

Soutenir l'agriculture
locale par des réseaux
de proximité

LES CAHIERS DE
L'OBSERVATOIRE COXINEL

Coxinel

La restauration collective : nouveau débouché pour les circuits courts ?

INRA

Résultats d'enquêtes auprès de structures de restauration collective en Languedoc-Roussillon

SOMMAIRE

Contexte et problématique de l'étude	1
La démarche de l'étude	3
Caractérisation des structures enquêtées	3
Le cas des structures en gestion directe	7
Le cas des structures en gestion concédée (privée, publique)	9
Les initiatives territoriales	12
Bilan	14

Le contexte et la problématique

Développée dans le cadre du projet Coxinel, l'étude présentée ici s'inscrit dans le 3^{ème} volet de recherche consacré à l'analyse des débouchés des circuits courts (CC) en Languedoc-Roussillon. Cette étude s'intéresse à la restauration collective comme un secteur pouvant offrir aux producteurs des débouchés à la fois volumineux et stables, susceptibles de réduire leurs incertitudes et donc de favoriser des investissements permettant un développement durable de leur activité et la création d'emplois.

Cependant, la participation des producteurs locaux aux filières de la restauration collective soulève de nombreuses difficultés relevant aussi bien de contraintes juridiques (du fait du code des marchés publics par exemple) qu'économiques (en lien notamment avec les surcoûts éventuels liés à l'approvisionnement local) ou techniques (en raison par exemple des difficultés à mettre en place des ateliers de transformation ou à centraliser l'approvisionnement).

L'introduction des circuits courts dans la restauration collective mobilise aujourd'hui différents acteurs des politiques publiques en région : les services du Conseil Régional, les Conseils Généraux, la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF), les élus locaux agissent à différents niveaux et pour des motifs multiples allant des impératifs de santé au développement local durable.

Ces acteurs sont donc demandeurs d'informations sur la situation concrète de l'approvisionnement par des producteurs locaux de la restauration collective au niveau régional. Ils cherchent aussi à mieux connaître différentes initiatives ayant pu générer des innovations institutionnelles ou organisationnelles à même de dépasser les freins au développement de l'approvisionnement direct local.

Pour répondre à ces attentes, une étude a donc été menée par les chercheurs de Coxinel, en partenariat avec le Conseil Régional du Languedoc-Roussillon et en collaboration avec la DRAAF. L'étude a reposé sur la réalisation et la diffusion d'un questionnaire devant permettre d'obtenir des données quantitatives et sur des études de cas.

Plan Régional de l'Alimentation : une opportunité pour renforcer le lien entre circuits courts et restauration collective

La Loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche de Juillet 2010 a inscrit dans le code rural la politique publique de l'alimentation, réaffirmant ainsi le lien fort entre l'alimentation de tous les citoyens et les productions agricoles.

Cette politique a donné lieu à un programme opérationnel interministériel : le « Programme National pour l'Alimentation » (PNA), qui s'articule avec d'autres plans tels le Programme National Nutrition Santé (PNNS), le Grenelle de l'environnement...

Ce programme, qui vise à donner à chacun les moyens de connaître, apprécier et accéder à la richesse de l'alimentation, est décliné en interministériel en région Languedoc-Roussillon et piloté par la DRAAF. Le Plan régional de l'alimentation Languedoc-Roussillon comporte 6 axes :

Axe n°1 : Développer la production et la consommation d'aliments issus de l'agriculture biologique

Axe n°2 : Créer du lien entre le producteur et le consommateur par le développement des circuits courts

Axe n°3 : Augmenter la consommation de fruits et de légumes par les jeunes

Axe n°4 : Améliorer l'offre alimentaire en restauration collective publique

Axe n°5 : Améliorer l'offre alimentaire pour l'aide aux plus démunis

6^{ème} axe transversal : être à l'écoute du consommateur et répondre à son besoin d'information.

Sur chaque thématique, des groupes de travail rassemblent les acteurs régionaux et permettent d'échanger sur les actions conduites et les priorités d'actions à mener (source : DRAAF LR).

LE SECTEUR DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

8 millions
de repas
par jour
en France

73 000
structures
proposent
un service
de restaura-
tion
collective
en France

Une
moyenne
de 48 re-
pas par
individu et
par an en
France

La restauration collective concerne tous les repas consommés hors domicile dans une collectivité déterminée, ce qui représente un total de 73 000 structures en France et de 8 millions de repas par jour, pour une moyenne de 48 repas par individu et par an. Elle se divise en 4 secteurs :

- **L'enseignement** (public ou privé) : les établissements scolaires (les écoles maternelles, primaires, les collèges, les lycées et les universités), les crèches et les centres de loisirs.
- **La santé et le social** (public ou privé) : les établissements hospitaliers, les cliniques, les maisons de retraite, les instituts sociaux et médico-sociaux.
- **Les organismes** (privés ou publics) qui alimentent les ressortissants français : les établissements pénitentiaires, les communautés religieuses, les forces armées, etc.
- **Le travail** : la restauration d'entreprises et d'administrations publiques ou privées.

Cette restauration se distingue de la restauration dite commerciale sur deux principaux critères :

- le coût du repas est inférieur à celui pratiqué par les autres restaurants qui proposent le même service ;
- les repas sont servis quotidiennement dans des locaux qui appartiennent à l'entreprise ou à la collectivité et ce sont les personnes appartenant à ces institutions qui sont les principaux consommateurs.

Il existe deux systèmes de fonctionnement pour assurer les prestations dans la restauration collective : soit les établissements possèdent des équipements pour fonctionner de manière autonome et préparer les repas sur place, on parle alors de **gestion directe** ; soit les établissements délèguent ce service à un prestataire spécialisé dans ce secteur ou bien ils se font livrer par une cuisine centrale, dans ce cas on parle de **gestion concédée ou différée**.

Les contraintes de ce secteur (cadre juridique et réglementaire)

Fournir la restauration collective, c'est tenir compte : des aspects sanitaires, de la traçabilité, des délais de consommation des denrées, d'un étiquetage précis et réglementaire, de grammages et de conditions de transport des denrées alimentaires et de facturation et de règlement propre à ce système. Un gestionnaire de restauration collective est soumis à des contraintes de trois ordres différents qui comprennent :

- des règles hygiéniques strictes avec des codes spécifiques (méthode HACCP, normes ISO, etc.)
- des règles spécifiques au code des marchés publics
- des recommandations nationales qui peuvent devenir directives et obligatoires d'ici quelques années.

Suite aux crises sanitaires et à une demande accrue de critères de confiance pour les aliments, les états européens ont fixé une réglementation qui oblige les entreprises agro-industrielles à répondre à des normes sanitaires et le règlement de 2002 a mis en place un « Paquet Hygiène ».

Cadre juridique et réglementaire : les évolutions récentes pour le secteur de la Restauration Collective

- Application des règles nutritionnelles du Groupe d'Etude des Marchés de la Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN) : décret et arrêté du 30 septembre 2011 (publié au JO le 2 octobre 2011). Entrée en vigueur immédiate pour les restaurants scolaires de plus de 80 couverts, et différée à 2012 pour les restaurants servant moins de 80 couverts.
- Dans le Code des marchés publics (CMP), le décret 2011-100 du 25 août 2011 (publié au JO le 26 août 2011) comporte un nouveau critère relatif à l'attribution des marchés à l'Article 53 : « le critère de performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture ».

