



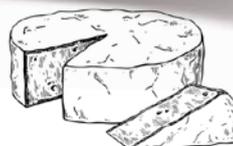
Guide en faveur de l'approvisionnement de proximité et de qualité dans la restauration collective de Maine-et-Loire

A l'initiative de la Chambre d'agriculture, du Département et de l'Association des maires, un réseau d'acteurs de la restauration collective a vu le jour depuis plusieurs années dans le département de Maine-et-Loire, le Réseau LOCAL Anjou. Il s'appuie sur l'agriculture diversifiée du département et sur les volontés politiques des collectivités. Il vise à favoriser les échanges d'expériences pour développer la part des produits de proximité et de qualité dans la restauration collective. L'objectif est de renforcer ou développer l'économie locale, de renforcer les liens entre acteurs et de favoriser un développement durable du territoire. Aujourd'hui, ensemble, Etat et Réseau LOCAL, pour renforcer cette dynamique, nous vous proposons un nouvel outil. Une charte... pour accroître la part des produits locaux et de qualité dans la restauration collective, dans l'esprit de la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et pour une alimentation saine, durable et accessible. Cette charte a pour ambition

d'inciter chaque acteur à développer ses pratiques dans ce sens et ainsi, à favoriser le développement d'un cercle vertueux. L'engagement et les progrès des uns entraînera ceux des autres.

À vous, qui êtes impliqués dans cette voie d'amélioration et qui vous engagez dans cette charte, ce guide permet d'illustrer le contexte dans lequel cette charte se place, de préciser les attendus des engagements et de faciliter leur mise en œuvre par la mise en réseau et la proposition d'exemples sous forme de fiche associée.

Nous vous invitons à poursuivre vos démarches et à participer pleinement à l'échange de bonnes expériences. Groupement de producteurs, grossiste, industrie de transformation, interprofession, association, cuisinier, gestionnaire, établissement, collectivité, afin de développer le potentiel de notre territoire et pour le plaisir de nos consommateurs et convives, tel doit être notre ambition.



Préambule : état des lieux de la restauration collective publique et privée aujourd'hui

La restauration collective appartient au secteur de la restauration hors domicile. Par opposition à la restauration commerciale, la restauration collective est proposée à des convives dans le cadre d'une activité qui les réunit et qui définit son domaine : la scolaire, la santé, le social, le professionnel...

Présentation de la situation avec l'appui de l'Observatoire régional de l'approvisionnement de proximité en restauration collective

Une démarche d'observatoire régional de l'approvisionnement de proximité a été initiée en 2016 puis renouvelée en 2017 et 2018 ; elle a permis de réaliser une photographie des pratiques d'achats des structures ligériennes.

Cette photographie a été réalisée avec les orientations suivantes :

- Sollicitation de l'ensemble des cuisines centrales et autonomes de la restauration collective, soit près de 2 700 structures.
- Recueil des données d'achats de l'année N-1 en euros sur l'ensemble des denrées réparties en 19 familles de produits
- Ventilation des achats selon 3 échelles géographiques de provenance en fonction de la situation de la structure de restauration : France, Région et départements limitrophes, Proximité (départements et départements limitrophes) : l'origine du produit se définit selon le lieu de production de la denrée alimentaire ou de l'ingrédient principal (ou créée pour les produits de la mer)
- Ventilation des achats selon des critères de qualité.

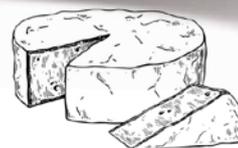
Cette démarche a fait l'objet d'une restitution des résultats pour les exercices 2016 et 2017 ; néanmoins le taux de participation obtenu lors des 3 éditions de l'observatoire n'a pas dépassé les 20 %. Les données présentées ci-dessous doivent donc être considérées avec une certaine prudence. Quelques données (2017) sont décrites ci-dessous :

- Le coût moyen des matières premières est de 1,60 € par repas.
- 57 % des dépenses en moyenne visent des produits frais ; le surgelé représente 21 % des dépenses.

