



Dossier de Presse

L'observatoire de l'approvisionnement de proximité en restauration collective

30 juin 2016



Contact presse :

Préfecture de la Loire-Atlantique

Service régional de la communication interministérielle (SRCI)

02 40 41 20 91 / 92

pref-communication@loire-atlantique.gouv.fr

www.pays-de-la-loire.gouv.fr

@Prefet44



Sommaire

L’approvisionnement de proximité en restauration collective participe à l’ancrage territorial de l’alimentation	p 2
À propos de la restauration collective	p 3
L’observatoire régional de l’approvisionnement de proximité en restauration collective	p 4
Synthèse des résultats obtenus	p 5
En savoir plus	p 8

Annexes

Annexe 1 : Extrait du questionnaire « Approvisionnement en denrées alimentaires des restaurants collectifs »	p 9
Annexe 2 : Tableaux comparatifs	p 10
Annexe 3 : Entretiens avec des gestionnaires.....	p 12

L'approvisionnement de proximité en restauration collective participe à l'ancrage territorial de l'alimentation

Un nouveau Programme National pour l'Alimentation depuis 2014

Lancé en 2010, le Programme National pour l'Alimentation (PNA) définit les **politiques publiques nationales** de l'alimentation. Il a pour ambition d'encourager la mise en place d'actions territoriales concrètes, associant des partenaires issus des secteurs public, privé ou du monde associatif.

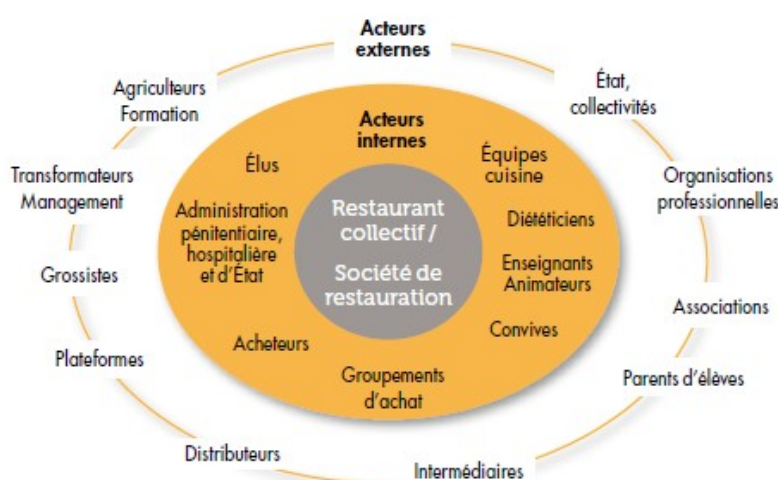
La loi d'avenir pour l'Agriculture, l'Alimentation et la Forêt d'octobre 2014 a permis de définir les priorités du nouveau PNA (2014-2017), qui s'articule autour de 4 axes :

- la justice sociale
- l'éducation alimentaire de la jeunesse
- la lutte contre le gaspillage alimentaire
- **l'ancrage territorial et la mise en valeur du patrimoine**



L'ancrage territorial vise à améliorer l'offre alimentaire des territoires et à valoriser les produits et savoir-faire locaux. Défini d'une manière générale dans le PNA, cet axe est décliné en région par l'intermédiaire des **Comités Régionaux de l'Alimentation (CRALIM)**. Ces instances de concertation, pilotées par les préfets de région, regroupent de nombreux acteurs publics et privés engagés dans l'élaboration d'une stratégie régionale et la mise en place de plans d'action en faveur d'un ancrage territorial de l'alimentation.

Un contexte favorable au développement de l'approvisionnement de proximité



Dans le contexte actuel de crise agricole, le gouvernement a réaffirmé l'importance d'un **ancrage territorial** de l'alimentation. L'approvisionnement de proximité en restauration collective est un des vecteurs pouvant contribuer à l'amélioration de la situation des exploitants et des entrepreneurs de l'agroalimentaire.