Les différentes directives nationales

La Loi Grenelle : 20% de produits bio en 2012 en restauration publique d'Etat.

La Loi de Modernisation de l'Agriculture de Juillet 2010 : 20% en 2012 de produits saisonniers, à faible impact environnemental ou sous signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine dans la restauration d'Etat.

Le Plan National de Nutrition Santé : promouvoir une nutrition plus équilibrée afin d'améliorer la santé des français.

Cette année, une troisième version est publiée en juillet qui fixe les objectifs de 2011 à 2015. Sa stratégie est élaborée en étroite collaboration avec le « Plan Obésité (PO) », lancé en 2010.

Le Groupe d'Etudes des Marchés de la Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN)* dans le cadre du PNNS doit permettre de garantir la bonne qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire.

*Les objectifs nutritionnels du GEMRCN recommandent pour les enfants scolarisés en maternelle et primaire, dans les collèges et dans les lycées :

- d'augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents ;
- de diminuer les apports lipidiques, et rééquilibrer la consommation d'acides gras ;
- de diminuer la consommation de glucides simples ajoutés ;
- d'augmenter les apports en fer ;
- d'augmenter les apports calciques.

La démarche de l'étude

Afin de connaître les modalités d'approvisionnement des structures de la restauration collective et de répondre aux préoccupations des acteurs publics, un questionnaire a été co-construit par des chercheurs de Coxinel (INRA UMR Innovation, Univ. Montpellier 3) et des acteurs concernés par cette problématique : la DRAAF, les CIVAM BIO, le service Education du Conseil Régional.

La 1^{ère} partie renseigne sur l'état de la structure, sa situation géographique, son statut juridique, le nombre de repas servis par jour et son mode de gestion. Selon ce mode de gestion, le questionnaire est divisé ensuite en 3 sous-sections : une première section pour la gestion directe (37 questions), une deuxième pour la gestion concédée auprès d'un prestataire privé (21 questions) et une troisième pour la gestion concédée auprès d'un fournisseur public de type cuisine centrale ou dépendant d'un autre établissement public (16 questions).

Une base de données regroupant les coordonnées (noms, adresses, n° de téléphone, mails, etc.) de l'ensemble des structures de la restauration collective sur le territoire régional a été élaborée en partenariat avec l'association Languedoc-Roussillon Industries Agroalimentaires (LRIA) et l'Agence Régionale de la Santé (ARS).

La diffusion de ce questionnaire, via des adresses mails, a mobilisé les réseaux des différents partenaires contactés, à savoir la DRAAF, le Conseil Régional, les Conseils Généraux, des associations locales, des Pays, etc. Environ 2 000 mails ont été envoyés en mars 2011 en Languedoc-Roussillon (2 138 mails dont 179 adresses erronées, soit au total 1 987 mails).

L'analyse et le traitement de données ont été réalisés pendant les mois d'octobre et de novembre 2011.

Un questionnaire co-construit avec différents acteurs concernés par le sujet

Caractérisation des structures enquêtées

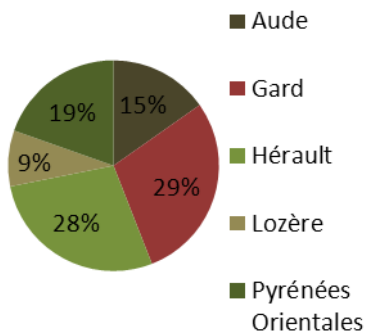
Nombre de structures (publiques et privées) ayant répondu et secteurs d'activité représentés dans l'échantillon

Secteur d'activité	Aude	Gard	Hérault	Lozère	Pyr. Or.	Total	Région*
Enseignement	Ecoles	32	54	45	17	15	163 2106 (1300)
	Collèges	0	1	2	6	4	13 262 (13)
	Lycées	4	7	9	2	6	28 140 (87)
	ES	0	1	2	0	0	3 85 (82)
	Total	36	63	58	25	25	207 2593 (1485)
Médico-sociaux	3	8	23	2	10	46 1836 (653)	
Travail-Loisir	5	1	0	1	1	8 315 (28)	
Autres	1	0	1	0	3	5 Inconnu	
Total	44	72	82	28	39	265	4744 (2166)

* Les chiffres Région renvoient au nombre de structures identifiées et en italique aux adresses mails disponibles dans les bases de données (sources : INSEE, Rectorat de Montpellier, l'ARS, LRIA, etc.)

Plus de 2 000 mails ont été envoyés, 265 structures ont répondu

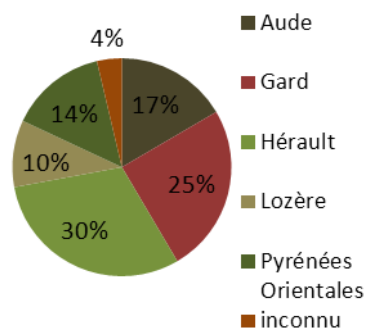
Tableau 1 : Nombre de structures ayant répondu et le nombre de structures présentes en LR



Graphique 1 - Répartition des structures en LR (Nb 4 744)

La répartition des réponses est proportionnelle au nombre de structures présentes sur l'ensemble du territoire.

Par exemple, dans le département de la Lozère 360 structures ont été recensées, contre 1 003 dans l'Hérault.

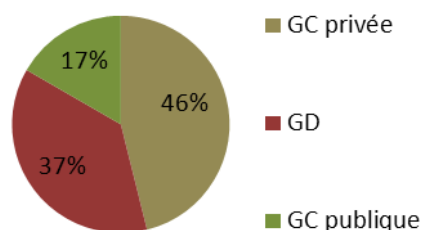


Graphique 2 - Répartition des structures ayant répondu (265 réponses)

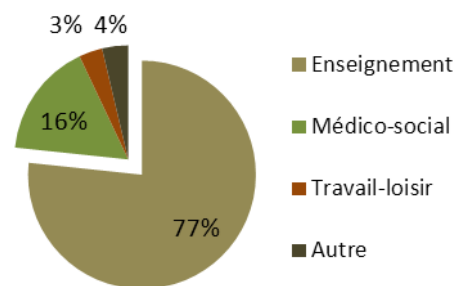
Un échantillon diversifié, à même de rendre compte des tendances fortes dans le secteur de l'enseignement

La surreprésentation d'un secteur d'activité : l'enseignement

Au vu des différences entre la répartition des secteurs d'activité et les réponses obtenues, il semble que l'échantillon ne soit pas représentatif de l'ensemble des structures de restauration collective du Languedoc-Roussillon (tous secteurs confondus). Toutefois, il peut témoigner d'une tendance, du moins pour le secteur de l'enseignement.



Graphique 4 - Répartition selon le mode de gestion (265 réponses)



Graphique 3 - Répartition des répondants selon le secteur d'activité (265 réponses)

Sur les 265 structures qui ont répondu (tous secteurs d'activités confondus), 126 sont en gestion concédée auprès d'un prestataire privé (dont 103 écoles primaires et maternelles), 96 structures sont en gestion directe et 43 sont en gestion concédée publique.

