



METROPOLE ROUEN NORMANDIE

PANORAMA DE LA RHD 2021



L'enquête a été financée par la Métropole Rouen Normandie et par la Région Normandie.

D'OU VIENNENT LES CHIFFRES CONCERNANT LA METROPOLE ROUEN NORMANDIE?

Le Réseau des CIVAM normands a contacté les personnes concernées par la restauration collective **sur le territoire de la Métropole Rouen Normandie**. Pour cela, l'association a privilégié le mail et l'appel téléphonique pour récolter les informations entre mai et septembre 2021.

- **71 communes** ont été appelées puis contactées par mail et relancées 2 fois;
- **23 entreprises** ont été appelées. 10 avaient une cantine. La majorité était en gestion concédée. Les prestataires n'ont pas souhaité répondre à cette enquête.
- **46 centres de loisirs** ont été contactées en juillet 2021 (appels et mails);

PROFIL DES RESTAURATIONS COLLECTIVES AYANT REPONDUES

- Onze écoles primaires, un hôpital, un lycée, un collège et une cuisine de restaurants scolaires (15 réponses au total);
- Les restaurants collectifs ayant répondu ont en moyenne 1628 couverts (Cependant, attention la médiane est de 600 couverts.);
- Le coût total des matières premières d'un repas est de 2,53 euros en moyenne.



L'APPROVISIONNEMENT

L'APPROVISIONNEMENT GLOBAL

L'info en +

En moyenne les restaurants achètent 3 types de conditionnement de légumes (frais, surgelés, appertisés...). Augmenter la part de légumes frais pourrait être un premier levier pour permettre d'introduire plus de produits locaux de qualité.

■ Les approvisionnements en légumes : une place importante pour les produits de transformation

- > 7 restaurants sur 15 s'approvisionnent en partie avec des légumes prêts à cuire.
- > 5 restaurants sur 15 s'approvisionnent en partie avec des légumes appertisés.
- > La totalité des restaurants du territoire s'approvisionnent en partie avec des légumes surgelés.
- > Néanmoins, la quasi-totalité des restaurants s'approvisionnent en partie avec des légumes frais.

■ Les approvisionnements en produits laitiers

> La totalité des restaurants du territoire s'approvisionnent en partie en produits laitiers sous forme de pots individuels. Des achats sous un conditionnement plus large serait une piste pour réduire les déchets.

■ Les approvisionnements en poissons

(Selon les 10 personnes ayant répondu à la question de l'approvisionnement en poissons frais).

- > Pour plus de la moitié des restaurants du territoire, le poisson est acheté surgelé (entre 2/3 et la totalité de l'achat total). Ce type d'approvisionnement limite la possibilité d'introduire des poissons locaux.
- > Moins d'1/3 de poissons est acheté frais pour la quasi-totalité des restaurants.
- > 8 restaurants collectifs sur 10 se procurent leurs produits de la mer par leur marché public, où les critères peuvent limiter la possibilité d'introduire des poissons locaux.

Des difficultés d'approvisionnement en poissons frais

8 restaurants collectifs sur 10 affirment qu'ils n'ont pas ou partiellement de réponses au marché public pour le(s) lot(s) poisson(s) frais.

L'APPROVISIONNEMENT EN PRODUITS LOCAUX DE QUALITÉ

■ Des marges de progressions possibles

> Au sein de la Métropole Rouen Normandie, 14 restaurants sur 15 s'approvisionnent partiellement en produits locaux : Pour 8 restaurants, ils représentent moins de 20 % de leur achat total, pour 6, ils représentent plus de 20 %.

En comparaison, pour 54 % des restaurants normands interrogés les produits locaux représentent plus de 20 % de leur achat total.

> Pour qu'un projet d'approvisionnement en produits locaux fonctionne, un maximum de personnes doivent être impliquées. 6 restaurants du territoire métropolitain sur 15 affirment que seuls les élus sont à l'initiative du projet. *A titre indicatif, le projet est porté par 3 personnes (élus, salariés, convives...) en moyenne dans les restaurants normands interrogés dont les produits locaux représentent plus de 20 % des achats totaux.*

■ Quels produits locaux intègrent-ils ?

> fruits (12 restaurants);
> légumes (11 restaurants);
> viande (11 restaurants);
> produits laitiers (10 restaurants);
> pain et viennoiseries (9 restaurants);

■ Comment s'approvisionnent-ils en produits locaux ?

> La moitié des restaurants du territoire de la Métropole s'approvisionnent en partie chez des agriculteurs. *A titre indicatif, 59 % des restaurants normands interrogés introduisant plus de 20 % achètent leurs produits locaux notamment chez des agriculteurs.*