Cet approvisionnement local crée une **dynamique collective**, intégrant de nombreux acteurs régionaux (producteurs, fournisseurs, restaurants...), participant ainsi au **développement socio-économique** du territoire concerné. Il répond aussi aux **attentes des consommateurs** : selon une étude de

La restauration collective au cœur d'un réseau d'acteurs dense et dynamique
Source : Guide pratique - Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective - 2014

2010, 71 % des Français préfèrent acheter des produits locaux (étude *Natural Marketing Institute*). L'approvisionnement de proximité est donc un véritable enjeu de société, associant les notions de respect de l'environnement, de développement économique et de justice sociale.

Dans cette perspective, le gouvernement a fixé un objectif de **40 % de produits de proximité** en restauration collective à l'horizon 2017.

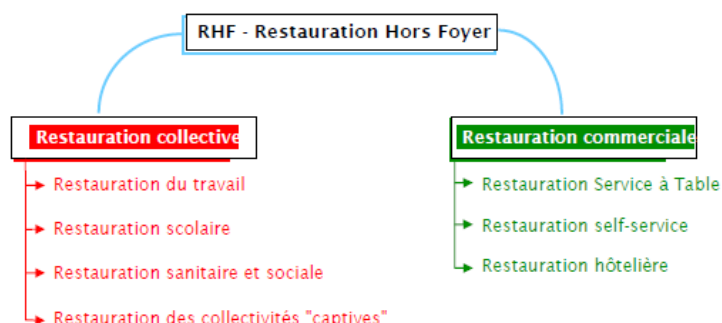
À propos de la restauration collective

La restauration collective, c'est quoi ?

La **restauration hors foyer** (RHF) comprend la restauration **commerciale** et la restauration **collective**.

La restauration collective se caractérise par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liés par accord ou par contrat.

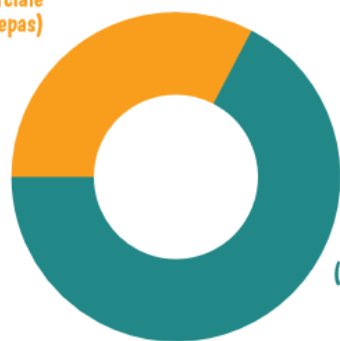
Source : UNILET-FranceAgriMer, 2013



La restauration collective en quelques chiffres

Volume des repas servis en France en 2013, en restauration collective et restauration commerciale

Restauration commerciale
(1 500 millions de repas)



Restauration collective
(3 000 millions de repas)

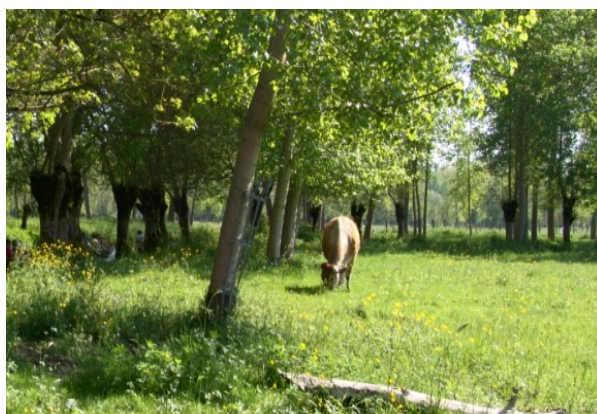
La restauration collective représente **68 % des repas servis hors domicile** chaque année en France, soit plus de **3 milliards de repas** (données 2013 – UNILET / FranceAgriMer). Son chiffre d'affaires annuel s'élève à **17 milliards d'euros**, et le montant de ses achats alimentaires représente un marché d'environ **7 milliards d'euros** (données AgenceBio – Rapport 2009 : Produits biologiques en restauration collective).

Environ **2/3** des restaurants collectifs sont en **gestion directe**, les repas étant

produits par une équipe interne à la structure. Le tiers restant est en **gestion concédée** ; la restauration est déléguée à un prestataire.

Un marché important pour le développement économique des Pays de la Loire

La diversité de l'agriculture dans les Pays de la Loire (élevage, maraîchage, arboriculture, cultures céréalières) permet de constituer un tissu agricole et agroalimentaire dense et un réseau d'approvisionnement conséquent pour la restauration collective. **La région concentre à elle seule 6 % du nombre total de repas servis en France chaque année.** L'approvisionnement de proximité en restauration collective est donc un véritable **enjeu pour la région**, déjà porté par plusieurs actions **locales** : l'initiative *Réseau Local*, qui réunit de nombreux partenaires dans les départements autour de la valorisation des produits de proximité, ou encore le développement d'annuaires en ligne mettant en relation producteurs, transformateurs et acheteurs locaux.