Présentation des structures ayant répondu : moyenne des repas servis selon le secteur d'activité et le mode de gestion pratiqué

Secteurs d'activité	Nb. Etab.	Toutes Gestions Moy. Rep/J	G Directe		GC Privée		GC publique	
			Nob. Etab	Moy. Rep/J	Nob. Etab	Moy. Rep/J	Nob. Etab	Moy. Rep/J
Enseignement	207		57		115		35	
Enseignement Sup.	3	1213	3	1800	1	40	0	0
Collège	13	440	10	416	1	400	2	685
Lycée	28	553	22	559	2	700	4	416
Ecole	163	239	22	229	111	287	29	72
Etab. Médico-sociaux	46		29		14		3	
Hôpital	7	1740	6	1697	0	0	1	2000
Maison de retraite	25	188	16	227	8	145	1	25
Autres (ESS, Foyer, etc.)	14	365	7	660	6	305	1	60
Travail-Loisir	8		1		6		1	
Village Vacan.	7	70	1	150	5	41	1	50
Restaurant Inter-adm.	1	60	0	0	1	60	0	0
Autres	3	236	1	250	1	200	1	260
Cuisine Centrale	4	970	1	2100	1	351	2	340
Inconnu	4	243	2	435	1	45	1	60

Tableau 2 - Nombre de repas moyen servis par jour selon les secteurs d'activité (265 réponses)

Un mode de gestion pratiqué indépendamment du nombre de repas

Des montants d'achats alimentaires et volumes de fruits et légumes très contrastés

Au niveau de l'échantillon, les montants des achats alimentaires montrent une forte variation suivant les structures, de même que le volume des fruits et légumes introduits dans les repas.

⇒ Le montant annuel des achats alimentaires varie entre 4 000 (cas d'un centre de loisir) et 4 000 000 euros (cas d'un hôpital).

⇒ Le montant des fruits et légumes frais dans le montant annuel total varie entre 0,6% et 50%, avec une médiane qui se situe à 4%.

⇒ Le volume annuel en fruits et légumes varie de 200 kg à 154 tonnes, avec une médiane qui se situe à 10 tonnes.

⇒ Le pourcentage des fruits et légumes frais dans ce volume varie entre 30 et 100%, avec une médiane qui se situe à 70% et une moyenne à 66%. Cela signifie que plus de la moitié des structures ayant répondu ont un pourcentage de fruits et légumes frais dans le volume acheté supérieur à 70%.

L'introduction de produits spécifiques

Afin de mieux appréhender les pratiques en matière d'approvisionnement des structures de restauration collective du Languedoc-Roussillon, nous avons distingué 3 types de produits que nous qualifions ici de « produits spécifiques » :

- les produits locaux, produits dans un rayon inférieur à 80 km autour du lieu de consommation,
- les produits régionaux, produits dans un rayon supérieur à 80 km mais en région Languedoc-Roussillon,
- les produits biologiques.

Montants des achats de produits spécifiques

Les questions posées au sujet de ces produits concernaient :

- ⇒ Le montant des denrées et produits alimentaires respectivement certifiés « Agriculture Biologique », locaux et régionaux achetés (en euros) sur l'année.
- ⇒ Le montant total des denrées et produits alimentaires achetés (en euros) sur l'année.

Le graphique ci-dessous fait état des données obtenues au niveau des structures en gestion directe, seules à même de répondre à ces questions.

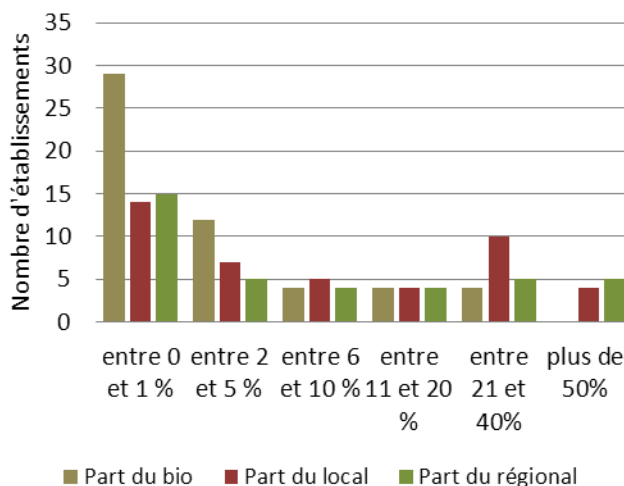
68 structures ont répondu aux trois questions succinctes qui portent sur ces indicateurs, soit 70% du total des structures en gestion directe de l'échantillon.

Les valeurs qui ont été renseignées le plus fréquemment concernent **la part des produits biologiques** (6 structures seulement n'ont pas répondu, contre 18 structures pour le local et 24 pour le régional)*.

L'hypothèse est que le calcul des denrées biologiques sur la part totale des achats est plus rapide et plus simple à effectuer.

La part des denrées et produits certifiés « AB » représente en moyenne **3,8%** du total des achats, celle des **denrées locales** **17,6%** et enfin celle des **denrées régionales** **19,2%**.

* 39 réponses pour le régional, 44 réponses pour le local et 53 réponses pour le bio.



Graphique 5 - Répartition de la part des produits spécifiques sur le montant total des achats (136 réponses)

D'autres informations ont été demandées sur :

- La part des fruits et légumes frais dans le montant total des achats de denrées alimentaires.
- Le volume des fruits et légumes sur l'année et le pourcentage des fruits et légumes frais dans ce volume.
- Le coût des matières premières par rapport au coût total du repas (en %) : celui-ci est de **plus de 30%** en moyenne.

Ces données varient fortement d'une structure à l'autre, le choix est alors d'exposer les grandeurs minimales et maximales afin d'avoir des précisions complémentaires sur les caractéristiques des structures qui ont répondu (cf. page suivante).

Trois types de « produits spécifiques » ont été distingués dans l'approvisionnement de la restauration collective

La part des produits biologiques n'est que de 0 à 1% pour plus de la moitié des structures ayant répondu

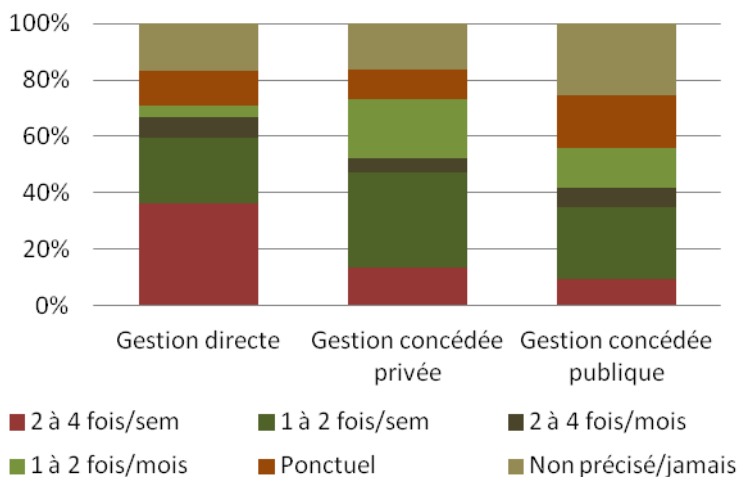
4 structures (sur 44 réponses) ont déclaré avoir introduit plus de 50% de produits locaux dans leurs achats

Pour l'ensemble des structures, les matières premières représentent plus de 30% en moyenne du coût total des repas

