

# PANORAMA DES COLLECTIVITÉS ENGAGÉES DANS UNE DÉMARCHE D'APPROVISIONNEMENT EN PRODUITS LOCAUX DE QUALITÉ POUR LEUR RESTAURATION COLLECTIVE



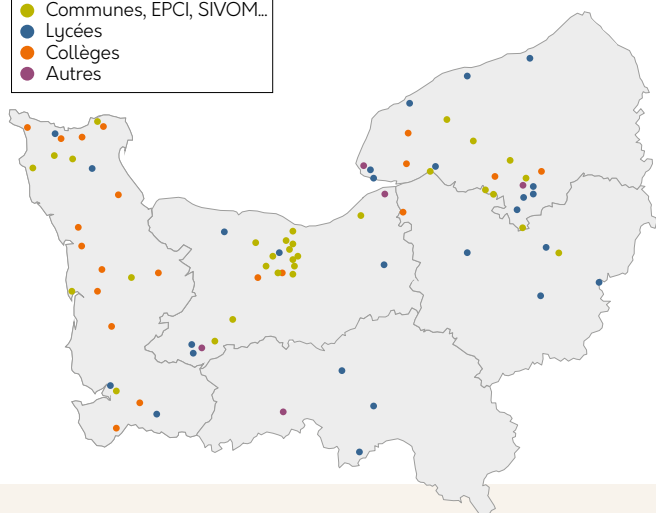
## ◆ L'ENQUÊTE

Initié par l'Association Bio Normandie et le Réseau des CIVAM normands dans le cadre des contrats d'objectifs agricoles de la Région Normandie, ce panorama a pour but d'avoir une meilleure connaissance des initiatives, des approvisionnements et des établissements engagés dans les achats de qualité de produits locaux normands. Aux printemps 2018 et 2019, une enquête a été diffusée aux collectivités et établissements proposant un service de restauration pour mettre en avant leur fonctionnement, comprendre les leviers et dresser ce panorama.

**Pour faire de la restauration collective un levier des territoires engagés et essayer les expériences réussies !**

## ◆ QUI A RÉPONDU ? ◆

- Communes, EPCI, SIVOM...
- Lycées
- Collèges
- Autres

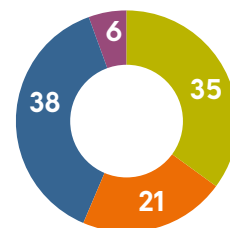


# 108

établissements ont répondu à l'enquête.

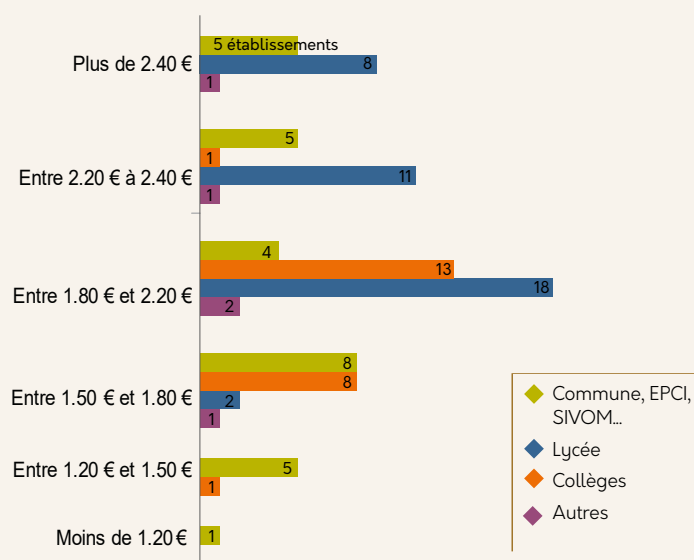
32 réponses en 2019 complètent les 92 de la précédente édition. 16 établissements ont répondu aux deux éditions.

Ce sont majoritairement les responsables de cuisine/chefs de cuisine et gestionnaires/intendants qui ont répondu.

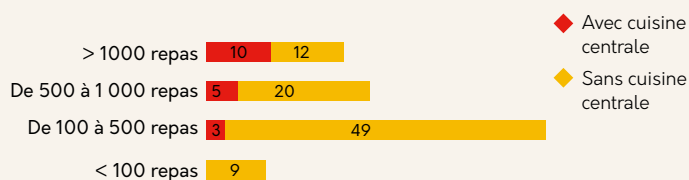


- ◆ Lycées | 38 %
- ◆ Communes, EPCI, SIVOM... | 35 %
- ◆ Collèges | 21 %
- ◆ Autres | 6 %

## Coût matière première du déjeuner par type d'établissement



## Mode de production et nombre de repas / jour



98 établissements sont en gestion directe, 10 en gestion concédée.