L'observatoire régional de l'approvisionnement de proximité en restauration collective

Création d'un observatoire de l'approvisionnement de proximité en restauration collective

Dans ce contexte de renforcement de l'ancrage territorial de l'alimentation, et face aux attentes des acteurs régionaux, **l'observatoire de l'approvisionnement de proximité en restauration collective** a été créé en 2015, à l'initiative du préfet de la région des Pays de la Loire. Il a pour mission principale de mesurer la part des produits issus de l'approvisionnement de proximité, pour analyser l'évolution des pratiques d'achats en restauration collective, et de permettre l'élaboration d'une stratégie de croissance des achats de proximité et de qualité.

Le questionnaire, un levier pour favoriser l'achat de proximité

Le travail de l'Observatoire a abouti à l'élaboration d'un questionnaire en ligne destiné aux établissements de restauration collective. De **nombreux partenaires** ont été associés à ce projet, parmi lesquels les associations de gestionnaires RESTAU'CO et AGORES, le Syndicat National de la Restauration Collective, ainsi que la Chambre Régionale d'Agriculture.

Les **objectifs** de ce questionnaire sont **multiples** :

- dresser annuellement l'**état des lieux** de l'approvisionnement dans les Pays de la Loire, ce qui permettra une **évaluation** à plus long terme des pratiques d'achats de proximité
- **sensibiliser** les structures de restauration collective à la provenance des denrées alimentaires qu'elles achètent
- conduire les acteurs à **objectiver** leurs achats
- constituer une **banque de données** sur l'approvisionnement de proximité.

Une consultation via un formulaire électronique

Les **3 000 établissements** privés et publics de restauration collective des Pays de la Loire relevant de tous les secteurs de la restauration collective :

- **santé/médico-social**
- **enseignement (maternelle – primaire – collèges – lycées – enseignement supérieur)**
- **administrations**
- **entreprises**

fonctionnant en cuisines centrales ou autonomes, en gestion directe ou concédée, ont été consultés de mars à mi-mai 2016.

Organisation du questionnaire

Le questionnaire est disponible sur le site internet de la DRAAF des Pays de la Loire. Il se compose de trois parties à compléter par le gestionnaire de l'établissement (voir extrait en annexe 1) :

- La première partie permet au gestionnaire de fournir différentes informations concernant son établissement (localisation géographique, type de gestion, secteur, autorité de rattachement, nombre de repas produits en 2015,...).

- La seconde partie concerne les **achats 2015 des denrées alimentaires**. Les différents produits sont répartis en 17 catégories. Pour chacune, il est demandé d'inscrire le montant total des achats en euros (hors taxe) , ainsi que d'en préciser la provenance, **la proximité étant définie comme le département d'implantation de la structure de restauration et les départements limitrophes**. Pour caractériser l'origine d'un produit, on considère le lieu de production de la denrée ou de l'ingrédient principal.
- La dernière partie se compose de questions ouvertes permettant au répondant de faire suggestions et de laisser ses coordonnées s'il souhaite recevoir les résultats de l'étude.

Synthèse des résultats obtenus

Une bonne participation des structures de restauration collective

Les données collectées concernent **530 établissements**, ce qui correspond à un taux de réponse de **18 %**. Elles couvrent **63 millions de repas**, soit le **tiers des 174 millions de repas préparés** en restauration collective dans les Pays de la Loire en 2015.

Des données récoltées couvrant un marché important

Ces 63 millions de repas correspondent à une valeur d'achats de denrées alimentaires de plus de **100 millions d'euros**. Les achats de proximité représentent plus d'un quart de cette valeur, soit plus de **26 millions d'euros**. Pour les producteurs comme pour les transformateurs de la région, il y a potentiellement un marché à développer.