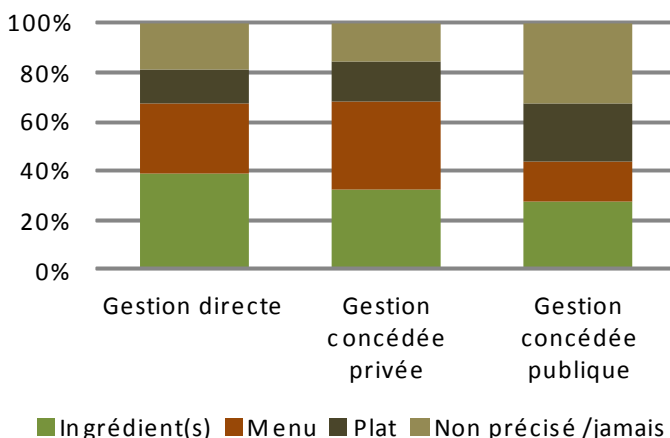
Fréquence et modalités d'introduction des produits spécifiques (tous types de gestion)

La fréquence d'introduction des produits spécifiques est une donnée importante pour comprendre les stratégies des structures. L'intégration progressive et régulière de ces produits, 2 à 4 fois par semaine, est pratiquée par plus de 30% des structures en gestion directe.

En gestion concédée privée, 34% des structures déclarent que le prestataire introduit ces produits 1 à 2 fois par semaine.



Graphique 6 - Fréquence d'introduction suivant le mode de gestion (265 réponses)



Graphique 7 - Modalités d'introduction des produits selon le mode de gestion (265 réponses)

En gestion directe, l'introduction des produits se fait au niveau d'ingrédients pour 39% des structures. Tandis qu'en gestion concédée privée, 35% des structures déclarent que ce sont des menus complets qui sont préparés à base de ces produits spécifiques. Il semble que pour la gestion concédée publique, un tiers des structures ne savent pas quels sont les produits utilisés pour la préparation des plats.

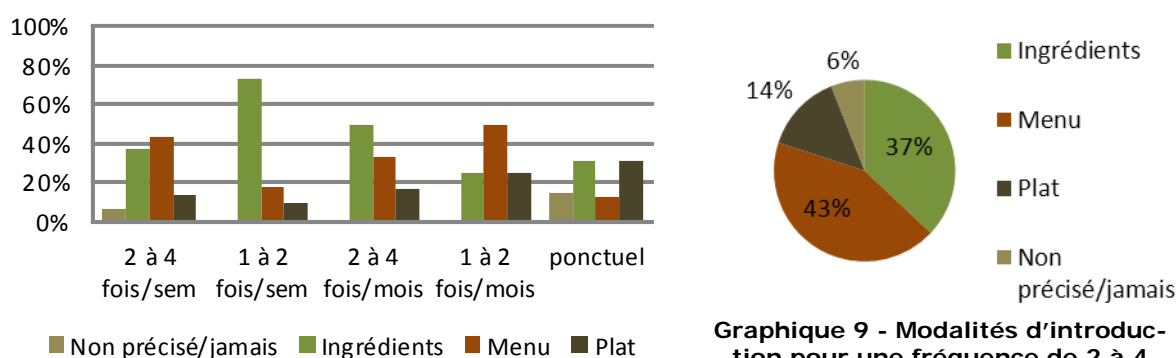
Les ingrédients peuvent être de plusieurs types : du pain, un produit laitier (yaourt ou fromage), une viande, un féculent, etc. Certaines structures peuvent composer suivant ces produits, c'est pourquoi le facteur ingrédient apparaît plus fréquemment.

La cas des structures en gestion directe

Fréquence et modalités d'introduction des produits spécifiques en gestion directe (GD)

En gestion directe, sur les 96 structures ayant répondu, 37 déclarent introduire ces produits sous forme d'ingrédients, 28 sous forme de menus complets et 13 sous forme de plats.

Il semble que fréquence et modalité d'introduction sont en partie liées : les structures introduisant ces produits 2 à 4 fois par semaine l'ont fait le plus souvent sur des menus entiers (43%), tandis que celles annonçant un rythme d'une à deux fois par semaine le font principalement sous forme d'ingrédients (72%).



Graphique 8 - Fréquence et modalités d'introduction en Gestion Directe (96 réponses)

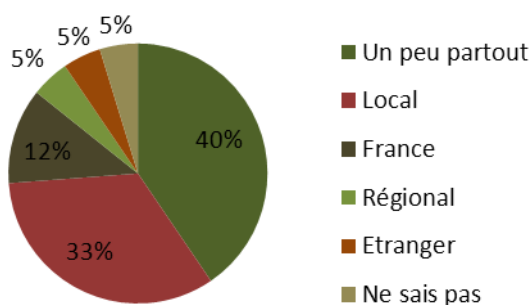
Le nombre de repas servis chaque jour varie entre 12 et 4 000 suivant les structures enquêtées (du centre de loisir à l'hôpital par exemple).

La médiane se situe à 205, ce qui signifie que 50% des structures enquêtées en gestion directe ont en moyenne moins de 205 repas par jour à servir (dont 25% ont moins de 120 repas/jour).

Dans le détail des produits spécifiques (sachant que 15 structures n'ont pas répondu) :

- 26 structures déclarent introduire à la fois des produits bio, locaux et régionaux
- 8 structures déclarent introduire des produits bio et locaux
- 5 structures déclarent introduire des produits bio et régionaux
- 20 structures déclarent introduire des produits locaux et régionaux

76% des structures ont annoncé avoir introduit des produits locaux, 76% des produits régionaux et 51% des produits bio.



Graphique 10 - Provenance des produits biologiques (42 réponses)

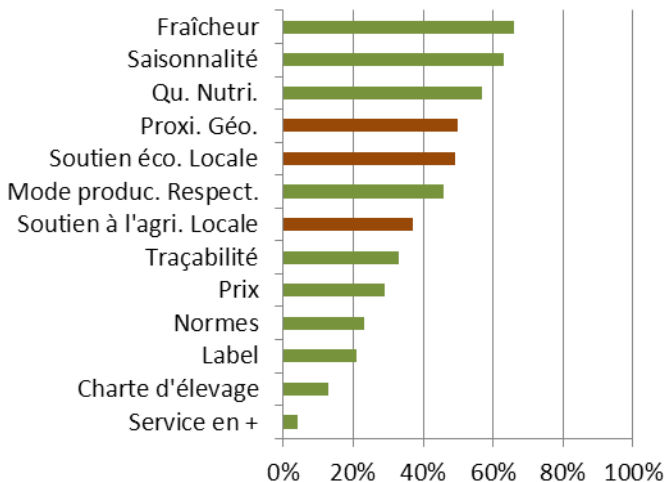
Sur les 42 structures qui ont introduit des produits biologiques, 16 indiquent qu'ils proviennent de la production locale (33%). 17 déclarent que ces produits viennent d'un peu partout. Il y a deux façons d'interpréter ces résultats : soit leurs origines ne sont pas clairement déterminées, soit les structures qui utilisent des produits biologiques ont plusieurs fournisseurs.