- Les viandes (fraîches et surgelées) et la charcuterie représentent 30 % des dépenses en denrées alimentaires ; les fruits et légumes viennent ensuite avec un poids de 20 %.
- 76 % des achats de produits frais correspondent à des produits provenant de France ; l'approvisionnement régional en produits frais est de 43 % alors que 24 % des achats de produits frais correspondent à des produits de proximité. Ces données sont très différentes pour les produits surgelés avec des taux pour les 3 échelles qui sont de 35 %, 10 % et 5 %.
- 81 % des viandes fraîches de volailles sont d'origine régionale ; ce taux est de 39 % pour les viandes de bœuf et veau.
- 40 % des achats de légumes se font au niveau régional ; les achats en proximité sont de 26 %.
- Les produits sous signes officiels de la qualité et de l'origine (SIQO) représentent une faible part des achats ; ce sont respectivement 10 % et 11 % des achats de fruits et légumes qui sont biologiques ; pour les viandes ce sont 10 % des achats de viandes de volailles fraîches qui sont sous SIQO.
- Si la conviction personnelle du cuisinier ou du gestionnaire des achats de la structure influe directement sur les achats, l'orientation des achats vers « plus de proximité » intervient également sous l'impulsion du responsable de la cuisine, de l'établissement ou de la collectivité ; les différents acteurs régionaux mobilisés sur l'approvisionnement local en restauration collective sont également fréquemment cités comme vecteur de sensibilisation en restauration collective.

Plus d'informations sur la restauration collective :

<http://draaf.pays-de-la-loire.agriculture.gouv.fr/>



Terminologie

Le terme de produit de proximité ou l'ambition de manger de proximité en restauration collective sont souvent utilisés dans le langage des donneurs d'ordre, décideurs et acteurs de la restauration collective. Ces termes restent flous par définition, ils n'ont pas de cadre légal précis. Il convient donc dans le cadre de cette charte de donner quelques précisions sémantiques avant de poser les enjeux et l'ambition de la démarche.

Produits de proximité

Ici, est considéré comme produit de proximité, l'ensemble des produits issus de la production agricole, c'est-à-dire né/semé, cultivé/élevé et transformé dans une aire géographique comprenant la Région des Pays de la Loire et ses départements limitrophes entrant dans la composition des repas.

Circuits courts de proximité et tracés

Un circuit court est un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à conditions qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire. En restauration collective et lorsque le producteur livre directement ses produits au restaurant qui le transforme : c'est une forme de circuit court.

Ici et dans le cadre de cette charte, dans un souci de relocaliser l'alimentation et favoriser l'économie du territoire, nous parlerons de produits de proximité en circuits courts.

Filière longue de proximité tracée

Une filière longue de distribution va inclure du producteur au consommateur une cascade d'opérateurs successifs, au minimum 2. Le nombre d'opérateurs successifs est variable selon le niveau de transformation du produit d'origine, de son conditionnement et de son circuit de

commercialisation.

Ici encore et dans le cadre de cette charte, dans un souci de relocaliser l'alimentation et favoriser l'économie du territoire, nous parlerons de produits de proximité en filière longue. Enfin, pour clarifier et dans un souci de transparence pour les acheteurs et les consommateurs finaux, le caractère « tracé » est adjoint à cette notion de produits de proximité en filière longue dans laquelle l'origine du produit est connue.

Produits sous signes officiels de qualité (SIQO)

En France et en Europe, des logos officiels permettent de reconnaître des produits qui bénéficient d'un signe officiel de la qualité et de l'origine.

Ces signes « officiels » reposent sur une démarche collective et volontaire émanant de producteurs ou d'un groupement de producteurs, des conditions de production strictes validées par l'État et des contrôles réguliers réalisés par des organismes indépendants agréés par l'État.

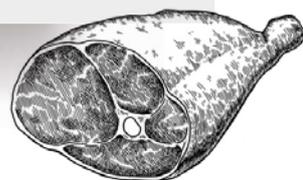
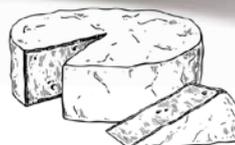
Les SIQO sont des signes officiels de la qualité et de l'origine. Ils sont issus d'une démarche collective et volontaire émanant de producteurs ou d'un groupement de producteurs avec des conditions de production strictes validées par l'État et des contrôles réguliers réalisés par des organismes indépendants agréés par l'État.

