimentaires en local et/ou bio)

La Chambre Régionale d'Agriculture et Interbio Franche-Comté, avec l'appui financier du Conseil régional et du PRALIM (DRAAF) travaillent aux côtés des Chambres Départementales afin d'introduire des **produits locaux dont bio** dans la restauration collective en Franche-Comté.

**Bilan à l'heure de la sortie du nouveau Plan National pour l'Alimentation dans lequel l'approvisionnement local est central...**

### HISTORIQUE de l'action « Restauration collective »

*Au démarrage de l'action :*

Accompagnement individuel de « sites Pilotes » répartis sur tout le territoire (restauration d'Etat, cuisine centrale, collège, lycée, ...):

- ◆ Centre Hospitalier Spécialisé de Dole
- ◆ Lycée Granvelle de Dannemarie
- ◆ Cuisine centrale de Vesoul
- ◆ Cuisine centrale de Lons le Saunier
- ◆ Lycée Peugeot de Valentigney
- ◆ Collèges du Territoire de Belfort
- ◆ Cuisine centrale de Besançon
- ◆ CROUS de Franche-Comté
- ◆ Polyclinique de Franche-Comté

*Actuellement : 2<sup>ème</sup> phase*

Les sites Pilotes travaillent aujourd'hui au sein d'un « groupe d'experts » afin d'apporter des **réponses collectives aux besoins identifiés**.

Pour des demandes ponctuelles, un accompagnement individuel peut être proposé pour répondre de manière adaptée aux besoins identifiés.



# Une réponse aux attentes de l'offre et de la demande



## Identification de l'offre :

Création d'un répertoire rassemblant l'offre locale dont bio (une 100aine de contacts), régulièrement mis à jour. Agrilocal, à mesure de son déploiement, prendra le relais de cet annuaire.



## Mise en relation :

Organisation de 3 salons de la Restauration Collective en 2012 –pour favoriser la prise de contacts entre fournisseurs locaux et établissements de restauration collective. Près de 200 établissements et 48 fournisseurs présents. De nouvelles sessions seront organisées en 2015 dans le cadre du déploiement de l'outil Agrilocal.

## Professionnalisation :

**Formation du personnel de cuisine :** Partenariat avec le CNFPT pour proposer une offre de formation évolutive, et en adéquation avec les attentes sur le territoire.



**Formation des agriculteurs :** couts de production, logistique, marketing, ...

N'hésitez pas à nous faire remonter vos besoins spécifiques en formations !

## Information :

**Mailing :** diffusion d'informations à 80–90% du potentiel régional de repas

## Création d'outils techniques :

- Etude sur l'achat et l'utilisation de vache Montbéliarde entière bio mise sous morceaux sous vide (...) - 2011
- Etude sur l'utilisation du lait frais entier cru bio—2012
- Etude sur l'achat et l'utilisation de légumes frais conventionnels ou bio—2012
- Etude à venir : Porc comtois



- **Les produits alimentaires de Franche-Comté (2014) :** Guide rédigé en collaboration avec toutes les filières franc-comtoises et le CPPR—inventaire des produits locaux classés par grandes catégories (viande, salaisons, fromages, etc..), descriptif du produit, et surtout critères à indiquer pour favoriser un approvisionnement local dans les commandes notamment via les cahiers des charges des marchés publics.



## Création d'outils de communication (à disposition sur demande) :

Recueil d'expériences, stop-rayons, calendrier de saisonnalité, affiches, ...

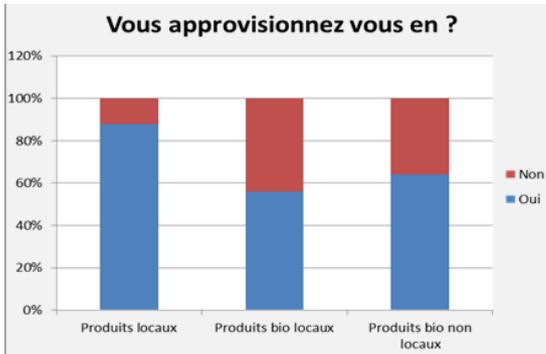


**Modalités de l'enquête :**

Afin de mesurer l'impact de l'action sur le territoire, une enquête a été envoyée par mail à tous les contacts disponibles en région. 25 établissements y ont répondu, représentant plus de 10% de l'effectif régional : **les chiffres présentés donnent une tendance mais ne sont pas forcément représentatifs.**

**Résultats :**

Sur les 25 établissements ayant répondu , on observe un **coût matière médian de 2.2 €** (min 1.75, max 4.2), et une quantité journalière de repas médiane de 400 repas (min 90, max 12500).

