

Les flux alimentaires de la restauration collective

Étude à Caen, Lorient et Rennes pour le projet FRUGAL



UNIVERSITÉ
CAEN
NORMANDIE



ESO
UMR 6590
Espaces et Sociétés

Morgane Esnault

M2 Géographie | Spécialité ART-ESO | Année 2016-2017

UMR ESO - PS DR 4 | Encadré par Maxime Marie (pro.) et Philippe Madeline (univ.)



Pour et
Sur le
Développement
Régional

Les missions du stage pour Caen, Lorient et Rennes

- Inventorier et réaliser une typologie des structures de restauration collective
- Inventorier les dispositifs de mise en relation acheteurs/producteurs
- Qualifier et quantifier les flux alimentaires
- Définir la part de la restauration collective dans le système alimentaire de l'agglomération

Problématiques du stage

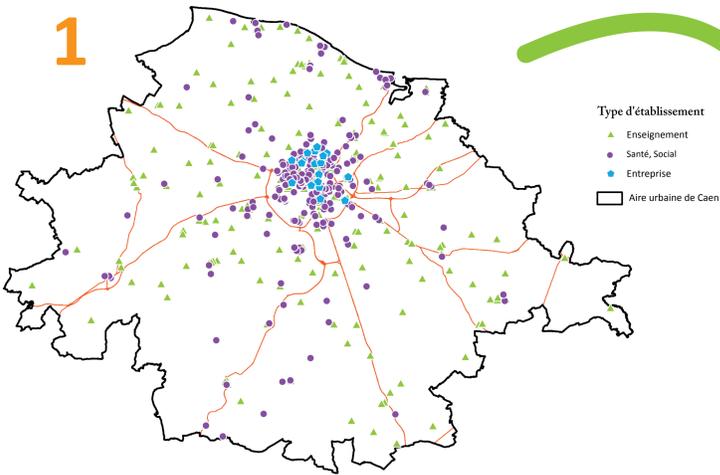
- Comment organiser la restauration collective pour faciliter l'approvisionnement local ?
- Peut-on reconnecter agriculture et alimentation ?
- Comment aménager l'espace pour répondre aux besoins alimentaires de la population ?

Le projet FRUGAL

FoRmes Urbaines et Gouvernance ALimentaire

Projet de recherche-action centré sur l'analyse des enjeux systémiques liés à l'approvisionnement alimentaire d'aires urbaines du Grand Ouest et de Rhône-Alpes

1



I | Méthodologie générale

1 Inventaire des établissements — *Compilation et traitement de données*

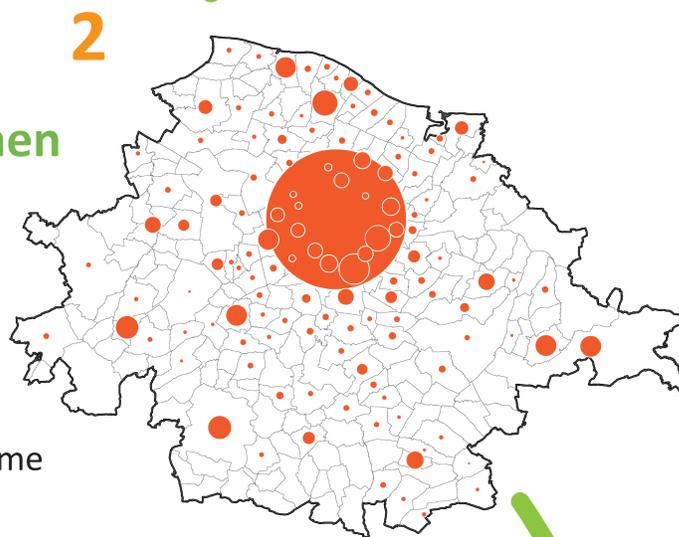
2 Diagnostic volume de repas — *Traitement statistique et enquête*

3 Diagnostic flux alimentaires — *Enquête*

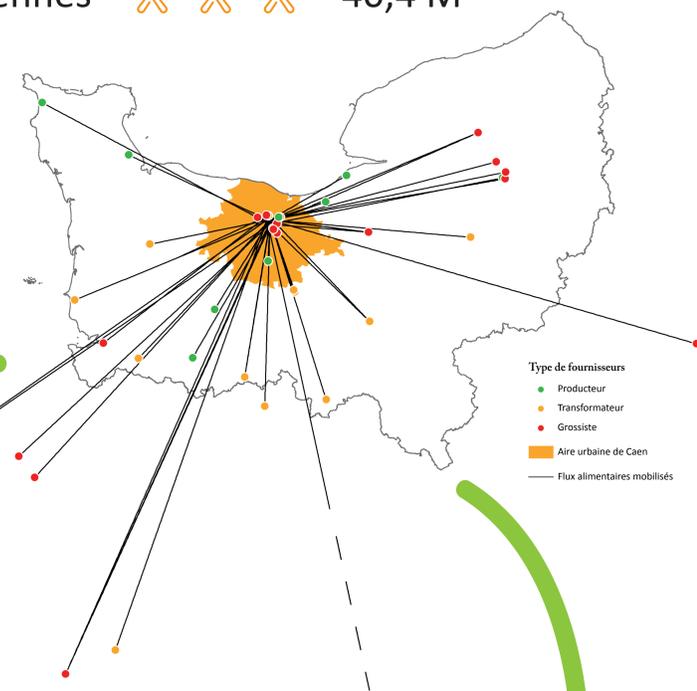
4 Représentation graphique — *Traitement SIG*