43% des structures en gestion directe qui ont répondu servir des produits spécifiques entre 2 et 4 fois par semaine, le font sur le menu en entier

33% des structures en gestion directe ayant répondu introduire du bio ont déclaré que ces produits sont d'origine locale

Les pratiques d'approvisionnement des structures en gestion directe

La proximité géographique des produits est un des critères de sélection du fournisseur pour plus de la moitié des structures interrogées



Graphique 11 - Les critères de sélection des produits spécifiques (70 réponses)

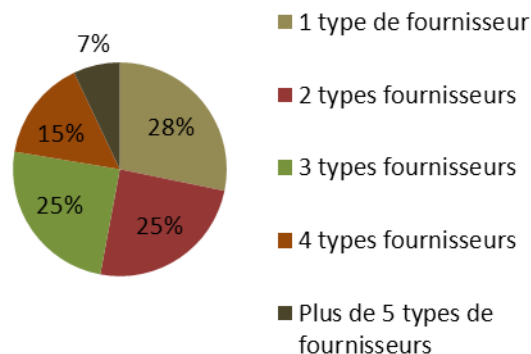
Les critères de sélection des produits spécifiques

La question posée : Sur quels critères avez-vous sélectionné vos fournisseurs pour ces produits spécifiques ?

Lorsque les structures passent des commandes auprès de leurs fournisseurs, le critère le plus important est celui de la fraîcheur pour 66% d'entre elles. 63% déclarent qu'elles sélectionnent des produits de saison et 50% déclarent que le fournisseur est également sélectionné sur le critère de la proximité géographique des produits ainsi que pour le soutien à l'économie locale.

La question posée : Où achetez-vous vos produits ?

Certaines structures ont plusieurs types de fournisseurs car elles peuvent cumuler un approvisionnement auprès d'un grossiste, des commerces de proximité, des grandes et moyennes surfaces, directement auprès des producteurs, etc. Le tableau ci-dessous fait état des réponses obtenues suivant le type de fournisseur. Plus de la moitié des structures s'approvisionnent chez des grossistes mais également dans des commerces de proximité sans doute pour des questions pratiques. Ces commerces n'ont pas été clairement identifiés dans l'enquête, néanmoins le recours aux commerces locaux vient corrélérer l'idée d'une sélection qui intègre les critères de proximité géographique et de soutien à l'économie locale.



Graphique 12 - Répartition des structures selon le nombre de types de fournisseurs (62 réponses)

32% des structures déclarent s'approvisionner auprès des producteurs directement

Grossistes	57%
Commerces de proximité	53%
Producteurs	32%
Centrale d'achats	25%
GMS	19%
Autres	11%
Industries agroalimentaires	8%
Marché Gare	8%
Magasins spécialisés	9%
Organisation producteurs	5%

Tableau 3 - Pourcentage des structures qui s'approvisionnent chez ces fournisseurs (62 réponses, plusieurs fournisseurs possibles)

Afin d'avoir des informations complémentaires concernant ces fournisseurs, nous avons demandé d'indiquer les 3 ou 4 fournisseurs principaux en fruits et légumes. La liste ci-après fait état des principaux noms qui ont été cités le plus souvent sur 84 réponses :

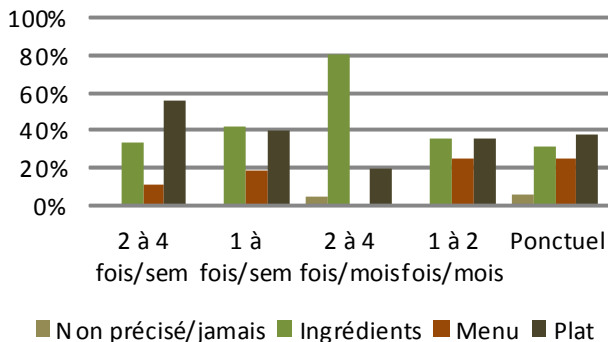
AMBRES ; Au jardin de Provence ; AVON ; BARRAL ; BUENOMO ; CAVAILLON ; EUROFRUIT ; GALLUP ; GAVIGNAU ; LA SICA DU CAROUX ; les Saveurs Occitanes ; MIDI PRIMEUR ; PAGANOTO ; POMONA ; PROVENCE PRIMEUR ; SUD PRIMEUR ; TRANSGOURMET.

Certaines structures ont précisé les noms de premiers locaux, de producteurs indépendants et de groupements de producteurs auxquels elles font appel pour les fruits et légumes biologiques.

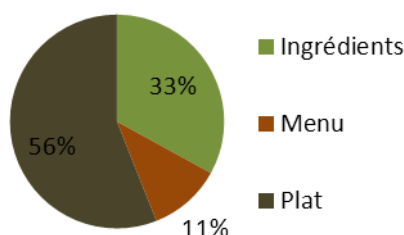
Le cas des structures en gestion concédée

La gestion concédée privée (auprès d'un prestataire de service)

En gestion concédée auprès d'un prestataire privé, 56% des structures pratiquant ce mode de gestion annoncent que les produits spécifiques sont introduits en moyenne 2 à 4 fois par semaine et ceci au niveau de plats.



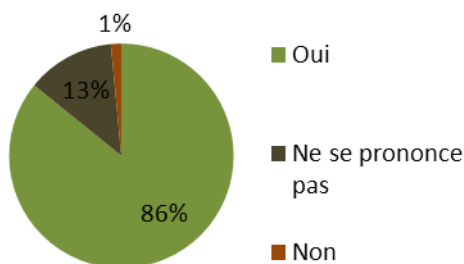
Graphique 13 - Fréquence et modalités d'introduction en gestion concédée privée (126 réponses)



Graphique 14 - Fréquence 2 à 4 fois par semaine (18 réponses)

Sur l'ensemble des structures interrogées au sujet de la sélection du prestataire, 87% d'entre elles déclarent avoir eu le choix. Les autres n'ont pas eu de marge de manœuvre, dans le cas où par exemple le gestionnaire est un nouveau membre du personnel et où le contrat avec le prestataire a été signé avant son arrivée, pour une durée qui ne lui permet pas d'en changer.

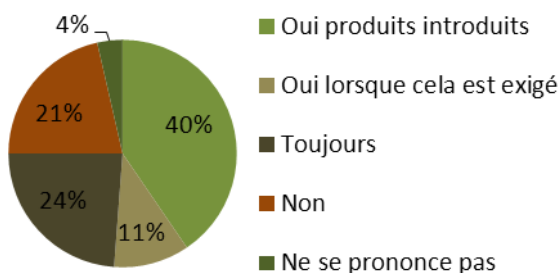
La durée des contrats varie entre 2 et 5 ans suivant les structures (informations générales tirées des enquêtes de terrain).



Graphique 15 - Structures qui se disent concernées par la provenance des produits (126 réponses)

86% des structures en gestion concédée privée (ce qui représente 84 structures sur 126) se sentent concernées par la provenance des produits qu'elles servent à leurs clients.

Ce sont les mêmes structures qui ont eu des échanges avec le prestataire concernant la provenance de ces produits, en particulier pour les fruits et les légumes.



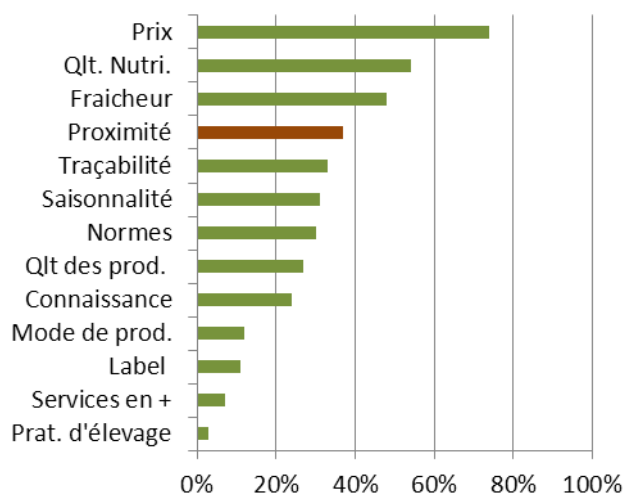
Graphique 16 - Pratiques d'information des consommateurs sur la provenance des produits (126 réponses)

La question de la transparence concernant la provenance des produits est également une des préoccupations actuelles dans les débats autour de l'alimentation et de la traçabilité des produits servis au consommateur.

