



Dossier de presse

L'approvisionnement de proximité en restauration collective Une réalité en Pays de la Loire

CRALIM
PROXIMITÉ

Comité Régional de l'Alimentation du 5 décembre 2016



Contact presse :

Préfecture de la Loire-Atlantique
Service régional de la communication interministérielle (SRCI)
02 40 41 20 91 / 92
pref-communication@loire-atlantique.gouv.fr
www.pays-de-la-loire.gouv.fr
@Prefet44



L'observatoire régional de l'approvisionnement de proximité en restauration collective

Création d'un observatoire de l'approvisionnement de proximité en restauration collective

Dans le contexte de renforcement de l'ancrage territorial de l'alimentation, et face aux attentes des acteurs régionaux, **l'observatoire de l'approvisionnement de proximité en restauration collective** a été décidé en 2015, à l'initiative du préfet de la région des Pays de la Loire.

Il a pour mission principale de mesurer la part des produits issus de l'approvisionnement de proximité, pour analyser l'évolution des pratiques d'achats en restauration collective, et de permettre l'élaboration d'une stratégie de croissance des achats de proximité et de qualité.

Le questionnaire, un levier pour favoriser l'achat de proximité

Le travail de l'Observatoire a abouti à l'élaboration d'un questionnaire en ligne destiné aux établissements de restauration collective. De **nombreux partenaires** ont été associés à ce projet, parmi lesquels les associations de gestionnaires RESTAU'CO et AGORES, le Syndicat National de la Restauration Collective, ainsi que la Chambre Régionale d'Agriculture.

Les **objectifs** de ce questionnaire sont **multiples** :

- dresser annuellement **l'état des lieux** de l'approvisionnement dans les Pays de la Loire, ce qui permettra une **évaluation** à plus long terme des pratiques d'achats de proximité,
- **sensibiliser** les structures de restauration collective à la provenance des denrées alimentaires
- conduire les acteurs à **objectiver** leurs achats,
- constituer une **banque de données** sur l'approvisionnement de proximité.

Une consultation via un formulaire électronique

Les **3 000 établissements** privés et publics de restauration collective des Pays de la Loire fonctionnant en cuisines centrales ou autonomes, en gestion directe ou concédée, ont été consultés de mars à mi-mai 2016. Ils relèvent de tous les secteurs de la restauration collective : **santé/médico-social, enseignement (maternelle – primaire – collèges – lycées – enseignement supérieur), administrations, entreprises.**

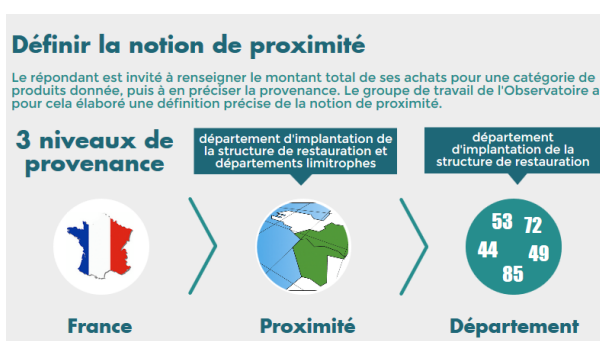
Organisation du questionnaire

Il se compose de trois parties à compléter par le gestionnaire de l'établissement (voir extrait en annexe 1) :

- informations concernant l'établissement (localisation géographique, type de gestion, secteur, autorité de rattachement, nombre de repas produits en 2015,...).
- Informations sur les **achats 2015 des denrées alimentaires**. Pour chacune des 17 catégories de produits, il est demandé d'inscrire le montant total des achats en euros (hors taxe), ainsi que d'en préciser la provenance : France / Proximité/ Département.

La proximité étant définie comme le département d'implantation de la structure de restauration et les départements limitrophes. Pour caractériser l'origine d'un produit, on considère le lieu de production de la denrée ou de l'ingrédient principal.

- La dernière partie se compose de questions ouvertes permettant au répondant de faire suggestions et de laisser ses coordonnées s'il souhaite recevoir les résultats de l'étude.



Synthèse des résultats obtenus

Une bonne participation des structures de restauration collective

Les données collectées concernent **530 établissements**, ce qui correspond à un taux de réponse de **18 %**. Elles couvrent **63 millions de repas**, soit le tiers des **174 millions de repas préparés** en restauration collective dans les Pays de la Loire en 2015.