En fonction de leurs caractéristiques, ces signes apportent aux consommateurs une garantie officielle spécifique :

- garantie de l'origine (AOC et AOP ; IGP)
- garantie de la qualité supérieure (Label rouge)
- garantie d'une recette traditionnelle (Spécialité traditionnelle garantie, STG)
- garantie du respect de l'environnement (Agriculture biologique)

Plus d'informations sur les signes officiels de qualité :

- https://www.inao.gov.fr/les_signes_officiels_de_la_qualite_et_de_l_origine_siqa



1. Structurer l'offre locale de proximité et de qualité



La région des Pays de la Loire est une région agricole d'importance (70 % du territoire) et riche par sa diversité agricole. Tous les types de productions y sont implantés, à l'exception des plantes méditerranéennes ou tropicales. Elle est la principale région française de production de produits de qualité.

6000 exploitations composent la Ferme Maine et Loire, avec à leur tête 8760 femmes et hommes et 11600 Equivalents Temps Pleins salariés.

Les productions animales et végétales s'y

« Le Maine-et-Loire connaît un essor important de l'agriculture biologique ces dernières années »

sont développées de manière équivalente, créant un équilibre et une complémentarité entre les territoires de l'Anjou.

Dans le département, 1 275 exploitations ont déclaré avoir au moins une production sous signe officiel de qualité hors production biologique : AOC-AOP, IGP et Label Rouge. Différentes catégories de produits sont concernées : les vins, les viandes bovine, et porcine, les volailles de chair..

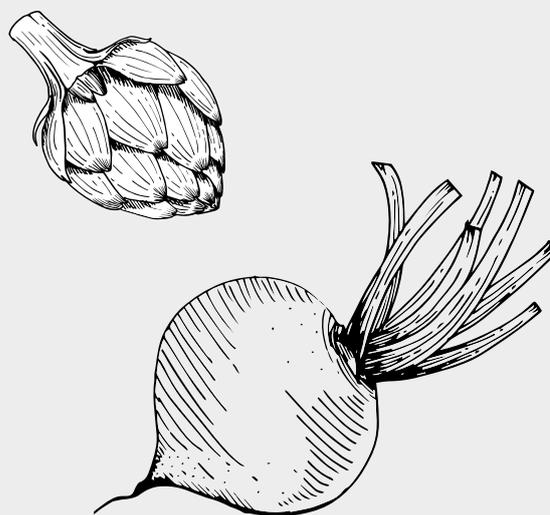
De plus, le Maine-et-Loire connaît un essor important de l'agriculture biologique ces dernières années. Depuis 2009, les surfaces orientées en bio ont doublé et atteignent 35 776 ha en 2016 soit 7,8 % de la SAU du département. En 2016, 10,7 % des exploitations étaient engagées dans ce mode de production.

Source L'agriculture en Maine-et-Loire en 2016 / Données Agreste et Analyse PEP Chambre régionale d'agriculture

Des idées pour les filières agricoles

Les 4 engagements de la charte visant à structurer l'offre de proximité et de qualité peuvent prendre différentes formes,

- STRUCTURER des filières locales pour fournir des produits adaptés à la restauration collective (tant dans leurs caractéristiques que dans leurs conditionnements),
- FACILITER le regroupement pour proposer une gamme en lien avec les attentes et les problématiques logistiques,
- RENFORCER la traçabilité sur l'origine et les modes de production,
- FORMER des producteurs en vue de répondre aux appels d'offre et/ou de développer des produits attendus.
- S'ATTACHER à produire des aliments. avec des pratiques favorables à la santé et à l'environnement : limitation des intrants et des produits phytosanitaires.



Plus d'informations sur l'achat de produits de proximité et de qualité :

- <http://draaf.pays-de-la-loire.agriculture.gouv.fr/Manger-local-et-manger-francais>
- www.approximite.fr
- <https://www.interbio-paysdelaloire.fr/acheter-bio-pres-de-chez-vous>



