

Fiche synthèse



L'approvisionnement local de la restauration collective est un enjeu très actuel auquel s'attachent les acteurs territoriaux. Porteur d'image et d'implication dans le système alimentaire d'un territoire, ce débouché doit aussi répondre aux exigences économiques classiques de tout marché : rentabilité et compétitivité. Des solutions peuvent se développer dans la mesure où elles s'attachent au double objectif de juste rémunération des producteurs et de juste prix pour les familles.

RESTAURATION COLLECTIVE HORS DOMICILE

NOTIONS CLEFS :

Loi EGAlim en restauration collective : 50% de produits de qualité et durable et 20% de bio.

La loi EGAlim et la loi Climat et Résilience encadrent la qualité des produits achetés entrant dans la composition des repas servis en restauration collective du secteur public et des établissements du secteur privé. Les repas doivent comporter 50 % de produits de qualité dont 20 % de produits bio à compter de 2022 pour le public, et d'ici le 1er janvier 2024 pour la restauration collective du secteur privé. Ces taux (en %) sont calculés à partir de la valeur HT en euros de la somme des achats annuels alimentaires sur l'ensemble des repas (boissons et collations comprises). Pour 100 euros d'achat, au moins 20 euros doivent correspondre à des produits bio ou en conversion et au total au moins 50 euros doivent correspondre à des produits durables et de qualité (bio inclus). En ce qui concerne les productions agricoles des Pyrénées-Orientales et du Pays Pyrénées-Méditerranée, les possibilités pour qu'un produit soit de qualité et durable au sens de la loi, sont les suivantes :

- Les Appellations d'origine protégée (AOP) « Abricots rouges du Roussillon » et « Pomme de terre primeur Béa Roussillon »
- Les indications géographiques protégées (IGP) « Artichaut du Roussillon », « Vedell des Pyrénées Catalanes », « Rosée des Pyrénées Catalanes », et depuis peu la « Tomme des Pyrénées » avec une extension de la zone géographique qui inclut désormais une partie des Pyrénées-Orientales.
- Les produits « issus d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE de niveau 2 accepté jusqu'au 31/12/2026)
- Les produits fermiers définis par les mentions valorisantes « Fermier », « Produit à la ferme », « Produit de ferme », c'est-à-dire les volailles, les œufs et les fromages fermiers. Concernant l'approvisionnement de certains établissements présentant une activité de type « cuisine centrale », il faut toutefois que les producteurs possèdent un agrément sanitaire communautaire et étudier la situation au cas par cas (voir fiche synthèse élevage)

Les autres points de la loi en bref : plus d'infos

- La diversification des menus
- La lutte contre le gaspillage alimentaire
- L'interdiction du plastique
- L'information des convives

Le critère local ne suffit pas ?

Le critère « local » est à la libre interprétation des acteurs : département, région, notion kilométrique... mais doit être explicité aux convives. Si les produits « locaux » ne sont pas Bio ou ne répondent pas à la définition des produits de qualité évoquée précédemment (AOP, IGP, HVE, Fermiers), ils ne rentrent pas dans le cadre « EGAlim ». En revanche des produits « non locaux » qui répondent à ces critères rentrent dans le cadre, ce qui peut légitimement poser des problèmes de compréhension de la part des acteurs et parfois des contradictions avec les objectifs initiaux de la loi et des collectivités locales.

LE FONCTIONNEMENT DE LA RESTAURATION COLLECTIVE :

La **valeur moyenne** de la matière première dans un menu est de 2 euros (5).

Restauration scolaire :

- Pour les écoles primaires, la restauration est à la charge des communes qui peuvent ensuite choisir d'assurer les prestations elles-mêmes ou de les déléguer à des établissements publics spécifiques ou encore à des sociétés privées. Sur le territoire x communes ou communautés de communes adhérent ainsi à l'UDSIS qui réalise ses repas dans les cuisines centrales d'Elne et de Millas et les livre en liaison froide aux établissements.