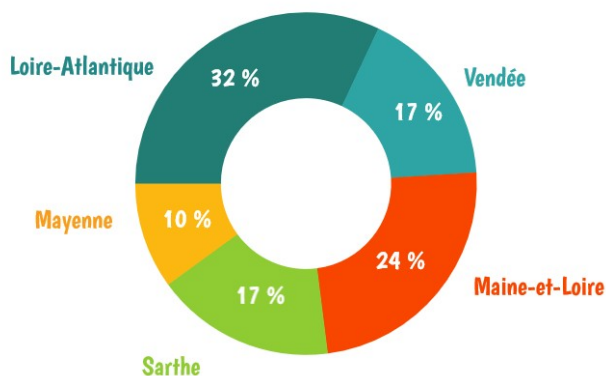
Part des achats français et de proximité parmi les achats totaux des établissements répondants



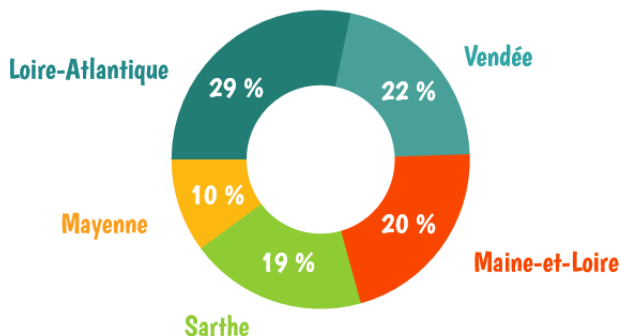
Typologie des répondants

Les établissements ayant rempli le questionnaire sont majoritairement issus de Loire-Atlantique (**29% des répondants**). Viennent ensuite la Vendée, le Maine-et-Loire, la Sarthe et la Mayenne. La Loire-Atlantique est également le département comptant le plus grand nombre d'établissements interrogés (32%). Près des **2/3** des établissements ayant répondu sont des établissements **publics**, et **70 %** fonctionnent en **gestion directe**.

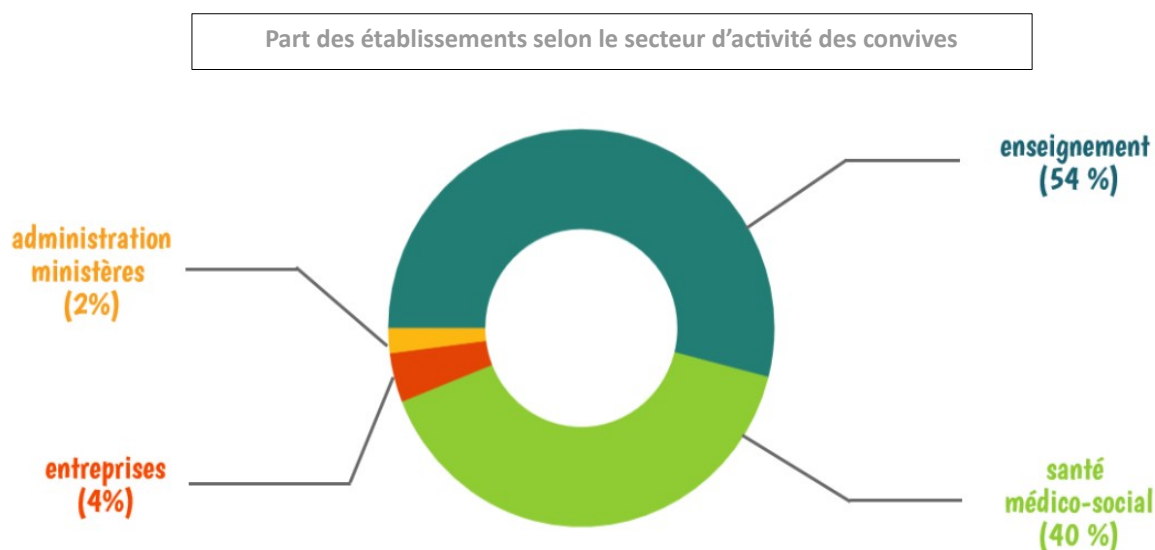
Part de chaque département dans le total des établissements contactés



Part de chaque département dans le total des répondants



Enfin, la majorité des établissements ayant répondu relèvent des secteurs de **l'enseignement (54%)** et de **la santé /médico-social (40 %)**.