Il s'agissait ici de savoir si les consommateurs sont informés sur la provenance des produits qu'ils consomment en restauration collective.

Une grande majorité des structures déclarent informer de plusieurs manières les consommateurs lorsque des produits spécifiques sont introduits. Cependant 21% n'ont pas fait de démarches dans ce sens.

Les critères de choix pour la sélection du prestataire



Graphique 18 - Critères de sélection du prestataire de service (115 structures répondantes, plusieurs choix possibles)

Parmi les structures qui déclarent que leur prestataire répond aux incitations politiques en faveur de l'augmentation des fruits et légumes dans les menus (dans le cadre des règles nutritionnelles du GEMRCN), 49% annoncent que ce dernier favorise des fruits et légumes frais, néanmoins 43% insistent sur le fait qu'il n'y en a pas suffisamment.

Pour les chiffres annoncés sur la part d'introduction des produits biologiques, locaux et régionaux dans ce type de gestion, une enquête complémentaire auprès des prestataires est nécessaire pour vérifier la fiabilité des réponses obtenues.

En ce qui concerne les produits biologiques, les structures peuvent en faire la demande lors de la rédaction du cahier des charges car ce critère peut être clairement spécifié dans le cadre d'une gestion concédée privée.

Certains structures n'hésitent pas à demander aux prestataires d'introduire des produits biologiques à hauteur des exigences du Grenelle de l'environnement : c'est le cas par exemple de la ville de Nîmes, en contrat avec la société Sodexo, qui a exigé que le candidat retenu introduise des denrées alimentaires issues de produits biologiques et de filières courtes et que cette proportion soit la plus importante possible.

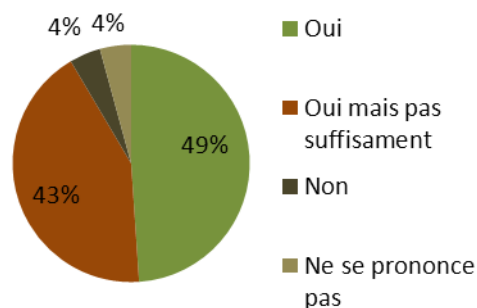
Les restaurants des écoles primaires nîmoises proposent actuellement entre **20 et 25 % de produits issus des filières courtes et 30% de produits biologiques** (source : Cahier des charges de la ville de Nîmes).

La question posée : sur quels critères avez-vous sélectionné votre prestataire ?

Le prix est le critère qui a été le plus cité par les structures (par 74% d'entre elles).

La qualité nutritionnelle et la fraîcheur des produits sont également des critères de sélection fréquemment cités (respectivement par 54% et 48% des structures).

37% des structures ayant répondu se déclarent attentives à la proximité géographique des produits pour faire leur choix.



Graphique 19 - Augmentation des fruits et des légumes frais par le prestataire (47 réponses)

Les noms des prestataires cités par les structures :

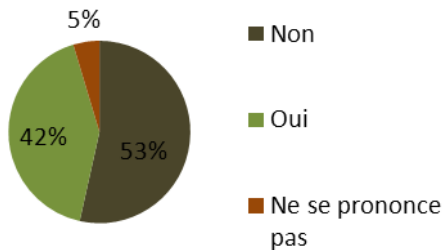
111 structures ont donné le nom de leur prestataire de service. Certaines sociétés ont été citées plusieurs fois. La liste suivante fait état des principaux opérateurs qui ont été cités plus de 2 fois et affichent favoriser des produits spécifiques* :

API restauration
ATELIER Roussillonnais de restauration
AVENANCE (Group Elior)
La Fourchette Cathare
LANGUEDOC RESTAURATION
MEDIREST (Compass Group)
PROVENCE PLATS
REVEL BOUCHERIE TRAITEUR
SCOLAREST (Compass Group)
SOCIETE MOLOSTOFF
SOGERES
SUD EST TRAITEUR

* d'après les annonces sur les sites internet de ces sociétés et un entretien téléphonique avec l'un d'entre eux cité plus de 30 fois.

La gestion concédée auprès d'un fournisseur public

Lorsque des structures sont affiliées à un fournisseur public pour le service de restauration, la question posée dans le questionnaire était de savoir si elles avaient eu le choix pour ce type de gestion.



Le constat est que plus de la moitié des structures qui ont répondu à cette question n'ont pas eu le choix pour la gestion de ce service.

Sur les 43 structures en gestion concédée publique, 29 font appel à une cuisine centrale et 13 dépendent d'une autre structure publique.

Graphique 20 - Répartition des structures selon la possibilité ou non de choix de modalité de gestion (43 réponses)

La question de l'origine des produits et l'information pour le consommateur

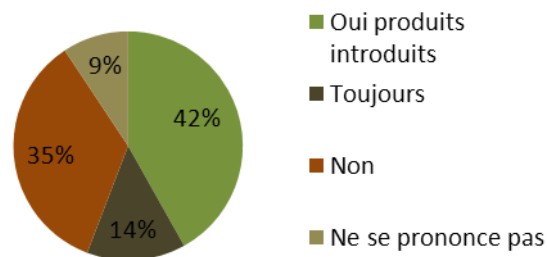
Lorsque les structures dépendent des cuisines centrales, 22 sur 29 déclarent que l'origine des produits est spécifiée dans le cahier des charges.

Par contre, sur les 13 structures qui dépendent d'une autre structure, 7 ont déclaré ne pas connaître l'origine des produits et 3 ne se sont pas prononcées sur cette question.

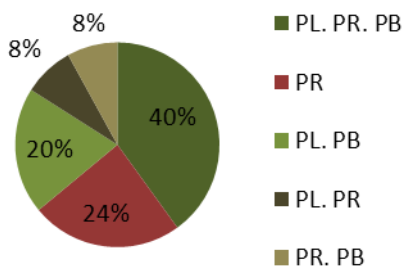
Sur les 43 structures qui ont répondu au sujet de l'introduction de produits spécifiques, seules 25 ont renseigné la question relative à l'information des consommateurs.

Lorsque des produits spécifiques sont introduits, 42% annoncent que les consommateurs sont informés.

35% des structures déclarent que les consommateurs sont toujours informés sur la provenance des produits.



Graphique 21 - Pourcentage de structures qui informent les consommateurs sur la provenance des produits (43 réponses)



Graphique 22 - Répartition des produits introduits (25 réponses)

PL : produit local
PR : produit régional
PB : produit biologique

40% des structures ont répondu que les trois types de produits spécifiques sont introduits dans les repas. 24% déclarent que seuls des produits régionaux sont introduits.

20% des structures déclarent que des produits locaux et bio sont introduits.

La question posée : Pensez-vous vous réorienter vers une gestion directe ? Pourquoi et quels sont les freins que vous identifiez ?