Des données récoltées couvrant un marché important

Ces 63 millions de repas correspondent à une valeur d'achats de denrées alimentaires de plus de **100 millions d'euros**. Les achats de proximité représentent plus d'un quart de cette valeur, soit plus de **26 millions d'euros**. Pour les producteurs comme pour les transformateurs de la région, il y a potentiellement un marché à développer (voir détails en annexe 2)

Part des achats français et de proximité parmi les achats totaux des établissements répondants

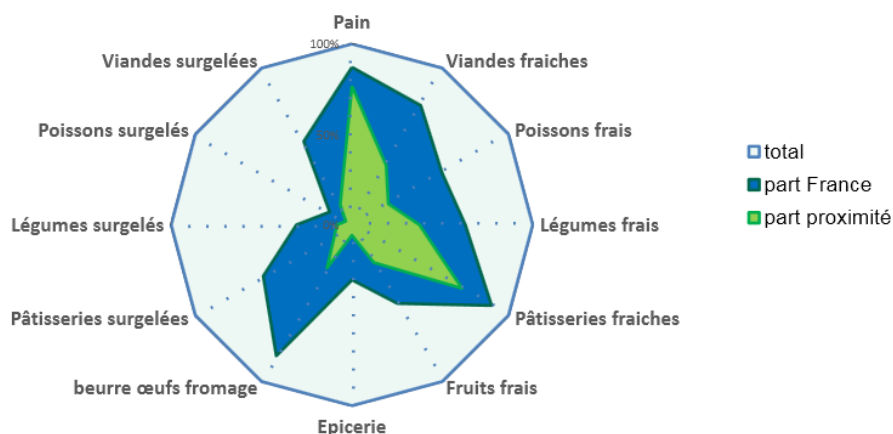


Analyse des réponses au questionnaire

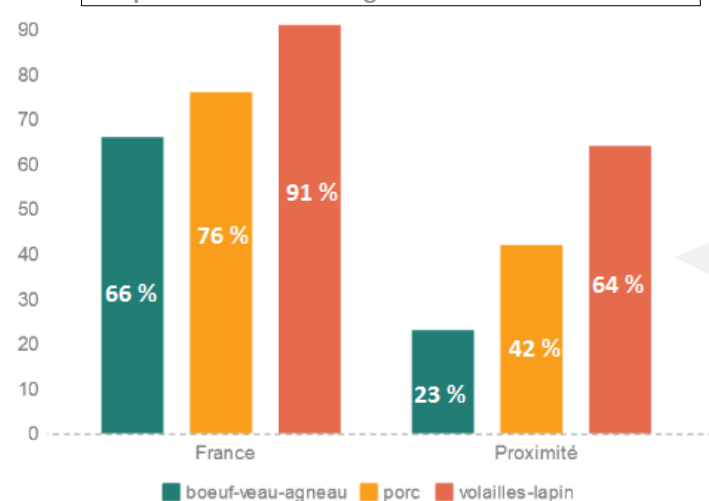
On note un très fort approvisionnement français pour des produits tels que les **produits laitiers et les œufs** (85 %), les **viandes fraîches** (76 %), et dans une moindre mesure, les **légumes** (63 %) et **poissons frais** (58%).

Les achats de proximité pour la viande fraîche et de produits laitiers et œufs restent satisfaisants (41 % et 28 %). Pour les légumes frais, **56 % des légumes achetés en France sont de proximité**.

Part d'approvisionnement français et de proximité par famille de denrées



Part des approvisionnements français et de proximité pour différentes catégories de viandes fraîches



Une majorité de viande française dans les restaurants collectifs

En plus d'être un poste de dépense conséquent pour les restaurants, le taux d'approvisionnement français en viande fraîche est un des plus importants. **66 % de la valeur d'achat en viande fraîche de bœuf, de veau ou d'agneau concernent le marché français**. Ce taux monte à **76 % pour le porc**, et près de **91 % pour le lapin et la volaille**. Le taux de l'approvisionnement de proximité est aussi plus élevé pour la viande de volaille et de lapin : **64 % de la valeur d'achat de ces produits proviennent du département ou d'un département voisin**.

Pas de différence majeure entre secteur public et secteur privé

Les réponses collectées ne mettent pas en évidence de différences significatives entre le secteur public et le secteur privé en termes de provenance des achats (voir tableau en annexe 3). Ce constat est fait quelle que soit la provenance des produits, sur les achats de frais comme de surgelés.

Le cadre des Marchés Publics n'apparaît donc pas comme un frein à l'approvisionnement de proximité en restauration collective.