Analyse des réponses au questionnaire

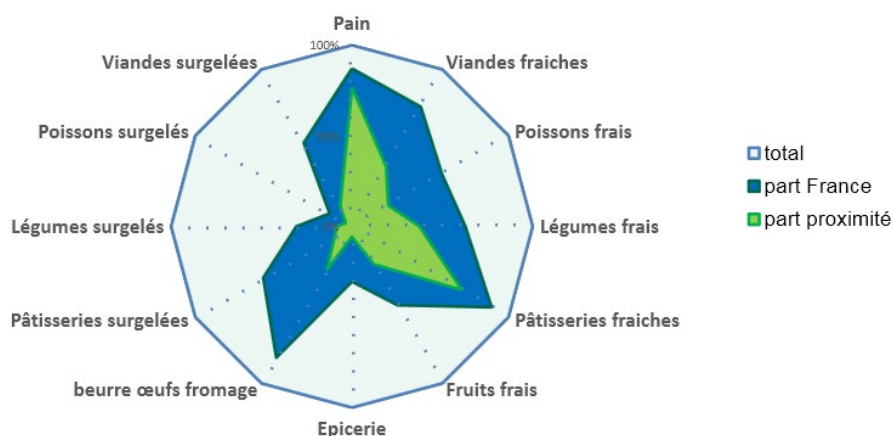
Le **coût moyen des denrées** nécessaires à la production d'un repas est de **1,35 €**, ce qui est dans la moyenne nationale. On estime en effet qu'en France, le coût matière première moyen par repas produit en restauration collective est compris entre 1 € et 4,5 €. Le **poste de dépense alimentaire** le plus important est représenté par la **viande** (30 % de la valeur des achats totaux), suivi par celui des **fruits et légumes** (20 %) et des **produits laitiers et œufs** (18 %).

On note un très fort approvisionnement français pour des produits tels que les **produits laitiers et les œufs** (85 %), les **viandes fraîches** (76 %), et dans une moindre mesure, les **légumes** (63 %) et **poissons frais** (58%).

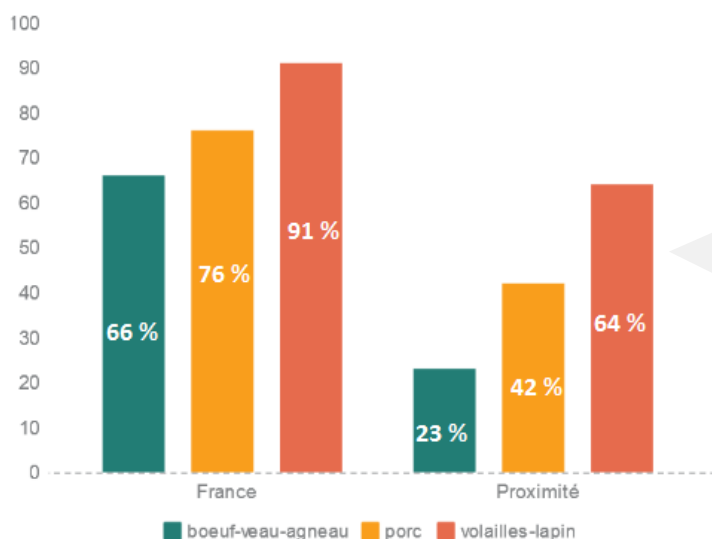
Les achats de proximité pour la viande fraîche et de produits laitiers et œufs restent satisfaisants (41 % et 28 %).

Les résultats sont aussi encourageants pour les légumes frais : **56 % des légumes achetés en France sont de proximité.**

Part d'approvisionnement français et de proximité par famille de denrées



Part des approvisionnements français et de proximité pour différentes catégories de viandes fraîches



Une majorité de viande française dans les restaurants collectifs

En plus d'être un poste de dépense conséquent pour les restaurants, le taux d'approvisionnement français en viande fraîche est un des plus importants. **66 % de la valeur d'achat en viande fraîche de bœuf, de veau ou d'agneau concernent le marché français.** Ce taux monte à **76 % pour le porc**, et près de **91 % pour le lapin et la volaille**. Le taux de l'approvisionnement de proximité est aussi plus élevé pour la viande de volaille et de lapin : **64 %** de la valeur d'achat de ces produits proviennent du département ou d'un département voisin.