Pour les établissements en gestion concédée, majoritairement de type communal, 6 sont en livraison de repas, 3 en fabrication sur place. Pour 7 établissements en gestion concédée, des **critères sur l'approvisionnement** en circuit court ou sous Signe Officiel de Qualité ont été intégrés dans le marché public du prestataire pour la fabrication sur place.

En 2019, 18 établissements en gestion directe ont intégré des critères sur l'approvisionnement en circuit court, Bio ou sous Signe Officiel de Qualité **dans leur(s) marché(s)**. Parmi eux, 12 sont à plus de 20 % d'approvisionnement local et 4 atteignent, en plus, un minimum de 10 % de bio.

## LES PRINCIPAUX RÉSULTATS DE L'ENQUÊTE

### UN INTÉRÊT GRANDISSANT POUR LES PRODUITS NORMANDS\* ET DE QUALITÉ

La quasi-totalité des établissements ayant répondu se tournent vers les produits locaux.

Part de produits normands dans les approvisionnements	% d'établissements
Moins de 5 %	8 %
Entre 5 et 10 %	14 %
Entre 10 et 20 %	24 %
Entre 20 et 50 %	37 %
Plus de 50 %	16 %





La majorité des répondants estiment utiliser entre 10 % et 50 % de produits locaux.



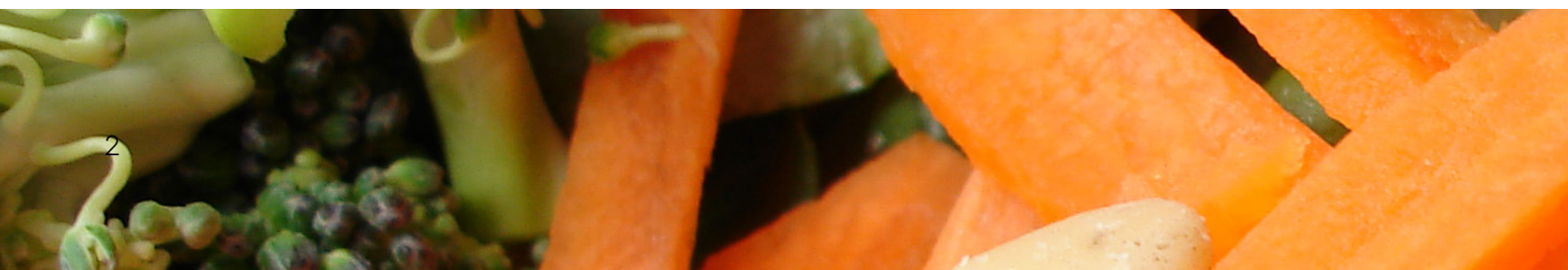
### S'APPROVISIONNER EN LOCAL DÉPEND-IL DE SON BUDGET ?

1 établissement sur 5 entre 1.80€ et 2.20€/jour de coût matière arrive à dépasser les 20% de produits locaux. La majorité des établissements se fournissant à plus de 50 % en produits locaux se situent dans cette fourchette moyenne de coût, soit 10 restaurants collectifs.

