

PANORAMA DES COLLECTIVITÉS ENGAGÉES DANS UNE DÉMARCHÉ D'APPROVISIONNEMENT EN PRODUITS LOCAUX DE QUALITÉ POUR LEUR RESTAURANT SCOLAIRE



© Rodolphe MURIE / Association Bio Normandie

◆ 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 visibilité des achats de produits locaux normands en restauration scolaire sur le territoire de la Normandie ! Au printemps 2018, une enquête a été diffusée aux communes et établissements proposant un service de restauration pour comprendre leur fonctionnement et dresser ce panorama.

◆ LES OBJECTIFS

Connaître les initiatives

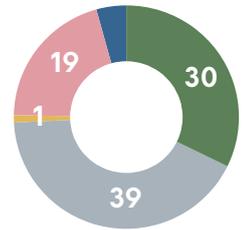
Identifier les besoins et les marges de progression

Recueillir des témoignages

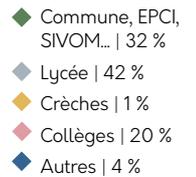
◆ QUI SONT LES RÉPONDANTS ? ◆



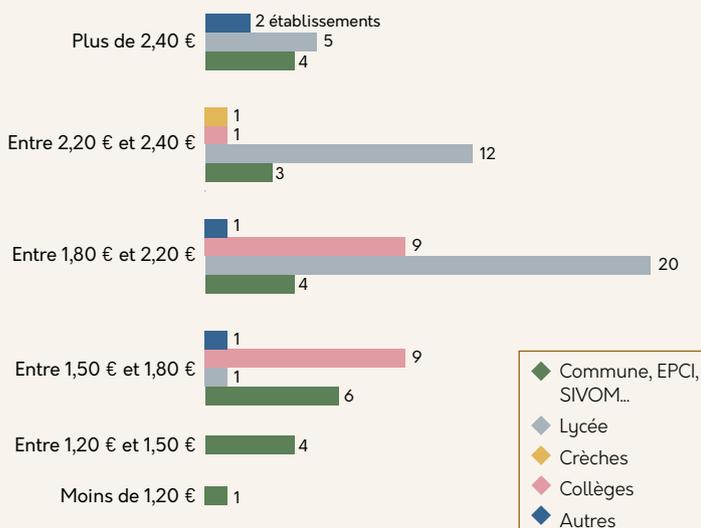
93
répondants, majoritairement des chefs cuisiniers et gestionnaires, répartis principalement dans le Calvados, la Manche et la Seine-Maritime



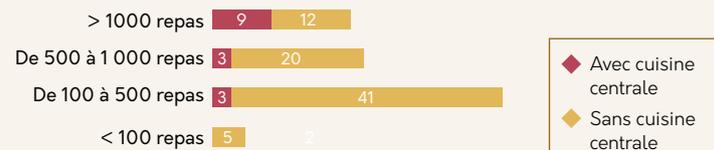
85
répondants en gestion directe (dont 15 cuisines centrales) et 8 en gestion concédée



Coût matière du repas par type d'établissement



Nombre d'établissements ayant répondu et nombre de repas par jour



© Rodolphe MURIE / Association Bio Normandie

MOTIVATIONS ET FREINS À L'ACHAT DE PRODUITS LOCAUX ET/OU BIO

Dans cette étude, local signifie matières premières normandes et transformation en Normandie

Motivations pour l'achat de produits locaux et/ou bio

- Fraîcheur & qualité gustative
- Développer, soutenir l'économie locale
- Valorisation auprès des convives
- Connaissance du mode de production
- Relationnel fournisseur
- Conditions de livraison, de commande

Freins à l'achat de produits locaux (toutes qualités confondues)

- Disponibilité des produits
- Quantités disponibles non adaptées aux demandes des acheteurs
- Prix trop élevés
- Difficultés de livraison
- Délai entre commande et livraison
- L'obligation de faire des marchés publics
- Méconnaissance de l'offre

Freins à l'achat de produits bio

- Budget trop restreint
- Offre pas assez importante
- Méconnaissance de l'offre
- Manque de moyens humains en interne
- Action non prioritaire pour la collectivité
- Freins liés aux marchés publics
- Risque de pertes



En résumé, **l'offre en produits locaux et bio ne semble pas assez structurée** aux yeux des établissements scolaires pour répondre pleinement à leurs besoins. Il est important de noter que **cette offre est justement mal connue**, ce qui peut en partie expliquer ce sentiment.

© Réseau des CIVAM normands

S'APPROVISIONNER EN LOCAL ET/OU EN BIO DÉPEND-IL DE SON BUDGET ?