2. Organiser et mutualiser la logistique

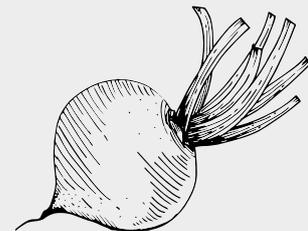
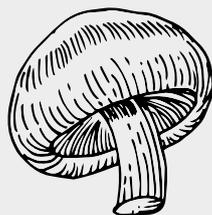
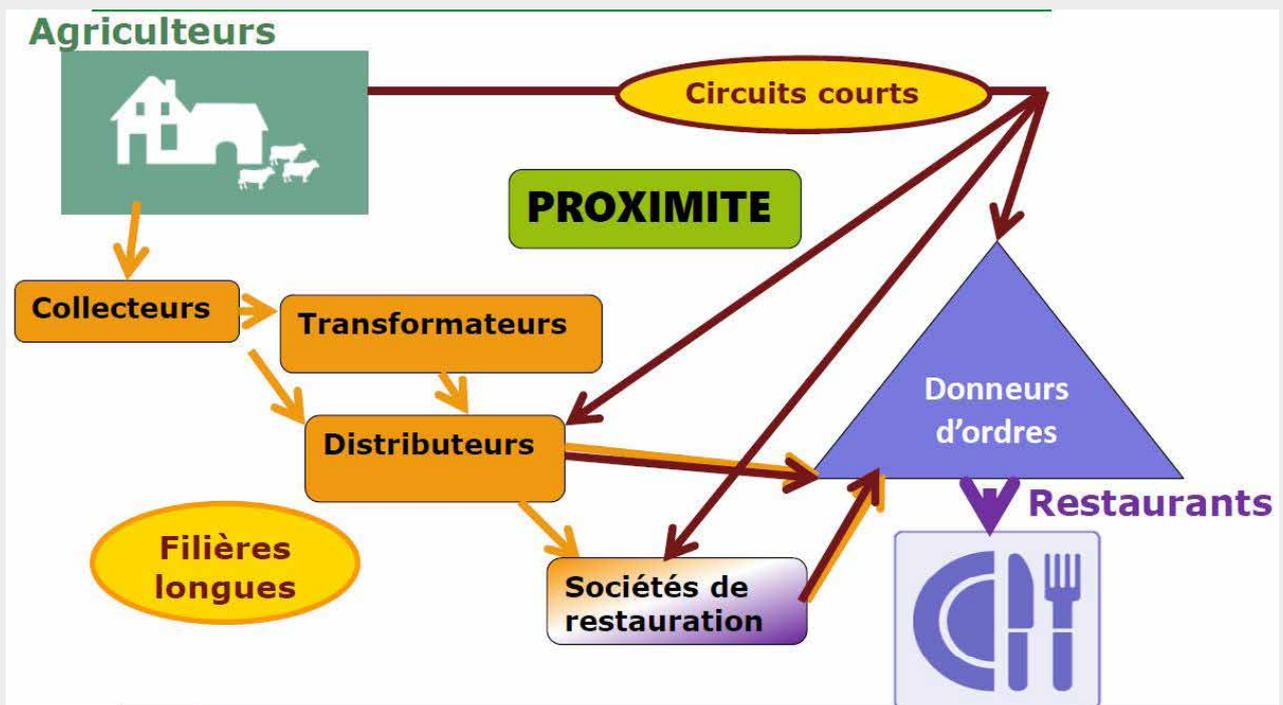
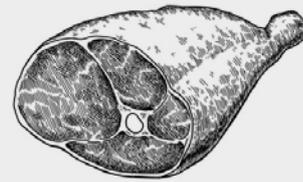
Aujourd'hui, la logistique des produits alimentaires sur le département est principalement de deux ordres pour la restauration collective :

- La vente directe du producteur au restaurant
- La vente avec des intermédiaires plus ou moins nombreux selon le type de produits et son niveau de transformation : industries agroalimentaires, grossistes gros ou demi gros...

Au niveau national, aux côtés des 515 000 agriculteurs français, ce sont ainsi plus de 17 000 industries agro-alimentaires et 4 000 distributeurs grossistes qui travaillent pour approvisionner l'ensemble des restaurants collectifs.

Des idées pour la distribution

- IMAGINER des systèmes logistiques nouveaux par des regroupements de fournisseurs entre eux,
- EXPERIMENTER de nouveaux modes d'acheminement pour les derniers kilomètres notamment en milieu urbain.
- VALORISER des produits issus de filières longues de proximité tracées.



3. Acheter plus de proximité et de qualité

L'achat des denrées diffère selon le statut public ou privé de l'entité qui gère le restaurant.