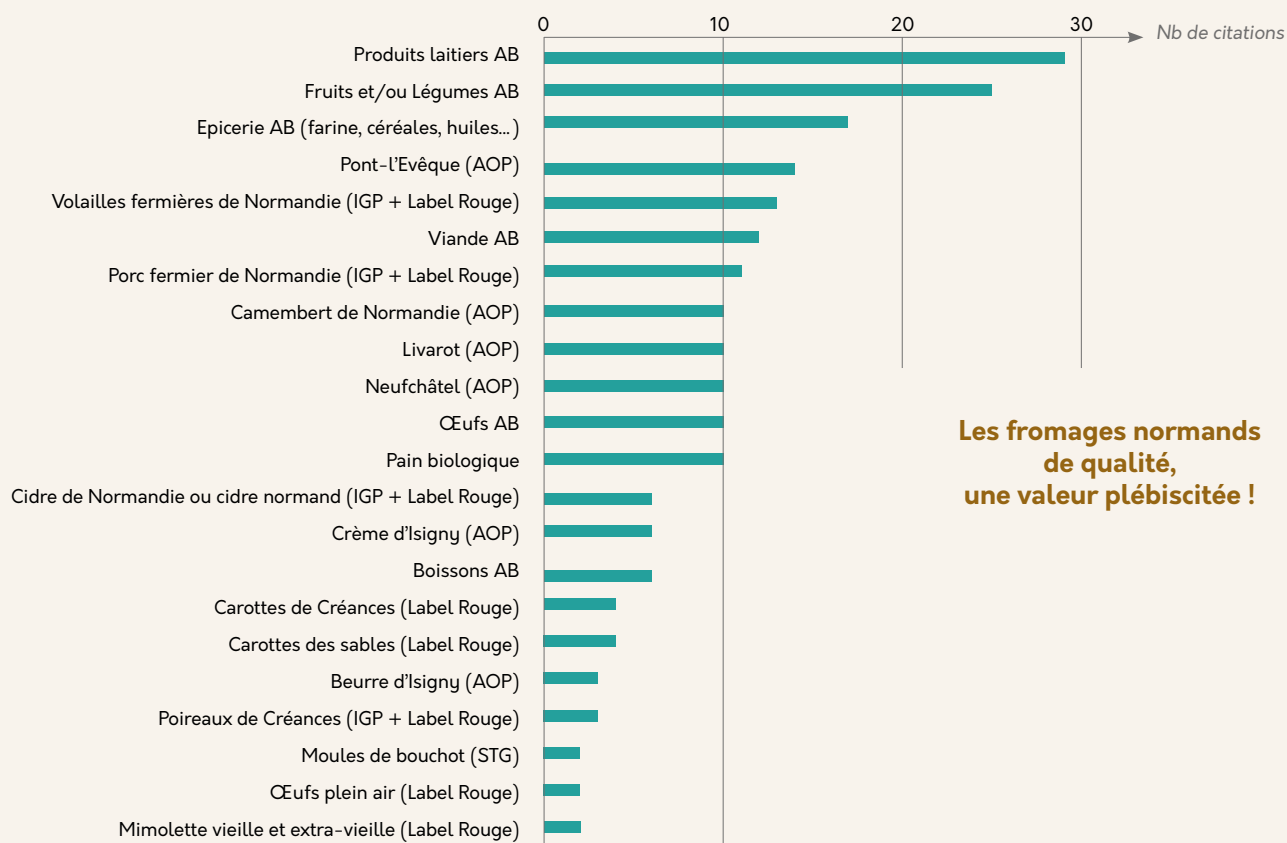
Quelques exemples d'établissements avec un fort approvisionnement local.

	lycée	lycée	ECOLE	collège
	<b>50 %</b> de produits locaux	<b>&gt; 50 %</b> de produits locaux	<b>&gt; 50 %</b> de produits locaux	<b>&gt; 50 %</b> de produits locaux
	<b>5 %</b> de produits bio	<b>10-20 %</b> de produits bio	<b>&gt; 50 %</b> de produits bio	<b>10-20 %</b> de produits bio
	1150 repas/jour	630 repas/jour	80 repas/jour	1550 repas/jour
	Coût matière : 2.38 €	Coût matière : 1.85 €	Coût matière : 1.88 €	Coût matière : 2.15€

\* produits fabriqués et/ou transformés en Normandie.



## ◆ LES SIGNES DE QUALITÉ AU MENU DE 2019



**Les fromages normands de qualité, une valeur plébiscitée !**

## ◆ UN INTÉRÊT ENCORE TIMIDE POUR LES PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

La quasi-totalité des restaurants collectifs de l'enquête s'approvisionne également avec des produits biologiques, dans des proportions moindres.

La grande majorité des établissements reste encore

**EN DESSOUS DES 10 %**

de produits biologiques (20% étant l'objectif de la Loi EGalim).

Un dixième dépasse cependant déjà cette ambition.

Part de produits certifiés biologiques dans les approvisionnements

% d'établissements

Moins de 5 %	40 %
Entre 5 et 10%	30 %
Entre 10 et 20%	20 %
Entre 20 et 50%	6 %
Plus de 50%	5 %

## ◆ MOTIVATIONS À L'ACHAT DE PRODUITS BIOLOGIQUES

La loi EGalim a encouragé le développement des approvisionnements avec des produits bio. Malgré tout, la valorisation auprès des convives, les enjeux environnementaux et de santé ainsi que la qualité gustative restent des moteurs forts. Comme quoi : concilier plaisir et cuisine durable est possible !