II | Résultats : exemple de Caen

- 1 Les restaurants se concentrent dans les centres urbains & sur une deuxième couronne pour les secteurs "enseignement" et "social"
- 2 Le CHU de Caen et le CROUS sont les deux plus importantes structures en terme de repas annuels
- 3 L'approvisionnement local se fait à l'échelle normande, et les grossistes (en rouge) sont situés en majorité hors de l'aire urbaine
- 4 La relocalisation de la production agricole destinée à la restauration collective pourrait se faire en prévoyant l'utilisation des terres actuellement détenues par des agriculteurs de plus de 50 ans



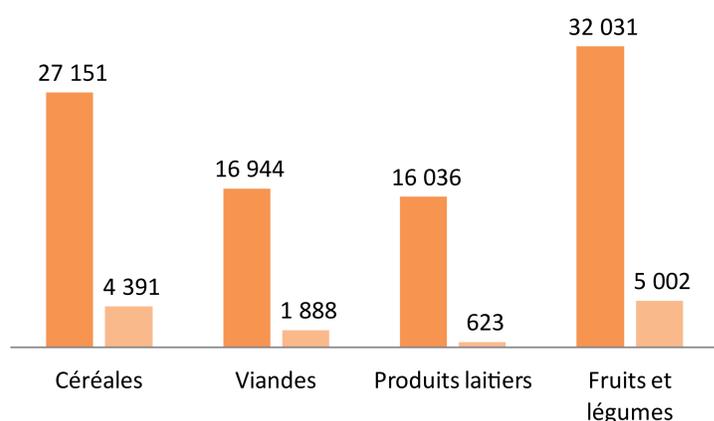
Lorient	10,6 M	repas/an
Caen	23,7 M	
Rennes	40,4 M	



III | Perspectives de relocalisation

Part de la restauration collective dans l'alimentation de l'aire urbaine de Caen

■ Denrées AU (T) ■ Denrées RC (T)



6 %

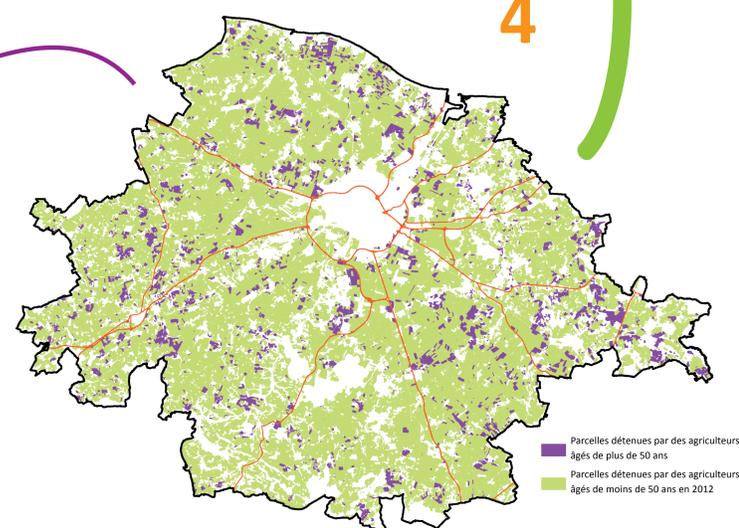
Part des repas pris en restauration collective pour l'aire urbaine de Caen

13 669 ha

Foncier nécessaire pour relocaliser les besoins de la restauration collective pour l'aire urbaine de Caen.

13 413 ha

Foncier détenu par les agriculteurs âgés de plus de 50 ans dans l'aire urbaine de Caen (en violet sur la carte)



Conclusion

L'autonomie alimentaire ne pourra être atteinte qu'avec un fort engagement politique en la faveur d'une relocalisation des productions.

La restauration collective peut jouer le rôle de levier par la commande publique favorisant les achats locaux et/ou labellisés.

Les résultats de ce travail ont pour objectif d'être utilisés dans la sphère publique, afin de réfléchir aux moyens d'assurer une certaine sécurité alimentaire des agglomérations étudiées. Cela nécessitera d'approfondir le travail sur les autres terrains que sont Rennes et Lorient.