Influence du coût matière du repas sur l'introduction de produits locaux

Coût matière du repas

Achats de produits locaux (en pourcentage de la valeur totale des achats)	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 €	Nombre total d'établissements
<5 % de produits locaux	1	1	3		1		6
Entre 5 et 10 %			3	7	1	3	14
Entre 10 et 20 %		1	4	7	4	3	19
Entre 20 et 50 %		2	7	9	8		26
Plus de 50 %				9	3	2	14
Nombre total d'établissements	1	4	17	32	17	8	79

La majorité des établissements se fournissant à plus de 50 % en produits locaux se situent dans la **fourchette moyenne 1,80 €-2,20 €** pour le coût de leur repas.

Coût matière du repas

Achat de produits bio (en pourcentage de la valeur totale des achats)	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 €	Nombre total d'établissements
Aucun achat			2	4	3	3	12
Moins de 5 % de bio	1	1	4	16	5	4	31
Entre 5 et 10 %		2	7	7	5	1	22
Entre 10 et 20 %			4	4	3	1	12
Entre 20 et 50 %		1		1		2	4
Plus de 50 %				2	1		3
Nombre total d'établissements	1	4	17	34	17	11	84

40 %

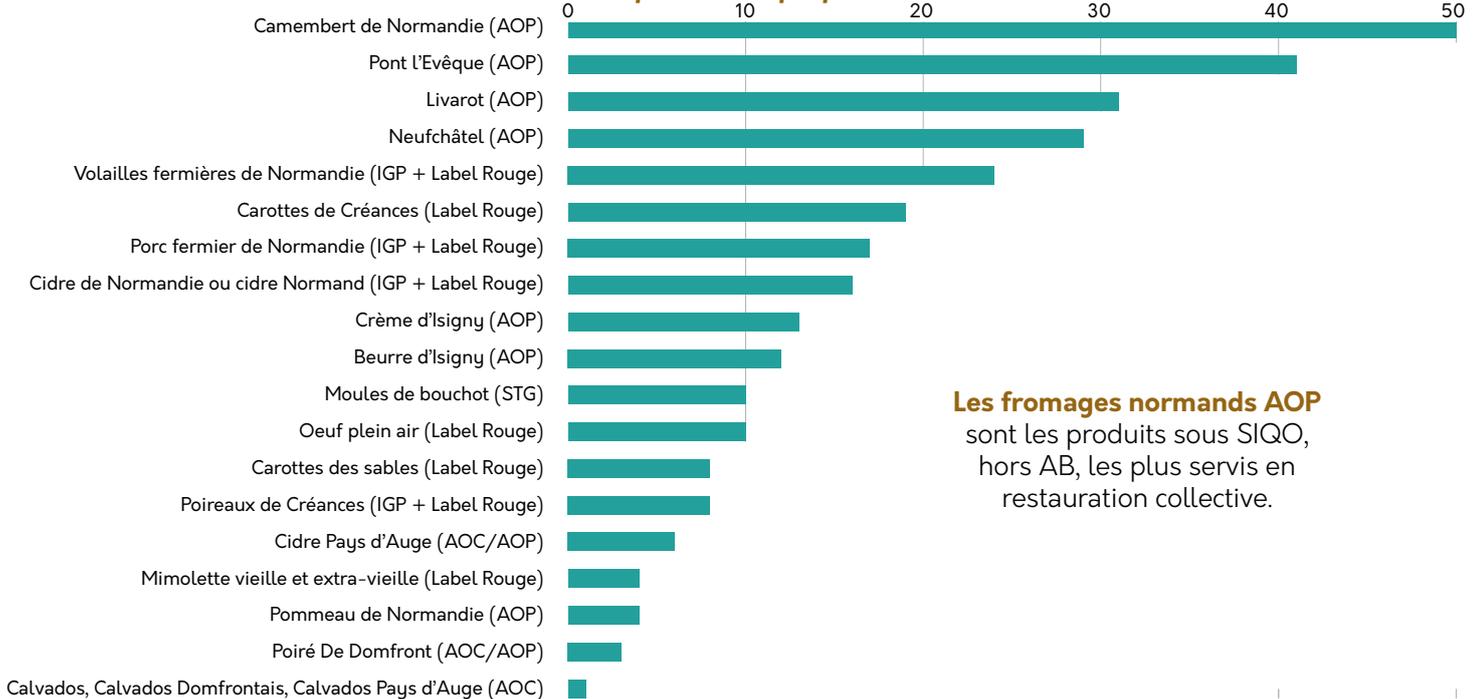
des établissements s'approvisionnant en bio se situent dans la fourchette moyenne 1,80 €-2,20 €.

Introduire des produits issus de l'Agriculture Biologique n'est donc pas qu'une question de budget.