## ◆ S'APPROVISIONNER EN BIO DÉPEND-IL DE SON BUDGET ?

### Influence du coût matière du repas sur l'introduction de produits issus de l'Agriculture Biologique



#### Coût matière du repas

Achat de produits bio et lien avec le coût matière du repas	Moins de 1.20 €	Entre 1.20 € et 1.50 €	Entre 1.50 € et 1.80 €	Entre 1.80€ et 2.20 €	Entre 2.20 € et 2.40 €	Plus de 2.40 €
Moins de 5 % de bio	1	3	4	15	7	3
Entre 5 et 10 %		1	8	10	3	2
Entre 10 et 20 %		2	4	4	4	1
Entre 20 et 50 %		2		1		2
Plus de 50 %				3	1	

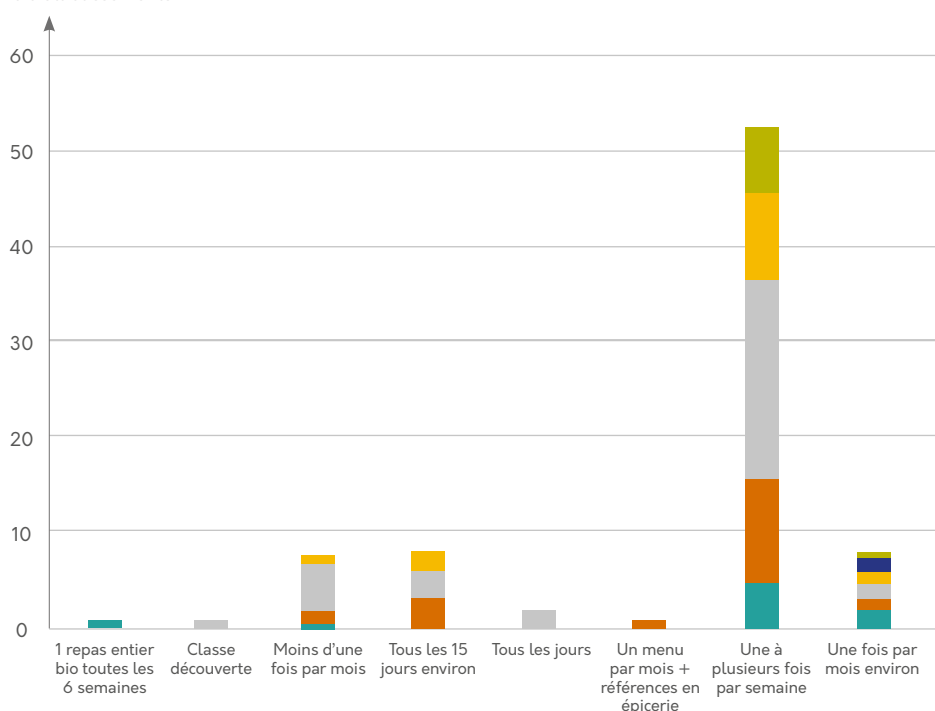
# 40 %

des établissements s'approvisionnant en bio se situent dans la fourchette moyenne 1,80 € - 2,20 €. Un tiers sont en dessous de 1,80 €. Des établissements réussissent le challenge de plus de 20 % de produits bio en ne dépassant pas les 1,80 € de coût matière/repas.

### Introduire des produits biologiques est à la portée de tous les budgets

#### Fréquence d'introduction des produits bio en fonction du coût matière

Nb d'établissements



- Moins de 1.20 €
- Entre 1.20€ et 1.50€
- Entre 1.50€ et 1.80€
- Entre 1.80€ et 2.20€
- Entre 2.20€ à 2.40€
- Plus de 2.40€

Actuellement la majorité des établissements arrive à intégrer des produits biologiques une à plusieurs fois par semaine, et avec un coût matière inférieur à 2,20 €.