« l'acte d'achat de produits de proximité et de qualité repose sur la motivation et la volonté de l'acteur »

Pour le secteur public, les achats de denrées peuvent être effectués, selon les seuils :

- ⇒ Avec des marchés publics à procédure adaptée et formalisée ou procédure négociée sans publicité ni mise en concurrence, jusqu'à 25 000 € HT ;
- ⇒ Avec des marchés publics à procédure adaptée ou procédures formalisées, jusqu'à 221 000 € HT.

En matière d'allotissement, l'acheteur public détermine le nombre, la taille et l'objet (technique ou géographique) des lots.

Les achats publics relèvent de l'ordonnance n°2015-899 du 23 juillet 2015 et du décret n°2016-360 du 25 mars 2016.

Les principes fondamentaux des marchés publics renvoient au respect de la libre concurrence et s'énumèrent ainsi :

- la liberté d'accès aux marchés publics pour tout fournisseur ;
- l'égalité de traitement des candidats ;
- la transparence des procédures.

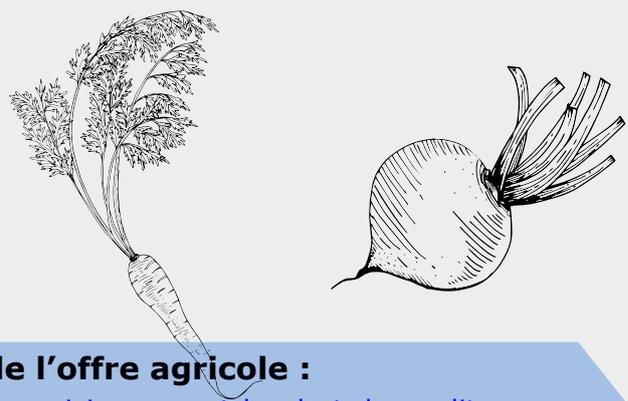
Faire jouer la concurrence dans l'acte d'achat public répond à un double objectif d'efficacité économique, en permettant d'obtenir l'offre la plus avantageuse et le

contrôle du bon usage des deniers publics. L'application de ces principes se traduit par des obligations concernant la mise en œuvre de l'appel à candidatures et de la passation du marché (publicité des offres, mise en concurrence des fournisseurs, transparence des choix effectués, contrôles externes). (extrait du Guide pratique : favoriser l'approvisionnement de proximité et de qualité en restauration collective ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt)

Pour les acteurs privés, l'acte d'achat peut être soumis à d'autres contraintes intrinsèques à l'entité gestionnaire. Ainsi, même dans ce secteur on note que l'acte d'achat de produits de proximité et de qualité repose sur la motivation et la volonté de l'acteur, ainsi que sur une bonne connaissance de l'offre.

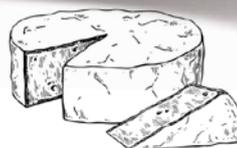
Des idées pour les acheteurs

- S'APPUYER sur des guides pour connaître les leviers et faciliter la commande publique pour un approvisionnement de qualité et de proximité.
- FAIRE DU SOURCING – autrement dit de la recherche sur l'offre alimentaire sur le territoire. Cela reste un bon moyen de rencontrer les acteurs des filières de proximité et de faire évoluer ses achats.



Plus d'informations sur la diversité de l'offre agricole :

- <http://agriculture.gouv.fr/guide-favoriser-lapprovisionnement-local-et-de-qualite-en-restauration-collective>
- <https://agriculture.gouv.fr/localim-la-boite-outils-des-acheteurs-publics-de-restauration-collective>
- https://e-communaute.cnfpt.fr/restauration_collective/ressources/proposition_de_cahier_des_charges_type_marches_publics_de
- <https://www.youtube.com/watch?v=48tRMcUcdRO>



4. Innover en matière de pratique de cuisine et veiller à préparer une alimentation favorable à la santé :

Les cuisines des restaurants collectifs se sont adaptées au fil des années aux différents contextes :

- Social, une demande croissante des repas consommés que ce soit en scolaire, hospitalier, entreprise et la restauration sociale d'une manière générale.
- Sanitaire, avec le souci de développer une alimentation favorable à la santé et une réglementation évolutive sur l'hygiène et la sécurité alimentaire depuis 1977 (HACCP, PMS plan de maîtrise sanitaire...)
- Structurel, avec des équipements vieillissants, les rénovations et/ou constructions coûtent cher et les choix sont parfois difficiles entre faire ou faire faire par un prestataire.
- Agroalimentaire, des approvisionnements issus de l'industrie en hausse et des produits frais de qualité en diminution depuis la fin des années 1970.