Des efforts encourageants à poursuivre

Ces résultats sont encourageants et montrent l'implication des établissements de restauration collective des Pays de la Loire dans une démarche de valorisation des produits de proximité.

Néanmoins l'approvisionnement de proximité peut encore être amélioré pour certaines catégories de produits. En effet, le taux d'achats de proximité pour les viandes de boucherie est de 28 %, ce qui peut paraître faible si l'on considère l'offre importante disponible dans une région d'élevage comme les Pays de la Loire. Pour les légumes, les achats de proximité représentent seulement 37 % de la valeur des achats totaux.

Le questionnaire sera reconduit en 2017, ce qui permettra aux établissements ayant participé cette année de disposer d'éléments concrets pour analyser l'évolution de leurs approvisionnements. Une participation plus large, associant de nouveaux établissements de restauration collective, ainsi qu'une meilleure complétude des données, permettra une analyse encore plus proche de la réalité.

De nouveaux outils pour l'approvisionnement de proximité

Evolution des règles d'étiquetage

Les récentes évolutions réglementaires complétant les obligations de traçabilité des viandes vont permettre des améliorations, en rendant obligatoire la mention de l'origine de la viande utilisée comme ingrédient dans les produits transformés et du lait dans les produits laitiers dès qu'un produit transformé contient au moins 8% de viande, ou dès qu'un produit laitier contient au moins 50% de lait.

Cette disposition est mise en place pour deux ans dans le cadre d'une expérimentation, et permettra d'assurer aux consommateurs une plus grande transparence sur l'origine des ingrédients des produits qu'ils consomment, et permettra aux producteurs et aux industriels de valoriser l'origine de leurs ingrédients (l'étiquetage de l'origine était déjà obligatoire pour l'ensemble des viandes fraîches depuis le 1er avril 2015)

Evolution du cadre des marchés publics

La transposition de la directive européenne sur la passation des marchés publics a conduit le gouvernement à réaliser une refonte plus large de la commande publique avec pour objectif la création d'un code de la commande publique. Les nouvelles règles reposent aujourd'hui sur l'ordonnance du 23 juillet 2015 et le décret du 25 mars 2016 qui sont complétés par un arrêté et des avis.

L'évolution du cadre de la commande publique a été pris en compte dans la construction de l'outil Localim comme par exemple les précisions sur les méthodes d'allotissement pour consulter les fournisseurs ou encore la possibilité de sourcing pour la recherche et l'évaluation des fournisseurs.

Localim, acheter autrement en restauration collective

A l'occasion d'un déplacement en région Occitanie consacré à l'approvisionnement local dans la restauration publique, Stéphane LE FOLL a lancé le 24 octobre dernier LOCALIM, un nouvel outil à destination des acheteurs publics de la restauration collective en gestion directe pour accompagner le développement de l'approvisionnement local et de qualité. Cet outil est aujourd'hui disponible sur le site www.localim.fr.

Composée de fiches opérationnelles, méthodologiques et par filières, cette boîte à outils donne aux acheteurs publics les clefs juridiques et techniques pour développer leurs achats en produits locaux et de qualité.

LOCALIM fournit aux acheteurs publics un appui méthodologique dans leurs pratiques d'achat, ainsi que de nombreuses informations sur les produits, les filières, les contacts à prendre pour mieux acheter, les modalités d'achat des produits et les possibilités offertes par la réglementation pour améliorer leurs pratiques d'achat.

Cet outil a été élaboré conjointement par le ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt et la Direction des achats de l'État (DAE) du ministère de l'Économie et des Finances en concertation avec la direction générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des fraudes, les interprofessions, les professionnels de restauration collective et des acheteurs de l'État et des collectivités territoriales. Il sera régulièrement actualisé et des compléments seront notamment apportés en ce qui concerne la gestion concédée.

LOCALIM comporte 8 fiches méthodologiques sur toutes les démarches et étapes pour passer un marché public et en suivre la mise en œuvre et 6 fiches filières (viande bovine, viande ovine, viande porcine, volailles, fromages et autres produits laitiers, fruits et légumes).



Les huit fiches méthodologiques accompagnent l'acheteur à chaque étape de son projet d'achat et les six fiches filières lui permettent de comprendre les spécificités des principales filières alimentaires, afin d'accompagner l'adaptation des pratiques d'achat, de préparation des plats et de rédaction des marchés. Les spécifications techniques particulières et les critères d'attribution du marché proposés dans ces fiches s'appuient notamment sur des prescriptions environnementales, le bien-être animal, l'alimentation des animaux et les aspects relatifs aux savoir-faire et à la qualité des produits.