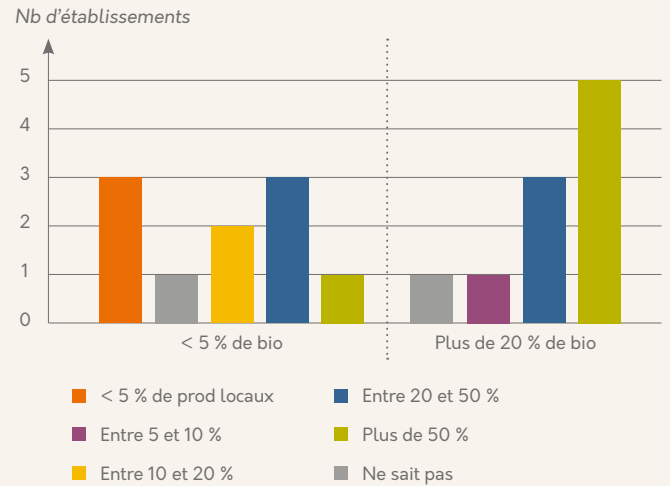
## ◆ PROFIL-TYPE DES « MEILLEURS ÉLÈVES » DU BIO

Comparaison des établissements dont l'approvisionnement en denrées alimentaires est en-dessous des 5 % de produits certifiés bio et au dessus de 20 % (10 établissements par catégorie)

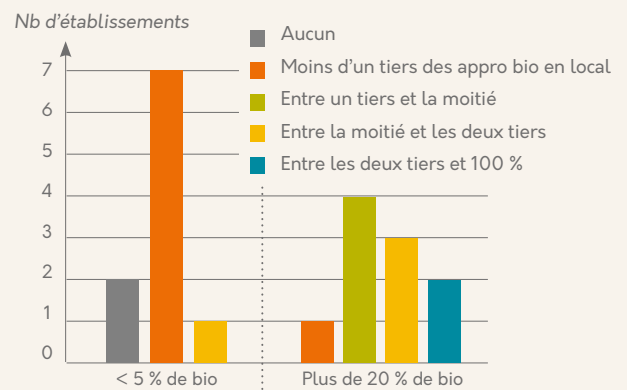
Les établissements ayant plus de 20 % d'aliments bio dans leurs approvisionnements :

- ◆ introduisent des produits bio plusieurs fois par semaine. La constance et la régularité (plus qu'un repas entièrement bio ponctuellement) sont une des clefs de réussite.
- ◆ s'approvisionnent globalement avec plus de produits locaux (voir graphe 1, ci-contre)
- ◆ se tournent également vers un approvisionnement plus local pour leurs produits issus de l'agriculture biologique. (voir graphe 2, ci-contre)
- ◆ ont une gamme plus étendue de produits bio couvrant toutes les familles, des produits frais à l'épicerie.
- ◆ ont des coûts matières variés (voir graphe 3, ci-contre)
- ◆ s'approvisionnent davantage auprès des producteurs locaux, des groupements de producteurs (Nos paysans normands, InterBio Normandie Services, Local et Facile), Jardin de Cocagne...) qu'auprès des grossistes.
- ◆ ne font part de difficultés dans leurs approvisionnements que rarement, voire jamais.
- ◆ ont davantage été accompagnés dans leur projet, la mise en lien avec les producteurs, l'élaboration des marchés publics, l'organisation de formations... : Inter-Bio/Bio en Normandie, les Défis Ruraux/le Réseau des CIVAM Normands, Local et Facile/ Chambre d'agriculture, la Métropole, le Département, la Région sont cités (voir graphe 4, ci-dessous).

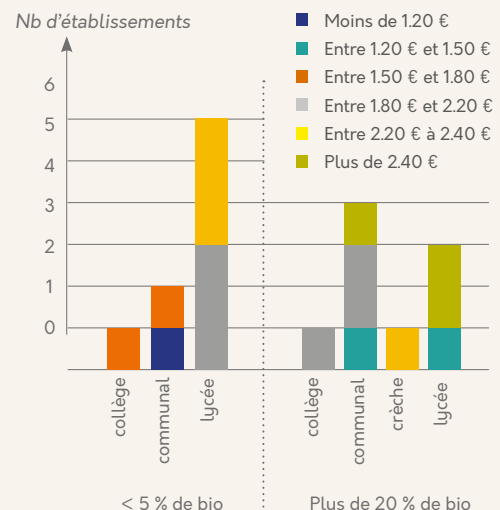
### 1- Proportion de produits locaux dans les approvisionnements