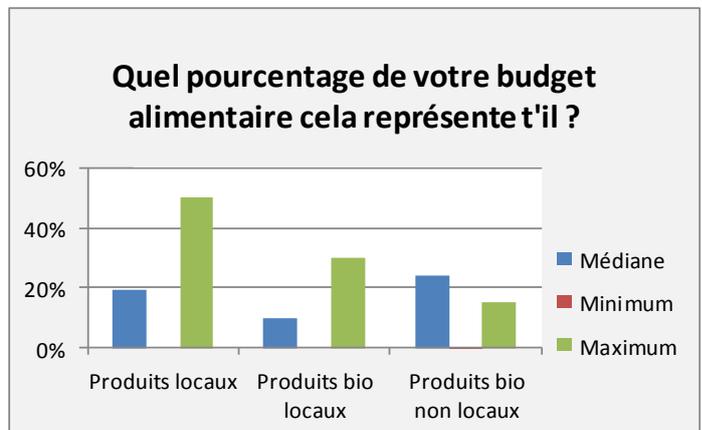


Une grande majorité d'établissements s'approvisionne en produits locaux (88%), contre moins d'1% en 2009.

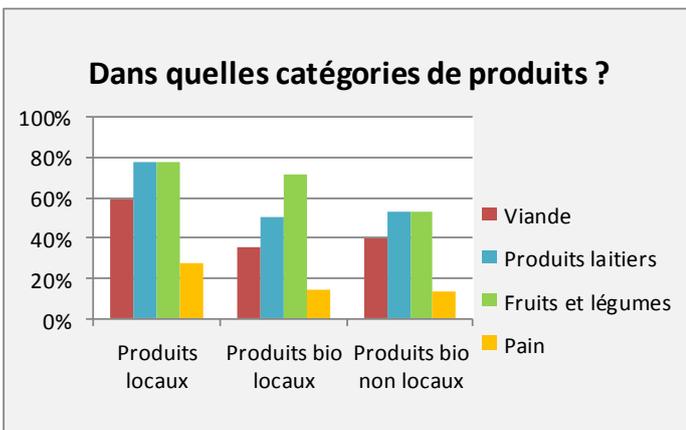
Nombre d'entre eux s'approvisionnent également en produits bio. Dans ce cas, on remarque que l'origine des produits est plus souvent hors Franche-Comté (64% versus 56%). Ceci s'explique sans doute par l'offre limitée en produits dans la région et la demande de produits d'épicerie (pâtes, riz, .), non produits localement.

20% du budget alimentaire est dédié aux produits locaux dans les 25 établissements enquêtés.

Une part importante du budget est consacrée aux produits bio. En totalisant produits locaux et non locaux, il atteint 34%.

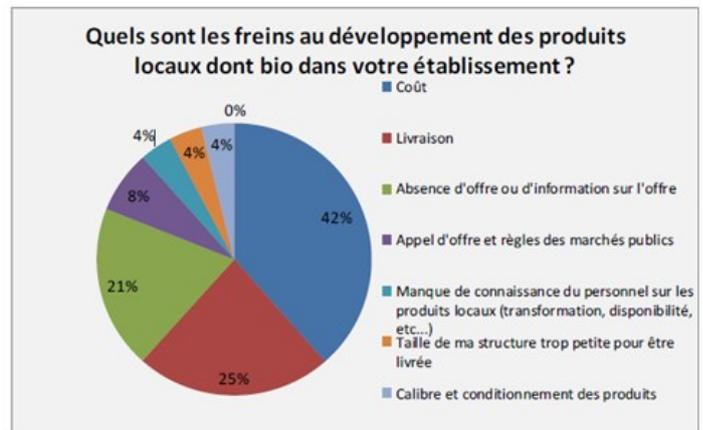


Les produits locaux les plus fréquemment consommés sont les fruits et légumes, suivi des produits laitiers, puis la viande, le pain étant en dernière position, quelle que soit la stratégie d'approvisionnement de l'établissement.



On constate que le coût est toujours le premier frein cité en terme de point bloquant pour l'approvisionnement en produits locaux.

Comme en 2009, la livraison et l'absence d'offre suivent en terme d'importance.



**En conclusion, les établissements ayant répondu consacrent une grande partie de leur budget aux produits locaux et bio locaux. Ces démarches d'approvisionnement ont donc évolué dans les établissements.**

Néanmoins, les enquêtés regrettent toujours un coût trop onéreux, des difficultés de livraison et un manque d'offre locale, c'est pourquoi les Chambres d'agriculture et Interbio poursuivent le travail en région...