Pas de différence majeure entre secteur public et secteur privé

Les réponses collectées ne mettent pas en évidence de différences significatives entre le secteur public et le secteur privé en termes de provenance des achats (voir tableau en annexe 2). Ce constat est fait quelle que soit la provenance des produits, sur les achats de frais comme de surgelés.

Le Code des Marchés Publics n'apparaît donc pas comme un frein à l'approvisionnement de proximité en restauration collective.

Des efforts encourageants à poursuivre

Ces résultats sont encourageants et montrent l'implication des établissements de restauration collective des Pays de la Loire dans une démarche de valorisation des produits de proximité.

Néanmoins l'approvisionnement de proximité peut encore être amélioré pour certaines catégories de produits. En effet, le taux d'achats de proximité pour les viandes de boucherie est de 28 %, ce qui peut paraître faible si l'on considère l'offre importante disponible dans une région d'élevage comme les Pays de la Loire. Pour les légumes, les achats de proximité représentent seulement 37 % de la valeur des achats totaux.

Le questionnaire sera reconduit en 2017, ce qui permettra aux établissements ayant participé cette année de disposer d'éléments concrets pour analyser l'évolution de leurs approvisionnements. Une participation plus large, associant de nouveaux établissements de restauration collective, ainsi qu'une meilleure complétude des données, permettra une analyse encore plus proche de la réalité.

→ **Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt**

Programme national pour l'alimentation :

<http://agriculture.gouv.fr/un-nouveau-souffle-pour-le-programme-national-pour-l'alimentation>

Approvisionnement local en restauration collective :

<http://agriculture.gouv.fr/ministere/guide-favoriser-l'approvisionnement-local-et-de-qualite-en-restauration-collective>

→ **Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt des Pays de la Loire**

Observatoire régional de l'approvisionnement de proximité en restauration collective :

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

Questionnaire 2015 « Approvisionnement en denrées alimentaires des restaurants collectifs » :

http://webquest.fr/?m=11707_approvisionnement-en-denrees-alimentaires-des-restaurants-collectifs---annee-2015--

Annexe 1 : Extrait du questionnaire « Approvisionnement en denrées alimentaires des restaurants collectifs »



G1 - Votre numéro SIRET *

G2 - Quel votre département *
44
49
53
72
85

G3 - Quelle est votre commune ? *

G4 - Vous répondez en tant que *
cuisine centrale
cuisine autonome

G5 - La gestion de la restauration est *
directe
conçédée
autre

G6 - Votre structure relève du *
privé
public

G7 - Secteur d'activité principal *

G8 - Autorité de rattachement du gestionnaire *

G9 - Nombre de repas produits pour l'année 2015 *

G10 - Disposez-vous d'une légumerie sur site vous permettant laver et nettoyer les légumes bruts.
Oui
Non

Pour la suite, merci d'indiquer par catégorie le montant HT en euros des dépenses en denrées alimentaires.



F - Produits frais

F1- Boeuf, veau, agneau

F1_R - Selon vous, quel montant maximum le marché de proximité pourrait vous fournir dans ce segment ?

F1_T - Total de vos achats HT €

F1_F - dont français (y compris votre département et départements limitrophes)

F1_P - Votre département et départements limitrophes

F1_D - Votre département uniquement

Approvisionnement Français et de proximité pour les secteurs privé et public

Approvisionnement Français			
	total	Privé	Public
Frais	74,2%	75,3%	73,5%
Bœuf, Veau, Agneau	66,3%	72,0%	64,2%
Porc	75,7%	76,8%	75,2%
Volailles, Lapins	90,9%	88,8%	91,7%
Charcuteries, salaisons, traiteur	74,5%	81,3%	70,8%
Poissons	57,6%	50,1%	63,0%
Beurre, Œufs, Fromage	85,2%	83,3%	86,5%
Légumes	62,7%	68,5%	58,8%
Fruits	50,2%	52,1%	48,9%
Pâtisseries, Viennoiseries	89,2%	93,1%	87,0%
Surgelé	35,2%	35,7%	34,8%
Bœuf, Veau, Agneau	43,9%	46,7%	41,5%
Porc	54,6%	56,0%	52,9%
Volailles, Lapins	72,2%	74,9%	68,6%
Poissons	14,2%	12,5%	15,3%
Légumes	30,7%	24,9%	34,1%
Pâtisseries, Viennoiseries	56,7%	56,8%	56,6%
Épicerie	30,4%	41,7%	23,8%
Pain	87,1%	95,0%	84,2%