Exemple du contenu de la fiche de la filière viande bovine



Filière viande bovine

Restauration collective en gestion directe :
favoriser l'approvisionnement
local et de qualité

SOMMAIRE

1. Appropriez-vous les concepts propres à la filière
2. Connaissez votre besoin
3. Informez-vous sur l'offre disponible
4. Identifiez les leviers d'action
5. Définissez votre cahier des charges
6. Consultez les entreprises
7. Suivez la mise en œuvre du marché
8. Impliquez les acteurs

Cette boîte à outils vient compléter les trois guides pratiques élaborés par le Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt sur l'approvisionnement de proximité et de qualité en restauration collective.

La recherche au service des acteurs pour une restauration collective locale et durable

Le programme Lascaux (Université de Nantes) et ses partenaires ont organisé, le 15 novembre 2016 à la maison des sciences humaines à Nantes, un séminaire sur le thème « Quelles politiques publiques pour une restauration collective locale et durable ? ».

Le programme Lascaux s'appuie sur un réseau de plus de 200 chercheurs dans le monde et travaille en lien avec la société civile (collectivités publiques, associations, ONG, organisations professionnelles...) pour conduire des projets de recherche portant sur la sécurité alimentaire, la diversité des agricultures et la mondialisation des échanges mais également la gestion des ressources naturelles, la diversité des besoins sociaux et la relocalisation des décisions.

En février 2015, le projet de recherche- action sur la typologie des politiques publiques de restauration collective locale et durable a été lauréat de l'appel à projets national du programme national pour l'alimentation du ministère de l'agriculture.

Lors du séminaire du 15 novembre 2016, la restitution des travaux conduits a été présentée avec les différentes phases de ce projet impliquant des chercheurs, des associations, des représentants de producteurs, des opérateurs économiques et des institutions.

Les travaux ont été conduits sur 11 domaines d'actions.

Illustration des 11 domaines d'actions



Deux outils ont été élaborés à partir des données recueillies auprès de collectivités de types différents à l'échelle nationale :

- un **recueil papier** à destination des élus, des agents, des professionnels, du monde associatif, des citoyens, porteurs d'un projet autour de la restauration collective locale et durable.
Il se décline en 11 fiches qui correspondent à différents domaines d'action. Chaque fiche comporte un texte d'analyse et des exemples.
Il comporte également un tableau récapitulatif des leviers d'actions par domaine d'action pour les différents types de collectivités.
- **l'Observatoire de la restauration collective locale et durable**
Cette plateforme en cours de finalisation sera disponible à la mi-décembre (lien à venir).
Il s'agit d'un site internet de recensement et de partage d'expériences. Il s'articule autour de « fiches collectivités » qui recensent certaines informations clés concernant les collectivités ayant répondu au questionnaire, et de « fiches thématiques » qui correspondent aux onze politiques publiques de la typologie.
Il doit permettre à des élus, des agents, des chefs de cuisine, mais aussi des citoyens de trouver des exemples près de chez eux, des actions menées par des collectivités comparables à la leur, dans différents domaines : préservation des terres dans le PLU, mise en place de zones tests pour l'installation de jeunes agriculteurs, approvisionnements en produits locaux et de qualité, inscription de la restauration collective dans un agenda 21, programme d'éducation alimentaire, lutte contre le gaspillage...

Pour en savoir plus sur le [programme Lascaux](#)

En savoir plus

- **Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt**
Programme national pour l'alimentation :
<http://agriculture.gouv.fr/un-nouveau-souffle-pour-le-programme-national-pour-l'alimentation>
Approvisionnement local en restauration collective :
<http://agriculture.gouv.fr/ministere/guide-favoriser-l'approvisionnement-local-et-de-qualite-en-restauration-collective>

- **Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt des Pays de la Loire**
Observatoire régional de l'approvisionnement de proximité en restauration collective :
<http://draaf.pays-de-la-loire.agriculture.gouv.fr/Observatoire-regional-de-l>

Annexe 1 :