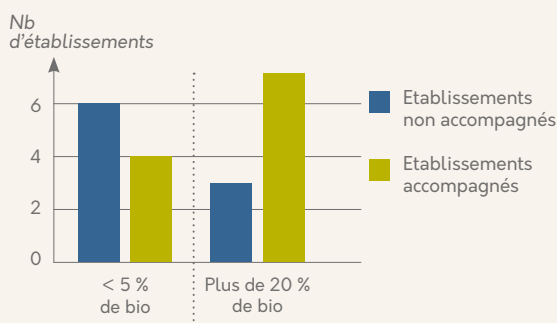
### 2- Part du bio local



### 3- Comparaison des coûts matières en fonction des types d'établissements



### 4- Accompagnement des établissements



## PLACE AUX RETOURS D'EXPIÉRIENCE DU TERRITOIRE...

◆ Par exemple, un restaurant scolaire utilise plus de 50 % de produits bio tous les jours dans les assiettes de 80 enfants de maternelle et élémeñtaire à un coût matière de 1,88 € (produits laitiers, fruits et/ou légumes, viande, épicerie, œufs et boisson provenant d'agriculteurs et de petits distributeurs).

◆ Cas d'une autre structure communale qui cuisine entre 20 et 50 % de produits bio (fruits, légumes et viande) pour les 50 enfants. Elle travaille en direct avec le maraîcher et a un coût matière de 1,50 €.

◆ Une cuisine centrale cuisinant pour 7000 convives (crèche, scolaires, centre de loisirs, adultes et personnes âgées) s'approvisionne entre 20 et 50 % en produits biologiques, via des groupements de producteurs et des grossistes pour un coût matière compris entre 1,80 et 2,20 €.

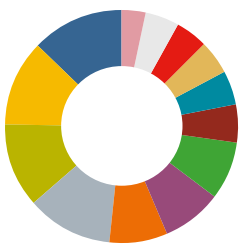
◆ Ailleurs, 175 enfants d'un restaurant scolaire communal peuvent savourer entre 20 et 50 % de produits issus de l'agriculture biologique. La cantine s'approvisionne auprès des agriculteurs, artisans et grossistes, pour un coût matière se situant entre 1,20 et 1,50 €.

◆ Plus de 50 % des approvisionnements sont bio pour une crèche et ses 24 convives, avec un coût matière entre 2,20 et 2,40 €.

◆ Enfin, un des lycées enquêtés utilise pour ses 250 convives entre 20 et 50 % de produits bio (fruits, légumes, pain et épicerie) une à plusieurs fois par semaine, pour un coût matière proche de 2,40 €. Dans des coûts similaires, un autre établissement avec 450 lycéens s'approvisionne en bio entre 20 et 50 % pour toutes les familles de produits.

## ◆ LES BESOINS 2019 EN PRODUITS NORMANDS ET DE QUALITÉ

### Familles de produits normands de qualité recherchés



◆ Légumes transformés | 16 %

◆ Fromages | 22 %

◆ Yaourts | 22 %

◆ Autres produits laitiers (crème, lait...) | 22 %

◆ Viande de porc | 22 %

◆ Oeufs | 25 %

◆ Viande bovine | 38 %

◆ Poisson frais | 38 %

◆ Epicerie | 38 %

◆ Légumes frais | 56 %

◆ Pain | 56 %

◆ Volaille | 56 %

◆ Fruits | 59 %

Les % correspondent au nombre de citations.

Il y a encore de nombreux produits recherchés par la restauration collective : des légumes, fruits, volaille, pain pour la majorité. La connaissance de l'offre en produits locaux, sa diversification et son accès restent une marge de progrès pour développer les approvisionnements.

## ◆ LES LEVIERS POUR ÉQUILIBRER LE BUDGET EN DÉVELOPPANT SON APPROVISIONNEMENT DE QUALITÉ

### Clés du succès

- Développement par étape : introduction progressive des familles (légumes, produits laitiers, pain, épicerie, fruits, viande)
- Projets et motivation partagés entre les équipes de cuisine et les décideurs.
- Formation des équipes.
- Adaptation des menus.
- Réduction du gaspillage alimentaire.
- Diversification des protéines dans les menus (repas végétariens)
- Travail des produits bruts et de saison.
- Intégration de critères de qualité dans les marchés publics.
- Sensibilisation des convives et des parents.
- Se faire accompagner et échanger entre pairs.