Approvisionnement de proximité			
	total	Privé	Public
Frais	33,1%	32,7%	33,4%
Bœuf, Veau, Agneau	22,6%	17,4%	24,5%
Porc	41,9%	53,5%	36,4%
Volailles, Lapins	63,6%	77,5%	57,8%
Charcuteries, salaisons, traiteur	28,9%	29,0%	28,8%
Poissons	23,2%	24,7%	22,2%
Beurre, Œufs, Fromage	27,5%	22,1%	31,3%
Légumes	37,4%	40,7%	35,1%
Fruits	24,1%	24,3%	23,9%
Pâtisseries, Viennoiseries	70,3%	76,3%	66,8%
Surgelé	8,7%	8,0%	9,1%
Bœuf, Veau, Agneau	8,9%	7,8%	9,8%
Porc	4,6%	3,4%	6,1%
Volailles, Lapins	24,0%	27,4%	19,4%
Poissons	3,9%	1,5%	5,4%
Légumes	8,3%	6,7%	9,3%
Pâtisseries, Viennoiseries	11,1%	8,5%	12,4%
Épicerie	5,8%	5,8%	5,8%
Pain	76,8%	85,1%	73,7%

Approvisionnement Français et de proximité pour les gestions directe et concédée

Approvisionnement Français			
	total	Directe	Concédée
Frais	74,2%	70,3%	82,0%
Bœuf, Veau, Agneau	66,3%	61,5%	82,1%
Porc	75,7%	68,6%	97,0%
Volailles, Lapins	90,9%	87,6%	98,6%
Charcuteries, salaisons, traiteur	74,5%	68,6%	85,9%
Poissons	57,6%	67,1%	35,0%
Beurre, Œufs, Fromage	85,2%	82,5%	89,2%
Légumes	62,7%	57,3%	71,6%
Fruits	50,2%	46,0%	58,0%
Pâtisseries, Viennoiseries	89,2%	88,3%	95,6%
Surgelé	35,2%	34,4%	36,4%
Bœuf, Veau, Agneau	43,9%	39,4%	50,2%
Porc	54,6%	50,5%	61,6%
Volailles, Lapins	72,2%	61,5%	81,8%
Poissons	14,2%	15,9%	11,2%
Légumes	30,7%	34,3%	23,9%
Pâtisseries, Viennoiseries	56,7%	54,3%	62,5%
Épicerie	30,4%	25,8%	40,6%
Pain	87,1%	86,0%	92,1%

Approvisionnement de proximité			
	total	Directe	Concédée
Frais	33,1%	32,2%	35,0%
Bœuf, Veau, Agneau	22,6%	22,5%	22,8%
Porc	41,9%	31,5%	73,4%
Volailles, Lapins	63,6%	53,5%	88,0%
Charcuteries, salaisons, traiteur	28,9%	31,0%	24,8%
Poissons	23,2%	32,1%	2,1%
Beurre, Œufs, Fromage	27,5%	30,6%	22,9%
Légumes	37,4%	32,7%	45,0%
Fruits	24,1%	22,1%	27,9%
Pâtisseries, Viennoiseries	70,3%	73,5%	47,4%
Surgelé	8,7%	8,1%	9,7%
Bœuf, Veau, Agneau	8,9%	8,4%	9,5%
Porc	4,6%	5,8%	2,6%
Volailles, Lapins	24,0%	11,1%	35,5%
Poissons	3,9%	5,4%	1,3%
Légumes	8,3%	8,8%	7,5%
Pâtisseries, Viennoiseries	11,1%	10,7%	11,9%
Épicerie	5,8%	6,9%	3,2%
Pain	76,8%	76,4%	78,2%