« la restauration collective se remet en question (...) sur le développement durable, l'écologie et l'alimentation »

Mais depuis quelques années déjà, la restauration collective se remet en question suite à des engagements formels des politiques sur le développement durable, l'écologie et l'alimentation. Pour préserver tous les nutriments, certaines équipes développent des pratiques en cuisine différentes et apportent un soin particulier aux préparations.

Des idées pour s'engager en cuisine :

- EPLUCHER ET LAYER au dernier moment en évitant les produits chimiques (chlore)
- DECOUPER (RAPER, HACHER) au plus

près de la consommation, en gardant les jus des fruits et légumes crus en les intégrant dans les préparations.

- ADAPTER les cuissons à chaque type d'aliments, privilégier les cuissons lentes à l'étouffée. Éviter les cuissons dans la matière grasse, à grande eau et à haute température.
- SOIGNER la présentation des plats. Les recettes proposées sont ainsi satisfaisantes gustativement et visuellement.

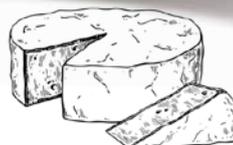
Des idées pour s'engager en faveur d'une alimentation favorable à la santé :

Afin de favoriser la mise à disposition d'une alimentation favorable à la santé, il convient en particulier, en lien avec les recommandations de l'Agence Régionale de la Santé, de :

- PRIVILÉGIER l'achat de produits de saison.
- PRIVILÉGIER également l'achat de produits limitant l'usage d'additifs et de conservateurs.
- RESPECTER la qualité nutritionnelle des repas conformément aux recommandations nationales : Profil nutritionnel, nutri score...
- ADAPTER les quantités servies aux besoins de chaque catégorie de population (GEMRCN).
- PRENDRE en compte les problèmes de santé des individus : obésité, dénutrition, diabète, allergies alimentaires...
- ORIENTER le choix d'aliments favorables à la santé : il existe des dispositifs incitatifs s'appuyant sur les avancées de la recherche en sciences sociales de type « coup de pouce ».
- LIMITER la consommation d'aliments sucrés.
- METTRE EN PLACE des actions d'éducation alimentaire du type « fourchette et baskets »

Plus d'informations sur la préparation des repas :

- http://inpes_santepubliquefrance.fr/professionnels-education/outils/fourchettes_baskets/index.asp
- <http://draaf.pays-de-la-loire.agriculture.gouv.fr/Le-programme-EDUC-ALIM>
- https://e-communautes.cnpf.fr/restauration-collective/documents_de_reference/la_lutte_contre_le_gaspiillage_alimentaire_apprendre_a

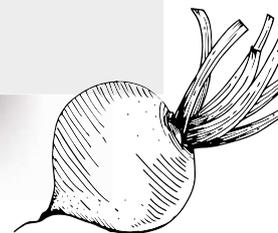
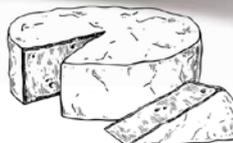
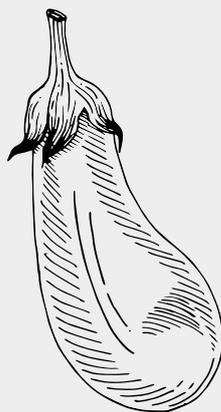
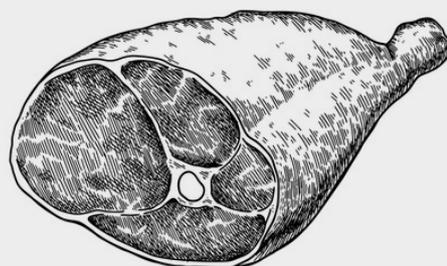


- FAIRE PARTICIPER les usagers à la préparation des menus et repas, car le consommateur demande à savoir ce qu'il mange.

La démarche Mon restau responsable, déjà promue dans le département de Maine et Loire permet, sur la base d'un diagnostic, d'identifier des pistes d'amélioration pour les établissements de restauration collective.