En conclusion, **faire évoluer ses approvisionnements est donc à la portée de tous les budgets !**

◆ **LES SIGNES OFFICIELS DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE SONT AU MENU, MÊME EN « RESTO CO » | AUTRE QU'AB**

Principaux SIQO proposés en restauration collective

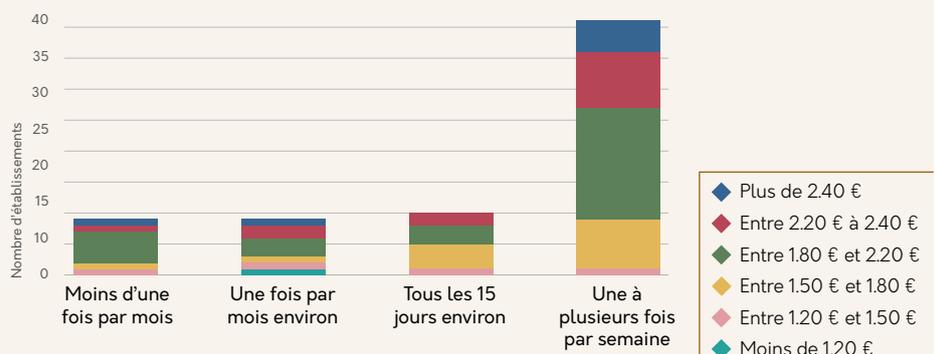


Les fromages normands AOP sont les produits sous SIQO, hors AB, les plus servis en restauration collective.

42 %

des établissements ayant répondu à l'enquête parviennent à servir à leurs convives des produits sous SIQO une à plusieurs fois par semaine. Même tendance pour le Bio, avec 57 % des établissements qui proposent une à plusieurs fois des produits bio par semaine.

Fréquence d'introduction des produits bio et coût matière du repas

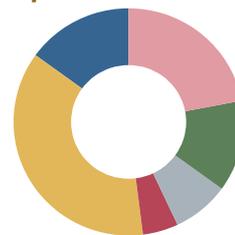


DES BESOINS EN APPROVISIONNEMENT

◆ Les **fournisseurs** de la restauration collective sont variés : grossistes, industries agro-alimentaires, artisans, mareyeurs, agriculteurs, groupements de producteurs, commerçants, épiceries bio, écoles de boulangerie et lycées agricoles, structures d'insertion...

◆ La diversité des fournisseurs ne couvre cependant pas tous les **besoins en local et en bio**. Les répondants ont ciblé **les produits envers lesquels ils ont des attentes** ; ce sont des produits pour lesquels ils n'ont pas connaissance de l'offre ou pour lesquels ils ne peuvent se fournir en quantités suffisantes. Les fruits et légumes sont principalement recherchés, suivis par les viandes (volaille, agneau, veau, charcuterie).

Type de produits recherchés

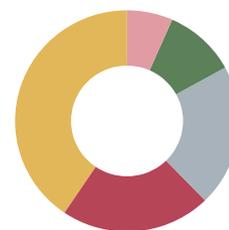


- ◆ Fruits et légumes | 37 %
- ◆ Oeuf | 5 %
- ◆ Poisson | 8 %
- ◆ Produits laitiers (fromage, lait, yaourt) | 13 %
- ◆ Viande (volaille, agneau, veau, charcuterie) | 22 %
- ◆ Épicerie | 15 %

UNE MULTITUDE DE CAS... POUR UNE MULTITUDE DE COMPORTEMENTS

◆ Cette enquête permet aussi de tirer l'enseignement suivant : il est **difficile de généraliser les comportements** chez les répondants. Même les établissements partageant des caractéristiques communes (même nombre de convives, même type de marché public, etc.) ne s'approvisionnent pas de la même façon en produits locaux, bio et sous SIQO. Il n'y a pas non plus de lien systématique entre le nombre de repas quotidiens, le type d'établissement et le pourcentage d'approvisionnement en bio et/ou local. Chacun possède ses propres contraintes auxquelles il faut s'adapter. **Il n'y a donc ni schéma, ni marche à suivre préconçus. Se faire accompagner est une bonne solution pour y voir plus clair et faire avancer son projet.**

Types d'accompagnement dont ont bénéficié les répondants



- ◆ Recherche et mise en lien avec les fournisseurs
- ◆ Accompagnement global du projet
- ◆ Aide à la rédaction de marchés publics
- ◆ Formation sur des techniques culinaires
- ◆ Sensibilisation des convives

59 %

des répondants ont été accompagnés par des structures professionnelles dans leurs démarches d'approvisionnement en produits locaux, bio et sous SIQO. Les accompagnements vont de la sensibilisation des convives au suivi global des projets.

◆ Le principal besoin chez les répondants souhaitant se faire accompagner est d'avoir **une meilleure connaissance de l'offre disponible en produits locaux**.

Et la suite ?

L'enquête sera renouvelée en 2019, pour toucher plus d'établissements et approfondir les interrogations soulevées par cette première édition du panorama. En attendant, les résultats du panorama 2018 seront diffusés aux acteurs de la restauration collective de Normandie.



© Rodolphe MURIE / Association Bio Normandie

Date d'édition : mars 2019

Maitres d'œuvre :

Association Bio Normandie | 02 32 09 01 60
Réseau des CIVAM normands | 02 32 70 44 23

Financier



Maitres d'œuvre



Association BIO NORMANDIE

Soutenus par