Montant des achats totaux, français et de proximité (en euros) pour les différentes catégories de produits

	achats totaux	achats français	achats de proximité
Frais			
Bœuf, Veau, Agneau	8 850 696	5 865 427	1 999 131
Porc	3 415 158	2 585 607	1 432 429
Volailles, Lapins	6 735 644	6 120 538	4 285 470
Charcuteries, salaisons, traiteur	5 741 295	4 279 834	1 657 328
Poissons	2 297 536	1 322 718	533 626
Beurre, Œufs, Fromage	17 750 041	14 851 220	4 887 677
Légumes	7 387 198	4 634 323	2 759 245
Fruits	5 537 360	2 778 428	1 332 201
Pâtisseries, Viennoiseries	656 765	585 975	461 545
Surgelé			
Bœuf, Veau, Agneau	3 393 273	1 488 501	300 941
Porc	515 166	281 401	23 687
Volailles, Lapins	1 648 675	1 190 709	395 943
Poissons	5 883 935	837 335	232 345
Légumes	6 659 092	2 046 014	554 818
Pâtisseries, Viennoiseries	2 424 193	1 373 859	268 468
Épicerie			
	15 541 870	4 732 379	896 029
Pain			
	5 719 011	4 983 843	4 390 115



Deux gestionnaires de cuisines centrales des Pays de la Loire ont répondu à quelques questions concernant leurs approvisionnements.

◆ **Pourquoi choisir l'approvisionnement de proximité ?**

Pour Claude Robreau, gestionnaire d'une cuisine centrale à Montreuil-Bellay, dans le Maine-et-Loire, c'est avant tout par conviction personnelle. Il s'approvisionne en viande chez des éleveurs du département. Selon lui, les produits locaux sont de bonne qualité, et pas nécessairement plus chers. Si le fournisseur est proche et qu'il optimise ses trajets de livraison, les coûts de transport sont souvent réduits.

◆ **Quelles sont les contraintes de l'achat local ?**

Malgré l'engagement des gestionnaires, il est parfois compliqué de se lancer dans un approvisionnement local sur la durée.

Isabelle Pasquier est gestionnaire d'une cuisine centrale en gestion directe, à Saint-Hermine en Vendée, qui fournit environ 1000 repas chaque jour à des établissements scolaires et des crèches. Selon elle, il est parfois difficile au quotidien d'allier commande publique et approvisionnement de proximité, du fait des contraintes imposées par le Code des Marchés Publics.

Pour Claude Robreau, le problème concerne surtout les volumes livrés : les fournisseurs qui s'engagent avec l'établissement de restauration ne peuvent pas toujours livrer les aliments en quantités suffisantes.

Enfin, l'achat local est parfois difficile à évaluer car les factures ne mentionnent pas toujours la provenance exacte des produits réceptionnés.

◆ **Des Réseaux Locaux pour accompagner les gestionnaires**

Le Réseau Local 49 apporte un soutien à Claude Robreau dans sa démarche d'approvisionnement local. Fondé à l'initiative de la Chambre d'Agriculture, du Conseil départemental et l'Association des Maires du Maine-et-Loire, il regroupe différents acteurs (collectivités, établissements, producteurs) engagés dans une démarche d'approvisionnement de proximité en restauration collective. Le réseau encourage et soutient la démarche de l'établissement, en donnant par exemple des noms de fournisseurs locaux à contacter.

Isabelle Pasquier a elle aussi bénéficié du soutien du Réseau Local de son département, qui constitue un espace d'échanges entre producteurs et acheteurs, et permet de soulever les problèmes auxquels les gestionnaires sont confrontés en matière d'approvisionnement local.

◆ **Comment augmenter la part d'achat de produits de proximité ?**

Pour Isabelle Pasquier, il serait intéressant de développer des outils pour mettre en relation acheteurs et producteurs. Une liste des producteurs locaux désireux de s'engager dans une démarche pérenne d'approvisionnement de la restauration collective serait particulièrement intéressante.

Prendre conscience de la provenance de ses achats est également un bon moyen de faire évoluer ses pratiques. A Montreuil-Bellay, le gestionnaire note chaque semaine la provenance des produits achetés. Cela permet à l'établissement de bien connaître son approvisionnement, et de participer à des questionnaires comme celui de l'Observatoire de l'approvisionnement de proximité en restauration collective, afin de tirer des enseignements pour les années suivantes.