## PRAP : Programme régional de l'alimentation de proximité

Le PRAP, soutenu par le Conseil régional, le PRALIM (DRAAF), les Chambres d'agriculture de Franche-Comté et piloté par la Chambre régionale d'agriculture travaille, depuis 2012, suivant 4 axes visant à :

- Caractériser la demande (restauration collective, GMS, CE, grossistes, ...)
- Professionnaliser et structurer l'offre régionale
- Mettre en relation l'offre et la demande
- Accompagner les porteurs de projet souhaitant sécuriser leur projet.

Tout porteur de projet (agriculteur, entrepreneur, créateur d'activité, filière, collectivité territoriale, restauration collective, association, structure de l'économie sociale et solidaire, ...) ayant une initiative autour des circuits alimentaires de proximité et souhaitant bénéficier d'une expertise ou d'un accompagnement au montage de son projet peut s'adresser au guichet d'accueil de son département.

## Page 4

### Doubs

Cécile Eimberk

03 81 65 52 62

ceimberk@agridoubs.com

Mardi, jeudi et vendredi de 8h à 12h et de 13h à 17h

### Haute-Saône

Florence Morcos

03 84 77 14 00

florence.morcos@haute-saone.chambagri.fr

Lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi, de 8h à 12h et de 13h30 à 17h30 (vendredi 16h30).

### Jura

Renaud Becheret

03 84 35 14 50

re-naud.becheret@jura.chambagri.fr

Mardi, mercredi, jeudi entre 9h et 12h et 14-17h

### Territoire de Belfort

Cécile Eimberk

03 84 46 61 50

ceimberk@agridoubs.com

Lundi, mardi, jeudi, vendredi 8h-12h et 13h-17h

## REALISAB - Restauration Et Approvisionnement Local : Identifier des Systèmes Adaptés aux Besoins

L'approvisionnement en produits locaux de la restauration collective est devenu une préoccupation de nombreux territoires. Les organismes de développement agricole sont à de nombreuses reprises sollicités pour accompagner agriculteurs et restaurations collectives.

Afin de combler le déficit en méthodes et outils de conseil et d'accompagnement, le projet REALISAB a été lancé en 2012 par la Chambre régionale d'agriculture de Franche-Comté.

L'objectif du projet est de produire des outils pour accompagner et conseiller les agriculteurs et leurs organisations collectives vers des systèmes d'organisation qui soient réalisables et réalistes, afin de développer un débouché fiable, pérenne et rentable permettant d'ajuster l'offre et la demande dans l'approvisionnement local de la restauration collective.

Retrouvez tous les outils produits dans le cadre de ce projet sur : <http://www.franche-comte.chambagri.fr/espace-professionnel/diversification/circuits-courts-et-de-proximite/projet-realisab.html>



### En chiffre, REALISAB c'est :

- Un projet de 2 ans
- Financé par le MAAP via les crédits CASDAR
- Impliquant 23 structures partenaires (OPA, recherche, enseignement)
- Représentant 1316 j de travail
- 21 outils produits

## Agrilocal se déploie sur le territoire sous l'impulsion des Conseils Généraux (=Départementaux !)...

Après le Territoire de Belfort et la Haute-Saône, le Jura et le Doubs planifient ce déploiement.

Les Chambres d'agriculture et Interbio accompagnent les Conseils départementaux dans cette démarche. Pour l'instant, le dispositif implique essentiellement les collèges, mais il est voué à s'étendre aux autres établissements de restauration collective.

Mais Agrilocal, Kesako ? C'est un outil opérationnel, qui permet l'approvisionnement des collèges tout en valorisant les filières agricoles. Il consiste en une géolocalisation des producteurs référencés afin de favoriser et développer les circuits courts, notamment dans la restauration collective et permet la contractualisation de commandes en respectant le code des marchés publics. Agrilocal.fr part du besoin de l'acheteur en lui offrant une photographie instantanée des fournisseurs de proximité et de la disponibilité de leurs produits.



Retrouvez les résultats des travaux conduits depuis 2009 (enquêtes, méthodes, fiches, ...) ainsi que d'autres documents sur les initiatives réalisées en région Franche-Comté pour développer l'approvisionnement en produits locaux dont bio sur les sites Internet :

- Chambre Régionale d'Agriculture de Franche-Comté <http://www.franche-comte.chambagri.fr/espace-professionnel/diversification/la-restauration-collective.html>
- Interbio Franche-Comté [http://www.interbio-franche-comte.com/Restauration\\_collective.html](http://www.interbio-franche-comte.com/Restauration_collective.html)