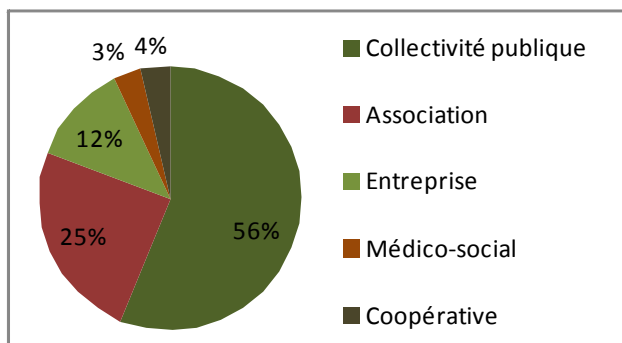
Sur les 31 structures qui ont répondu à cette question, 2 ont répondu être engagées dans des démarches pour se réorienter vers une gestion directe.

Le manque de moyens techniques, humains et financiers sont les motifs mis en avant par l'ensemble des structures qui ont répondu.

Zoom sur des initiatives territoriales

En parallèle de l'enquête menée auprès des structures, il était important de recenser les initiatives territoriales développées en Languedoc-Roussillon et cherchant à renforcer le lien entre restauration collective et production régionale ou locale, si possible biologique. La création d'une base de données a permis de référencer différents projets allant dans ce sens, identifiés à travers des recherches auprès des acteurs concernés ou des collectivités et dans la presse locale. Ainsi, 58 projets locaux dans ce secteur ont pu être identifiés. Cette liste est loin d'être exhaustive car de nombreux projets ont également vu le jour depuis la rentrée scolaire 2011. Les graphiques suivants présentent les types d'organismes à l'initiative des projets, leur situation géographique, les acteurs qui se sont associés, etc.

Caractéristiques des projets recensés : organisme leader, localisation géographique et origine des projets, etc...



Graphique 25 - Classement des projets selon le type d'organisme à l'initiative (58 projets)

Leur localisation

La plupart des projets recensés sont situés dans le département de l'Hérault (40% d'entre eux). Le nombre de projets identifiés est en effet a priori proportionnel au nombre de structures présentes dans les départements.

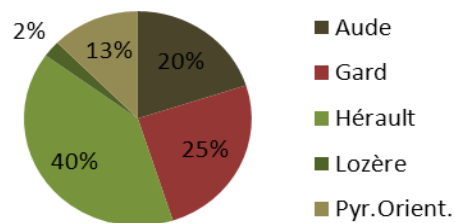
Cette répartition s'explique aussi sans doute en partie par le manque d'informations disponibles concernant ces types de projets : une commune peut par exemple monter un projet autour de la restauration collective en local et/ou bio sans relayer l'information dans les médias ni faire appel à des partenaires extérieurs, dans ce cas il est plus difficile de collecter cette information.

Repères dans le temps...

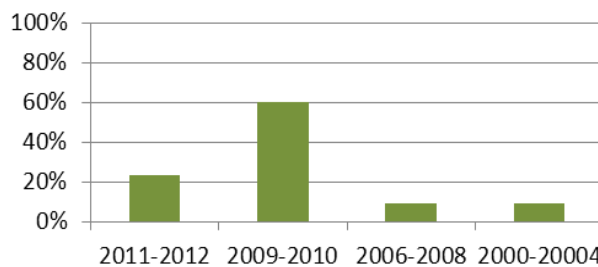
La plupart des projets recensés sont récents et ont débuté entre 2009 et 2010. C'est le cas pour 60%. Cependant, des structures ont également mis en place des approvisionnements en produits locaux bien avant les années 2000. Ce recensement porte en effet sur les initiatives récentes et qui sont en cours actuellement dans la région.

Les types d'organismes qui participent activement à des projets autour de la restauration collective

Les collectivités publiques soutiennent ou sont à l'initiative de plus de la moitié des projets répertoriés (56%), à travers un engagement politique, une aide au financement, l'organisation d'évènements spécifiques etc.. Les associations sont également très impliquées dans ces projets : accompagnement, animation, rôle d'interface, etc. Ce sont principalement des associations qui ont des compétences liées à l'agriculture ou à l'environnement comme par exemple la FNAB, les CIVAM Bio, Terres Vivantes, Un + Bio, etc. ou qui ont un lien avec la filière des produits utilisés comme par exemple LRIA ...



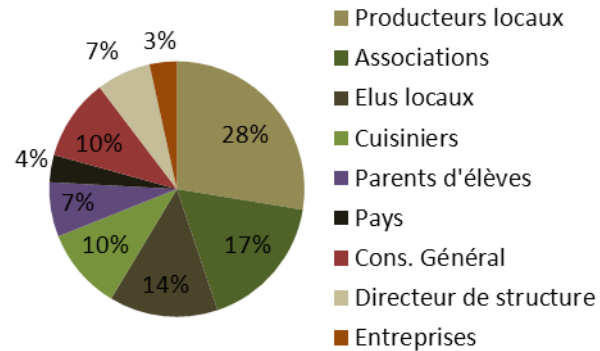
Graphique 26 - Répartition des projets en LR (58 projets)



Graphique 25 - Démarrage des projets (58 projets)

L'ensemble des acteurs associés aux projets

De nombreux acteurs sont associés à la réalisation des projets à différents niveaux. Le graphique ci-contre répartit les projets recensés selon le principal acteur associé, au-delà de l'organisme leader. Le terme « associé » renvoie directement au degré d'implication et d'engagement ; il s'illustre par exemple à travers le cas de parents d'élèves participant aux prises de décision concernant les menus ou bien de producteurs assurant des animations lorsque leurs produits sont introduits dans les menus servis.



Graphique 26 - Répartition des projets selon le principal acteur associé

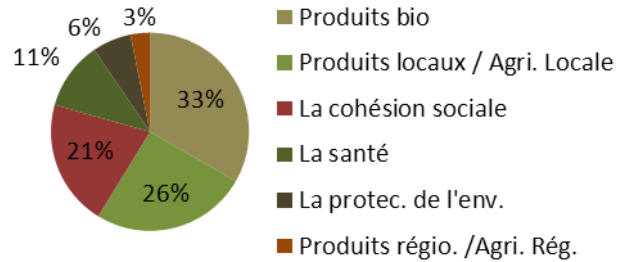
La particularité des projets : actions engagées et caractère innovant

Classement des projets en fonction de leurs objectifs

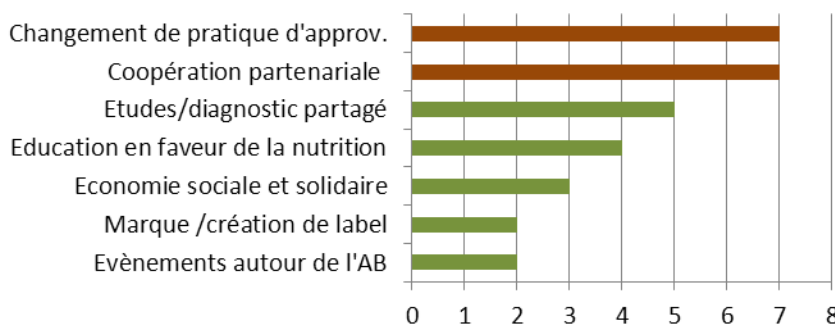
Le classement des initiatives territoriales a été réalisé à partir des actions entreprises par les différents acteurs et de leur inscription dans les plans nationaux. Par exemple, les actions en faveur de la santé s'inscrivent dans le cadre du PNNS tandis que les actions pour favoriser et soutenir l'agriculture locale s'inscrivent dans le plan Barnier.