Montant des achats totaux, français et de proximité (en euros) pour les différentes catégories de produits

	achats totaux	achats français	achats de proximité
Frais			
Bœuf, Veau, Agneau	8 850 696	5 865 427	1 999 131
Porc	3 415 158	2 585 607	1 432 429
Volailles, Lapins	6 735 644	6 120 538	4 285 470
Charcuteries, salaisons, traiteur	5 741 295	4 279 834	1 657 328
Poissons	2 297 536	1 322 718	533 626
Beurre, Œufs, Fromage	17 750 041	14 851 220	4 887 677
Légumes	7 387 198	4 634 323	2 759 245
Fruits	5 537 360	2 778 428	1 332 201
Pâtisseries, Viennoiseries	656 765	585 975	461 545
Surgelé			
Bœuf, Veau, Agneau	3 393 273	1 488 501	300 941
Porc	515 166	281 401	23 687
Volailles, Lapins	1 648 675	1 190 709	395 943
Poissons	5 883 935	837 335	232 345
Légumes	6 659 092	2 046 014	554 818
Pâtisseries, Viennoiseries	2 424 193	1 373 859	268 468
Épicerie			
	15 541 870	4 732 379	896 029
Pain			
	5 719 011	4 983 843	4 390 115

Annexe 2 : Extrait du questionnaire « Approvisionnement en denrées alimentaires des restaurants collectifs »



G1 - Votre numéro SIRET *

G2 - Quel votre département *
44
49
53
72
85

G3 - Quelle est votre commune ? *

G4 - Vous répondez en tant que *
cuisine centrale
cuisine autonome

G5 - La gestion de la restauration est *
directe
concedée
autre

G6 - Votre structure relève du *
privé
public

G7 - Secteur d'activité principal *

G8 - Autorité de rattachement du gestionnaire *

G9 - Nombre de repas produits pour l'année 2015 *

G10 - Disposez-vous d'une légumerie sur site vous permettant laver et nettoyer les légumes bruts.
Oui
Non

Pour la suite, merci d'indiquer par catégorie le montant HT en euros des dépenses en denrées alimentaires.

F - Produits frais

F1- Boeuf, veau, agneau

F1_R - Selon vous, quel montant maximum le marché de proximité pourrait vous fournir dans ce segment ?

F1_T - Total de vos achats HT €

F1_F - dont français (y compris votre département et départements limitrophes)

F1_P - Votre département et départements limitrophes

F1_D - Votre département uniquement

Annexe 3 :

Approvisionnement Français et de proximité pour les secteurs privé et public

* : différence significative

Approvisionnement Français				Approvisionnement de proximité			
	total	Privé	Public		total	Privé	Public
Total		61,9%	58,7%	Total		25,1%	27,1%
Frais	74,2%	75,3%	73,5%	Frais	33,1%	32,7%	33,4%
Bœuf, Veau, Agneau	66,3%	72,0%	64,2%	Bœuf, Veau, Agneau	22,6%	17,4%	24,5%
Porc	75,7%	76,8%	75,2%	Porc	41,9%	53,5%	36,4%
Volailles, Lapins	90,9%	88,8%	91,7%	Volailles, Lapins	63,6%	77,5%	57,8%
Charcuteries, salaisons, traiteur	74,5%	81,3%	70,8%	Charcuteries, salaisons, traiteur	28,9%	29,0%	28,8%
Poissons	57,6%	50,1%	63,0%	Poissons	23,2%	24,7%	22,2%
Beurre, Œufs, Fromage	85,2%	83,3%	86,5%	Beurre, Œufs, Fromage	27,5%	22,1%	31,3%
Légumes	62,7%	68,5%	58,8%	Légumes	37,4%	40,7%	35,1%
Fruits	50,2%	52,1%	48,9%	Fruits	24,1%	24,3%	23,9%
Pâtisseries, Viennoiseries	89,2%	93,1%	87,0%	Pâtisseries, Viennoiseries	70,3%	76,3%	66,8%
Surgelé	35,2%	35,7%	34,8%	Surgelé	8,7%	8,0%	9,1%
Bœuf, Veau, Agneau	43,9%	46,7%	41,5%	Bœuf, Veau, Agneau	8,9%	7,8%	9,8%
Porc	54,6%	56,0%	52,9%	Porc	4,6%	3,4%	6,1%
Volailles, Lapins	72,2%	74,9%	68,6%	Volailles, Lapins	24,0%	27,4%	19,4%
Poissons	14,2%	12,5%	15,3%	Poissons	3,9%	1,5%	5,4%
Légumes	30,7%	24,9%	34,1%	Légumes	8,3%	6,7%	9,3%
Pâtisseries, Viennoiseries	56,7%	56,8%	56,6%	Pâtisseries, Viennoiseries	11,1%	8,5%	12,4%
Épicerie	30,4%	41,7%	23,8%	Épicerie	5,8%	5,8%	5,8%
Pain	87,1%	95,0%	84,2%	Pain	76,8%	85,1%	73,7%

*

*

*