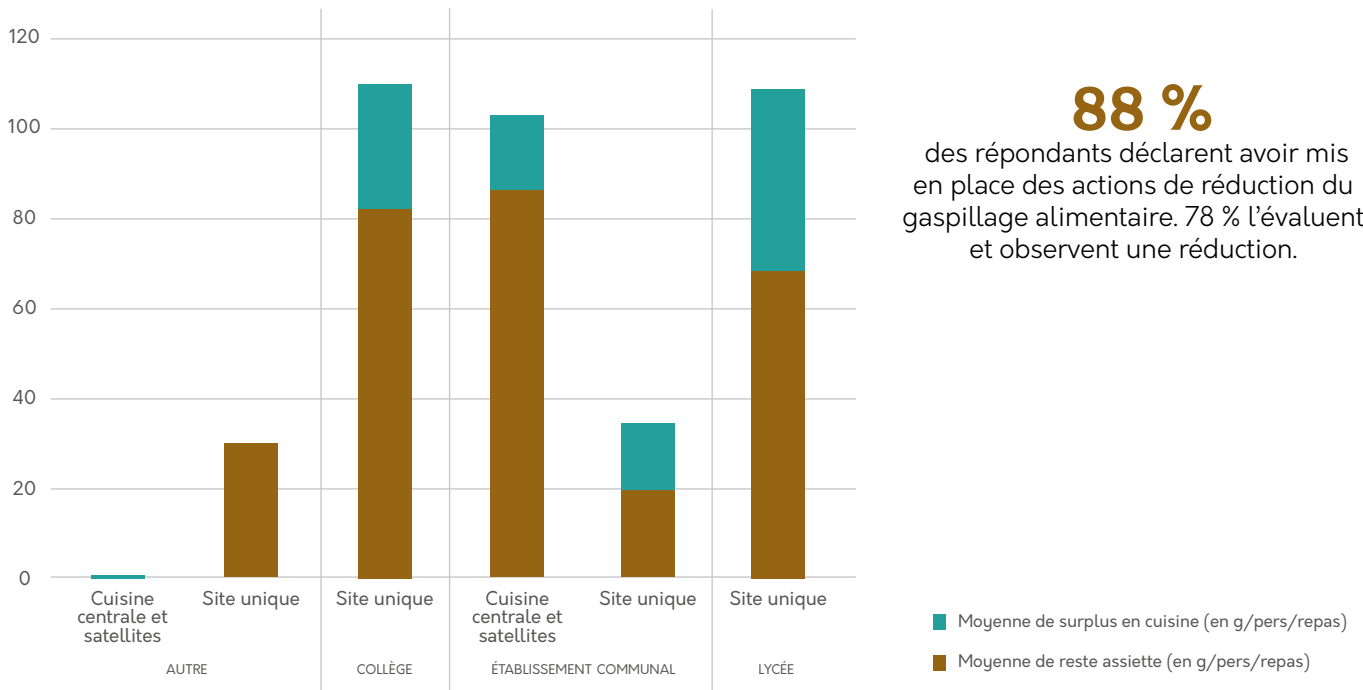
## ◆ UN LEVIER DE POIDS : LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Des établissements qui ont évalué leur gaspillage ont mesuré jusqu'à :

- 60 g/personne/repas de surplus en cuisine (entre 10 et 60 g, la moyenne se situant à 20 g)
- 150 g/personne/repas dans l'assiette (entre 5 et 150 g, la moyenne étant de 61 g).

Les 19 établissements qui ont apporté des réponses représentent 10 000 convives et 813 kg jetés par jour soit 125 tonnes par an.

D'après l'ADEME, le gaspillage alimentaire représente 17 % des aliments préparés et 14 % du coût des matières premières. L'ADEME a estimé que le gaspillage est constitué à 39 % de légumes et 21 % de viande, poisson, œufs.



**88 %**

des répondants déclarent avoir mis en place des actions de réduction du gaspillage alimentaire. 78 % l'évaluent et observent une réduction.

### RETOUR D'EXPÉRIENCE

#### de Nathalie Villermet du Réseau pour Eviter le Gaspillage Alimentaire en Normandie (REGAL)

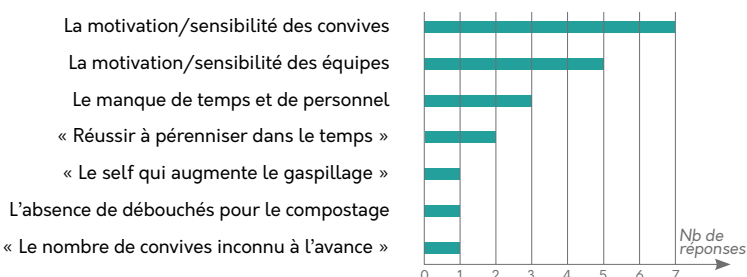
##### Quel niveau de gaspillage alimentaire retrouvez-vous en Normandie et d'où vient-il ?