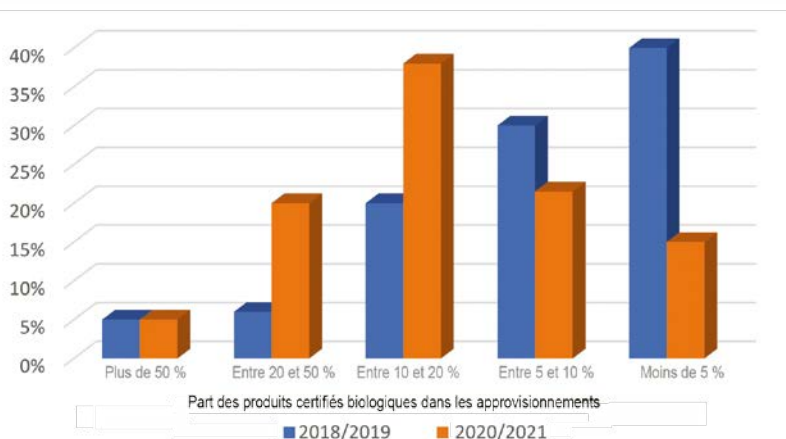




L'APPROVISIONNEMENT EN PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

- Une grande majorité des restaurants interrogés s'approvisionnent à moins de 10 % en produits AB. Les restaurants de la Métropole s'approvisionnent en moyenne moins en produits AB que le reste des restaurants normands.
- **Quels produits bio intègrent-ils ?**
 - > produits laitiers (10 restaurants);
 - > légumes (10 restaurants);
 - > fruits (8 restaurants);
 - > produits de l'épicerie (6 restaurants);
 - > viande (4 restaurants);
 - > oeufs (4 restaurants);
- **Chez qui les restaurants collectifs s'approvisionnent en produits AB ?**
 - > 8 restaurateurs sur 15 s'approvisionnent notamment en produits AB chez des grossistes, ils s'approvisionnent également via des industries agro-alimentaires;
 - > 6 restaurateurs sur 15 s'approvisionnent notamment en produits AB chez des agriculteurs;
 - > 12 établissements sur 15 introduisent très peu de produits AB locaux.

Les réponses à cette question sont dans les mêmes proportions que pour les restaurants collectifs à l'échelle normande.



LES LIENS AVEC LES PRODUCTEURS

LES BÉNÉFICES DU CONTACT DIRECT

- Une grande majorité (11 sur 14) des restaurants de la Métropole interrogés affirment qu'ils ont été en contact direct avec un ou plusieurs de leurs producteurs. 8 restaurants sur 10 affirment qu'ils ont rencontré leur(s) producteur(s). La moitié des restaurants ont visité les fermes.

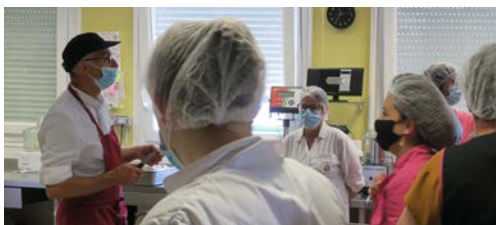
> Le contact direct est très important pour développer des relations de confiance avec le producteur. Il permet d'introduire progressivement des produits locaux de qualité.



IDENTIFIER SES BESOINS AFIN DE MIEUX TRAVAILLER AVEC LES AGRICULTEURS

MIEUX CONNAÎTRE SES BESOINS : LA CLÉ POUR UN MEILLEUR APPROVISIONNEMENT

- 8 restaurants sur 15 de la Métropole Rouen Normandie rencontrent des difficultés d'approvisionnement en produits locaux et/ ou de qualité (*des volumes demandés trop importants, des ruptures au niveau de l'approvisionnement ou des délais de livraison trop tardifs...*). Un diagnostic des besoins permettrait aux restaurants de connaître leurs habitudes. L'objectif est de pouvoir anticiper les demandes et



les réelles quantités auprès des producteurs.

- 12 restaurants collectifs sur 15 de la Métropole Rouen Normandie souhaiteraient plus de fournisseurs locaux ou plus de produits labellisés en fruit, en viande bovine, en volaille, en légumes (frais et transformés), en produits laitiers (yaourt, fromage) et en œufs.

QUELLES PRATIQUES ONT-ILS FAIT EVOLUER POUR INTRODUIRE PLUS DE PRODUITS LOCAUX DE QUALITE ?

LA MODIFICATION DU MENU EST LE PREMIER LEVIER

- Il est intéressant d'observer que les restaurants du territoire ont fait peu évoluer leurs pratiques de cuisine. Cependant, ils ont utilisé d'autres leviers afin d'introduire des produits locaux de qualité :
 - > modifier la composition du menu (9 restaurants sur 12)
 - > sensibiliser le public aux nouveaux produits (6 restaurants)
 - > valoriser les fruits et les légumes (5 restaurants)
 - > diminuer la ration carnée (5 restaurants)
- 12 restaurants sur 15 de la Métropole Rouen Normandie introduisent des protéines végétales lors des menus végétariens, c'est une tendance générale en Normandie.

Les leviers utilisés par les restaurants normands

69%* Modification du menu,
66%* Réduction du gaspillage,
50%* Sensibilisation du public,
45%* Valorisation des fruits et des légumes,
41%* Augmentation de la part de céréales et de légumineuses

* des restaurants normands interrogés.



QUI A RÉALISÉE L'ENQUÊTE ?



■ LE RÉSEAU DES CIVAM NORMANDS

Cette association est née de la fusion des Défis Ruraux et de la FRCIVAM Basse-Normandie. Porté par des valeurs fortes d'humanisme et de coopération, le réseau réunit des agriculteurs, des responsables associatifs et des citoyens qui souhaitent accompagner le développement de systèmes agricoles et alimentaires durables ainsi qu'une approche environnementale des comportements sur toute la Normandie.

QUI A FINANCÉ L'ENQUÊTE ?

■ LA MÉTROPOLE ROUEN NORMANDIE ET LA RÉGION NORMANDIE



Chloé Godard - Chargée de mission circuits courts et fermes ouvertes

07.69.19.30.04

chloe.godard@civam.org

Réseau des CIVAM normands

Place Paul-Levieux

76190 Allouville-Bellefosse