Plus d'informations sur la restauration responsable :

- <http://www.restauration-collective-responsable.org/>



5. Développer une approche territoriale et mutualiser les outils

Les territoires sont en pleine mutation. La loi NOTRe (nouvelle organisation territoriale de la République) a déclenché de nombreuses fusions ou parfois simplement des rapprochements, entre plusieurs communes ou plusieurs intercommunalités. D'une manière générale, on observe que les collectivités cherchent à mutualiser et optimiser leurs services, dont la restauration collective.

En parallèle, la loi sur l'Avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt de 2014, a proposé la création de Projets Alimentaires Territoriaux (PAT). Un PAT est un projet alimentaire co-construit et partagé par les acteurs territoriaux de l'agriculture et de l'alimentation du territoire visant à favoriser le développement local et durable de l'agriculture et de l'alimentation. Les PAT peuvent être très divers dans les thématiques traitées, en fonction du territoire (sa taille, ses caractéristiques, ses acteurs et leurs attentes) et du porteur de projet (son champ de compétences, sa capacité de diffusion).

Le Réseau national RnPAT distingue **six grands champs ou domaines** pouvant être intégrés dans une politique alimentaire territoriale, de type PAT l'économie alimentaire, la nutrition-santé, l'accessibilité sociale, la culture et l'identité gastronomique, l'environnement, l'urbanisme et l'aménagement.

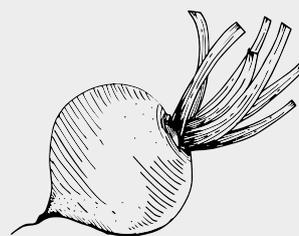
« les collectivités cherchent à optimiser leurs services, dont la restauration collective. »

Des idées au niveau des territoires

- RECHERCHER un effet d'économie d'échelle et de synergie. En effet, entre des établissements produisant un grand nombre de repas, entre des établissements réalisant au contraire peu de repas ou entre ces différents types d'établisse-

ments, de même qu'entre producteurs, peuvent être mis en place des dispositifs au bénéfice de tous.

- FACILITER une approche territoriale et collective peut aider la résolution de difficultés ou la mise en place de systèmes innovants.
- ELABORER un diagnostic initial partagé dans le cadre d'un PAT.
- RECHERCHER toutes les formes de synergies territoriales.



6. Mieux connaître les approvisionnements et leurs impacts, évaluer pour mieux piloter

Dans le cadre du Programme National pour l'Alimentation (PNA), politique incitative du Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt comprenant un axe sur l'ancrage territorial de l'alimentation, il est mis en place des indicateurs afin de faire un état des lieux et évaluer les actions en faveur de l'alimentation locale. Le travail réalisé sur l'observatoire régional ligérien, basé sur 19 familles de produits, a également contribué à l'état des lieux (cf. préambule).

Ces actions nous permettent une meilleure connaissance des besoins et du poids économique des achats de la restauration collective qui est intéressante pour les producteurs et les filières agroalimentaires de la région. Ces démarches permettent d'offrir une vue du « marché » potentiel de la restauration collective régionale au bénéfice de l'ensemble des acteurs, d'analyser l'avancement des politiques mises en oeuvre et de présenter un indicateur de résultat final des engagements de cette charte.

Des engagements pour tous

- METTRE EN PLACE un outil de suivi interne à l'établissement permettant le pilotage et l'évaluation des démarches

d'amélioration envisagées sur les différents engagements pris dans le cadre de cette charte.

- INFORMER les usagers de la part des produits de proximité ou sous signe de qualité entrant dans la composition des repas servis.
- UTILISER des outils de gestion informatique pour planifier les commandes et faciliter la structuration de l'offre (voir par exemple la proposition du logiciel libre EmaPP).

Ces actions nous permettent une meilleure connaissance des besoins et du poids économique des achats de la restauration collective

- FAVORISER la mise en réseau des acteurs pour optimiser la communication entre chaque maillon de la restauration collective.

Ce guide, élaboré en mars 2019 est disponible en ligne sur le site Approximité.fr. vous trouverez toutes les fiches d'initiatives présentant dans le détail des démarches inspirantes et transférables. Si vous aussi, vous avez mis en place de telles pratiques et souhaitez les partager, contacter le réseau LOCAL Anjou pour enrichir ce recueil.



Edition mai 2019