En général le gaspillage alimentaire représente 20 à 30 % des denrées achetées et mangées. Il vient principalement de la cuisine (production et menu), du service et du convive. On observe aussi des différences selon le type d'établissement, la gestion directe ou concédée, le nombre de composantes ou encore la main d'œuvre (car l'accompagnement des convives est très important).

##### Quels leviers sont préconisés ?

Nous recommandons à chaque établissement de s'appuyer sur son diagnostic pour bien établir son plan d'actions. Nous proposons de cibler 3 axes et choisir des actions pour chacun : production et menu, service, consommation-sensibilisation. Par exemple : organiser des réunions internes, former les adultes (équipes en cuisine, salle, enseignants, animateurs...), travailler sur l'organisation du service, utiliser des outils (logiciel EMAPP, guide de l'Ademe, Kit Graine « Stop au gaspi »...).

### Les freins aux actions



## Actions mises en place pour lutter contre le gaspillage alimentaire (GA)

Action autour du pain (pesée du pain jeté, limitation du pain distribué, action de sensibilisation...)

Des pesées sont réalisées au moins 1 fois par an

Des interventions de sensibilisation au GA sont faites auprès des élèves au moins tous les ans

Le tri des déchets organiques

Le sujet du gaspillage alimentaire est traité régulièrement dans une instance de l'établissement (Commission de restauration, CESC, CVL...)

De la formation des agents de restauration

La valorisation des déchets organiques

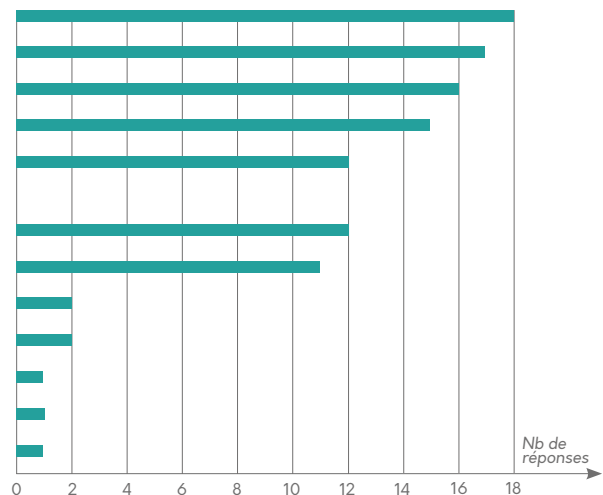
Composteur pour les épluchures de légumes

Une personne est référente de la lutte contre le GA

Des pesées journalières de produits à cuisiner

Des pesées tous les jours et tri des déchets par les convives sensibilisation toute l'année

GA inclus dans un projet pédagogique en 2018 - 2019



## Quelles répercussions sur les budgets, après avoir mis en place des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire ?

Il y a eu très peu de réponses à cette question...

◆ Exemple d'un collège de 600 convives (4 agents en cuisine, 2 en service, coût matière 1,80 €) qui a constaté une économie de 3000 € sur le pain et 10 000 € pour le reste.

◆ Un autre collège (450 convives, 3 agents en cuisine, 1,80 € de coût matière) a réduit son coût de revient de 0,10 € grâce à la réduction du gaspillage alimentaire.

◆ Un autre établissement scolaire (80 convives d'élémentaire, service à table, 0,9 agent en cuisine et 1,2 en service) a profité des économies réalisées pour acheter davantage de produits biologiques et dépasser les 50 % de produits bio dans ses approvisionnements.



## CONCLUSION

Introduire des produits de qualités locaux est à la portée de tous les types d'établissements.

Cependant, il y a encore nécessité de :

- ◆ Soutenir et accompagner l'évolution des pratiques d'approvisionnement et de cuisine
  - ◆ Découvrir et valoriser les initiatives normandes vertueuses
- ◆ Renforcer l'inter-connaissance du champ à l'assiette pour développer la production agricole et les filières normandes de qualité.
  - ◆ Développer la sensibilisation et la formation autant des équipes que des convives.

Date d'édition : décembre 2019

CONTACTS :  
Association Bio Normandie  
02.32.09.01.60

Réseau des CIVAM normands  
02.32.70.44.23



Projet financé par la Région Normandie dans le cadre des contrats d'objectifs agricoles régionaux.