- Pour les collèges publics, la tarification et les prestations en matière de restauration dépendent du Département. Sur le territoire, 3 collèges sont livrés en liaison froide par l'UDSIS et 4 collèges possèdent une cuisine autonome, pour un total de 4133 repas/jour (6).
- Pour les lycées publics, la restauration scolaire dépend de la Région pour son organisation et sa tarification. Sur le territoire, 3 lycées publics sont présents, avec des cuisines autonomes, pour un total de 2694 repas/jour (6). Depuis 2018, la Région Occitanie a développé une démarche d'accompagnement des lycées avec le programme « L'Occitanie dans mon assiette » et la plateforme « Occit'alim » qui appuie les établissements dans le sourcing des fournisseurs locaux et l'adaptation des appels d'offre (<https://www.laregion.fr/Occitanie-dans-mon-assiette> ; <https://occitalim.laregion.fr/occitalim>).
- En ce qui concerne les établissements privés hors contrats, ces derniers sont entièrement responsables de la gestion de la restauration scolaire. Ils peuvent donc fixer le mode de fonctionnement (internalisé ou externalisé) ou bien demander aux parents de préparer les paniers repas de leurs enfants. Sur le territoire le lycée Beausoleil de Céret représente 195 repas/jour réalisés par la société de restauration collective (SRC) API (6)
- Pour tous les établissements publics, le calcul du coût de la cantine scolaire est déterminé par la collectivité dont dépend l'établissement. Par exemple, le Département fixe les tarifs pour les collèges et la Région pour les lycées. Généralement le calcul du tarif applicable pour chaque enfant dépend du quotient familial, afin que ce tarif tienne compte des revenus et des charges de la famille. Ce tarif doit aussi tenir compte des éventuelles aides ou subventions perçues par la famille au titre de la restauration scolaire.
- Les lycées et collèges en « cuisine autonome » du département et du Pays Pyrénées-Méditerranée adhèrent au groupement d'achat des EPLE (établissement public local d'enseignement) des Pyrénées-Orientales et de l'Aude : «SAS Nourrir ma tribu ». Ce groupement a pour fonction de massifier la demande et d'accompagner les établissements dans la commande publique et le choix des fournisseurs. Les fournisseurs doivent toutefois livrer individuellement chaque établissement.

Etablissements médico-sociaux : leur fonctionnement a été peu étudié dans le département, avec toutefois un exemple de bonnes pratiques développées par le GIE COOPELOG (voir fiche acteur et <https://po.chambre-agriculture.fr/actualites/detail-de-lactualite/actualites/gip-coopelog-rhd-en-local-cest-possible/>)

LE MARCHE DE LA RHD COLLECTIVE PAR RAPPORT A LA PRODUCTION LOCALE :

La demande départementale :

268 établissements ayant un service de restauration pour un volume journalier de 92 000 repas / jour en moyenne⁽¹⁾

Volume annuel estimé à 20 millions de repas, qui représentent⁽²⁾ :

- 1000 tonnes de fruits
- 2200 tonnes de légumes
- 1300 tonnes de viandes
- 400 tonnes de fromages
- 700 tonnes de yaourts

Un marché relativement concentré: 14 acteurs regroupent 63% de la demande et les 2 commanditaires principaux (UDSIS et SYM-PM / ELIOR) servent 21% des repas

La demande du Pays Pyrénées Méditerranée

58 établissements ayant un service restauration pour un volume journalier de 23 160 repas / jour en moyenne (5)

Volume annuel estimé à 5 millions de repas, qui représentent :

- 250 tonnes de fruits
- 550 tonnes de légumes
- 325 tonnes de viandes
- 100 tonnes de fromages
- 175 tonnes de yaourts

(Chiffres proratisés selon l'étude Gressard)

L'adéquation offre/demande par filière

✓ Fruits et légumes :

Avec 90 000 tonnes produites au niveau départemental, l'enjeu du marché de la RHD n'est pas structurant mais bien complémentaire aux débouchés commerciaux existants, avec une composante forte de notoriété et d'engagement pour la population locale. Une analyse plus fine par produit, permet de distinguer 3 catégories en fonction de la disponibilité en volumes et de la compétitivité locale par rapport au bassin d'approvisionnement existant, ainsi qu'à leur destination commerciale actuelle :

Offre locale disponible pour un approvisionnement exclusif : Cerises, abricots, pêches, nectarines, melon, figues, pommes, kiwis, salades, tomates, concombres, courges, choux, choux fleur, brocolis	Offre locale disponible pour un approvisionnement non exclusif : Fraises, poires, raisins, courgettes, aubergines, poivrons	Offre locale peu compétitive en termes de coût de production et de prix d'achats actuels : Carottes, pommes de terre, poireaux et autres références. Ces références locales bien qu'existantes sont destinées majoritairement à la vente directe ou aux commerçants de proximité
---	---	---

Au niveau des fournisseurs des restaurants collectifs, 2 « grossistes à service complet (GASC) » sont positionnés sur ce marché avec une offre des Pyrénées-Orientales ou régionale, qualifiée de « limitée et variable » en fonction des cours du marché et de la politique de prix d'achat des acheteurs.

La SCIC « Le Local » fournit régulièrement les collèges d'Arles-sur-Tech et Port-Vendres, les lycées de Villelongue-Dels-Monts et d'Argelès-sur-Mer, ainsi que le groupement d'achat Coopélog.