Plus d'un tiers des actions recensées favorise l'introduction de produits biologiques dans les menus. Les actions en faveur des produits locaux représentent 26% de l'échantillon. Enfin, 21% concernent des actions en faveur de la cohésion sociale.

Les actions en faveur et pour le soutien de(s) :



Graphique 27 - Classement des initiatives selon les objectifs prioritaires



Graphique 28 - Dimensions innovantes des projets

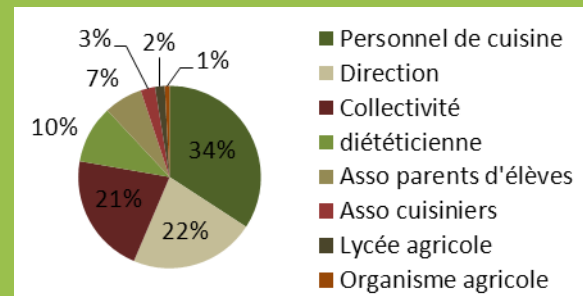
Le caractère innovant des initiatives territoriales

Plus de la moitié des initiatives territoriales recensées (30 sur 58) mettent en avant une dimension innovante, de par la nouveauté des pratiques mises en œuvre ou la façon dont le projet est mis en place (notamment, à travers un diagnostic partagé).

Les projets innovants autour de la restauration collective ont la particularité de reposer sur des coopérations au niveau du territoire ou de les favoriser. C'est le cas par exemple dans l'Aude où la Chambre d'Agriculture et le Conseil Général mènent en partenariat un projet pilote sur 4 collèges de Carcassonne afin d'introduire plus de produits locaux et bio dans les menus.

Bilan : les facteurs de réussite

Le questionnaire réalisé pour cette enquête a bénéficié d'une forte mobilisation des acteurs impliqués dans le secteur de la restauration collective. On peut supposer d'ailleurs que les réponses obtenues proviennent essentiellement de structures qui se sentent concernées par ces questions ou qui ont déjà introduit des produits spécifiques. Les résultats présentés ici ne prétendent donc pas représenter l'ensemble des structures régionales et les chiffres proposés sont certainement plus élevés que ne le seraient les moyennes régionales. Toutefois, on observe que le secteur de la restauration collective est plus que jamais au cœur des préoccupations des politiques publiques et que de nombreuses collectivités territoriales s'engagent aujourd'hui dans des actions en faveur d'une meilleure alimentation pour tous. L'enquête montre que ces démarches reposent sur, ou favorisent, l'implication d'une diversité d'acteurs en faveur d'un approvisionnement en produits locaux, bio et régionaux, et la coopération territoriale ainsi mise en œuvre constitue une innovation dans de nombreux cas. D'après les acteurs enquêtés, la réussite des projets repose en particulier sur l'implication du personnel de cuisine (34% des réponses en gestion directe), de l'équipe de direction (22%) et de la collectivité (21%).



Graphique 29 - Répartition des projets selon le type d'acteur principal à impliquer pour leur réussite (59 réponses en gestion directe)

Quelques questions à approfondir...

Beaucoup de structures de restauration collective se disent intéressées pour introduire davantage de produits locaux, si possible bio, dans leurs menus. Elles mettent toutefois en avant la difficulté à trouver une offre adaptée à leurs besoins, c'est-à-dire un volume suffisant de différents produits courants, facilement accessible et avec la possibilité d'approvisionnement régulier. La plupart des acteurs enquêtés évoquent alors l'intérêt a priori de plates-formes pouvant permettre de regrouper les produits et ainsi de satisfaire leurs besoins.

Le regroupement de produits diversifiés n'est toutefois pas évident, en particulier dans une région comme le Languedoc-Roussillon où la coopération par filière est une composante historique forte. Regrouper l'offre n'est par ailleurs pas toujours suffisant, satisfaire les besoins de la restauration collective peut nécessiter une activité de transformation.

La question de l'intérêt des plates-formes se pose également au niveau national, comme l'ont montré les travaux menés au sein du groupe « Agriculture et alimentation » du Réseau rural français (FN CIVAM et al., 2010).

Au delà de la question des volumes qui peut faire peur à certains petits producteurs locaux, le problème posé est surtout celui du type d'organisation à mettre en place pour éviter de reproduire le système déjà opérant dans les filières longues : comment regrouper l'offre tout en répondant aux enjeux des circuits courts ? (meilleure rémunération des producteurs, renforcement du lien producteur-consommateur...).

Des pistes pour la suite...

Un modèle récent de coopération, celui des Sociétés Coopératives pour l'Intérêt Collectif (SCIC), paraît intéressant à étudier dans la perspective de plates-formes intégrant producteurs, consommateurs et collectivités. Plus directement, le nouveau site régional manger-local.fr peut aider les structures à trouver des producteurs. Une base de données spécifiques pourrait de plus être mise en place, à partir d'un approfondissement de la présente enquête, de façon à mieux connaître les pratiques des structures, les conditions des changements et les modalités de coopération territoriale.

Références bibliographiques :

FN CIVAM, FNAB, CRA Rhône-Alpes, 2010. *Organiser une offre cohérente en produits locaux pour la restauration collective à l'échelle des territoires à partir des circuits courts et en valorisant le bio*. Actes du séminaire de restitution des travaux menés dans le cadre du Réseau Rural Français, 21 juin 2010, Paris, 7 p, <http://www.reseaurural.fr>

Le courrier des maires et des élus locaux, 2011. *Favoriser une alimentation de qualité dans les collectivités - Guide pratique*. Paris, 52 p.

Rédaction du cahier : Véronique Alvado (stagiaire UMR Innovation), Virginie Grzesiak (DRAAF), Yuna Chiffolleau (INRA UMR Innovation)

Ed. Scientifique : Yuna Chiffolleau, INRA UMR Innovation

Pour en savoir plus :

<http://www.psd-r-coxinel.fr> - Projet Coxinel

<http://www.manger-local.fr> - La région Languedoc-Roussillon dans votre assiette



PREFET DE LA REGION
LANGUEDOC-ROUSSILLON



Coxinel



Le projet COXINEL est un projet de recherche-développement mené dans le cadre du programme "Pour et Sur le Développement Régional" (PSDR), co-financé par l'INRA et la Région Languedoc-Roussillon. L'objectif de ce projet est d'analyser, à partir de l'exemple du secteur fruits et légumes en Languedoc-Roussillon, l'importance économique des circuits courts de commercialisation en agriculture et agroalimentaire et leur contribution au développement durable des territoires. Pour en savoir plus : <http://www.psd-r-coxinel.fr>

Le partenariat initial : Recherche (INRA, CIRAD, SupAgro, Univ Montpellier 3, IAM/CIHEAM), et partenaires de développement : CR LR, CRA, FR CIVAM LR, FRAB LR, FRCA LR, Fed. Coop. F&L LR, FD Foyers Ruraux 34.

Le partenariat s'est élargi à plusieurs autres structures au cours du projet, dont la DRAAF LR, pour l'enquête présentée dans ce Cahier notamment.