✓ Viandes :

L'entreprise « Guasch Viandes » fournit la majorité des établissements, dont une gamme de produits issus des élevages des Pyrénées-Orientales et de la Coopérative Catalane d'Élevage, distribués dans le cadre d'une filière de proximité (voir fiche de synthèse élevage et fiche acteur CCE). Cette filière est primordiale pour l'élevage local. Les autres fournisseurs sont représentés par des grossistes nationaux spécialisés dans la RHD, et notamment en produits surgelés.

✓ Produits laitiers :

Les fournisseurs majoritaires sont des grossistes nationaux spécialisés dans la RHD. La coopérative Cimelait a développé une gamme de produits (yaourts, fromages blancs... voir la fiche acteur Cimelait) et une logistique locale qui lui permet d'être fortement présente sur ce marché et particulièrement celui de la restauration scolaire, jugé primordial en terme de volumes et d'identité.

✓ Céréales et légumineuses :

Les fournisseurs sont des grossistes nationaux spécialisés dans la RHD. Depuis fin 2022, la « SCIC le local » propose une gamme de légumineuses issue d'un sourcing régional dans le cadre de la démarche de la « SCIC graines équitables ».

LES ATTENTES DES ACTEURS (2)

De la demande locale

- Besoin de légumes de 4ème gamme
- Acteurs prêts à planifier les besoins à l'année
- Respect des règles de la commande publique
- Simplifier la gestion des lots
- Avoir 1 interlocuteur centralisateur
- Structurer la donnée pour EGALIM (être en capacité d'assurer le reporting)
- Prix compétitifs tout en garantissant juste rémunération des producteurs

De l'offre locale

- Besoin d'un appui au regroupement de l'offre et à la constitution d'une gamme
- Prise en charge de la logistique
- Clarifier / faciliter l'accès aux appels d'offre
- Avoir un opérateur pour répondre aux appels d'offre
- Visibilité et contractualisation volumes/prix

Des attentes communes

- Besoin d'interconnaissance offre / demande (produits, saisons)
- Une contrainte à prendre en compte : le code des marchés publics
- Volonté de transparence et de maîtrise des coûts : gouvernance partagée, projet commun
- Volonté de travailler avec une interface unique pour regrouper l'offre et assurer la fonction commerciale

PRECONISATIONS D'APPROVISIONNEMENT LOCAL

Plateforme LE LOCAL

Créée par des producteurs du département et des partenaires institutionnels publics et associatifs, la SCIC Le Local est la nouvelle plateforme d'approvisionnement en produits locaux et en produits bio des PO. Sa priorité est l'approvisionnement de la restauration collective, mais elle vise aussi à tisser des partenariats avec tous les acteurs engagés de la distribution alimentaire de proximité. Une solution coopérative innovante plaçant, au cœur de son activité, la juste rémunération des producteurs fournisseurs et un juste prix pour les acheteurs. La plateforme propose des solutions efficaces aux opérateurs des PO avec :

- Un interlocuteur unique pour les commandes, livraisons, facturations
- Des solutions de livraison 2 fois par semaine sur tout le territoire départemental
- Une gamme variée de fruits et légumes de saison, conventionnelle et bio
- Un travail permanent, en lien avec vos demandes, sur l'élargissement de la gamme

Après 6 mois d'activité, les débuts sont prometteurs : 45 fournisseurs, 35 clients (dont 15 collèges, 3 lycées, 3 cuisines centrales, 4 boutiques de producteurs et 2 plateformes d'Occitanie), 2 marchés publics remportés (mono-attributaire pour l'hôpital de Thuir et multi-attributaire pour le groupement d'achats Nourrir ma Tribu), des solutions de livraison sur tout le département et une gamme diversifiée en fruits et légumes, jus, vinaigre, purée de fruits, œufs et des solutions pour la 4ème gamme.

(voir fiche acteur SCIC « Le Local »)

Des solutions ultra-locales avec des producteurs en direct

Sur l'ensemble des autres PAT développés dans le département (« Conflent Canigo », « Alim d'Aqui », « Mangeons Local 66 ») il apparaît un besoin partagé de l'offre et de la demande, et une logique, de travailler à des échelles qualifiées « d'ultra locales » qui correspondent généralement à des cercles d'approvisionnements communaux ou communautaires. Ces solutions sont envisagées en synergie avec la plateforme Le Local et les autres fournisseurs à l'échelle départementale.

Des solutions via les commerçants de proximité

Tout comme il a été signalé dans la fiche de synthèse Fruits et Légumes.

Optimiser la commande publique

Au niveau des appels d'offre, un travail d'allotissement et d'insertion de critères de sélections, favorables aux produits des Pyrénées-Orientales, est réalisé depuis plusieurs années par la Chambre d'Agriculture en collaboration avec « l'UDSIS », « COPELOG », « Nourrir Ma Tribu » et « Occit'alim ».

Pour aller plus loin :

Fiches acteurs clefs.

Sources et bibliographie:

Voir tableur sources des données