

Compte rendu

La matinée des Assises de la restauration collective durable du 15.05.2019

Animation assurée par :

- BOURGART Claire, chargée de mission circuits-courts au Conseil Départemental 27
- BRIALIX Olivia, conseillère diversification/circuits-courts à la Chambre d'Agriculture 27
- GIRAULT Mélanie, chargée de mission agriculture à l'Intercom Bernay Terres de Normandie

Participants

NOM/Prénom	Structure	Contact
MERIoT Véronique	Collège de Broglie	int.0271122y@ac-rouen.fr 0232446011
BONNARD Catherine	Collège Marie-Curie de Bernay	catherine.bonnard@eure.fr
VILA Jean-Louis	Mairie de Plainville	communedepainville@wanadoo.fr
LANGIN Agnès	AMAP Bernay	amap.bernay@laposte.net
DELAUNE Marie-Christine	Ecole Fontaine l'Abbé	delaunechristophe@sfr.fr
POULAIN Céline	Ecole Fontaine l'Abbé	
WIENER Guillaume	Bernay	wiener.guillaume@gmail.com 06.66.67.04.73
PREVOST Jean-Jacques	Vice-président délégué à la ruralité et l'agriculture de l'Intercom	jjprevost@wanadoo.fr
BRECHET Juliette	Réseau CIVAM Normands	juliette.brechet@civam.org
LAMBLIN Frédéric	1001 Légumes à Beaufort	info@1001legumes.com 0684679321
PREVOST Lionel	Maire de Serquigny Vice-président délégué à l'environnement, au développement durable et à la transition énergétique de l'Intercom	lprevost@serquigny.fr
POISSON Mathieu	Mairie de Serquigny	mpoisson@serquigny.fr 0232441015
LACROIX Eric	Collège Le Hameau de Bernay	Lacroixrc688@gmail.com
DELASALLE Véronique	Collège Le Hameau de Bernay	Veronique.delasalle@ac-rouen.fr 0660809822
LERAT Sébastien	La Brulerie de Bernay	bruleriedebernay@gmail.com
BEHOT Bernard	CMA 27 Evreux	b.behot@cm-27.fr 0232398935
PINEL Nicolas	Agriculteur, Morainville 27	nikopinel@gmail.com 0632545182
MENEZ Dominique	Ateliers du Coudray à Bernay	
ESPRIT Olivia	Lesprit Normand - Berville la Campagne	lespritnormand@gmail.com 0623061573
GADEYNE Christophe	Eleveur bovin- Saint-Aubin-du-Thenney	chgadeyne@live.fr 0633010268
CIVEL Dominique	Maire de Grosley sur Risle	Dominique.civel@eure.fr 0615332659
GOUPIL Aurore	Collège Jacques Daviel - La Barre en Ouche	Int.0271121x@ac-rouen.fr 0621883804

CRETOIS Stéphane	Collège Croix Maitre Renault – Beaumont le Roger	
MALVASIO Manuel	Directeur général des services - Ville de Brionne	mairie-brionne@wanadoo.fr
BLANCHET Jean-Luc	Cuisine centrale de Bernay	Cuisine.centrale@bernay.27.fr 0232432573
LHEUREUX Nathalie	Chambre d'agriculture – antenne de Bernay	nikopinel@gmail.com
MARTINE Charlotte	Chambre d'agriculture – antenne de Bernay	
GUILLONNEAU Karine	Directrice déléguée à l'Environnement, au DD et à l'agriculture de l'Intercom	k.guillonneau@bernaynormandie.fr 0683055447
BOURGART Claire	Chargée de mission circuits courts - CD 27	claire.bourgart@eure.fr 0685064891
BRIALIX Olivia	Conseillère diversification – circuits-courts Chambre d'agriculture de l'Eure	olivia.brialix@normandie.chambagri.fr 06 86 38 56 89
GIRAULT Mélanie	Chargée de mission agriculture à l'Intercom	m.girault@bernaynormandie.fr

Excusés

Nom/Prénom	Structure	Contact
HEBERT Valentine	Les Fermes d'ici	valentine@lesfermesdici.fr
ANTHIERENS André	Maire de Nassandres-sur-Risle	
BARON Marc	Maire délégué de Nassandres-sur-Risle	

Objectifs de la réunion

- Présenter un état des lieux de la restauration collective (mode d'approvisionnement, mode préparation, volumes préparés) et de l'intérêt de développer l'approvisionnement local et/ou bio sur le territoire ;
- Faire débattre les agriculteurs et acteurs de la restauration collective (gestionnaires, chefs de cuisine) sur la structuration de filière de proximité pour l'approvisionnement local de la restauration collective (logistique, organisation des circuits, contraintes ...) ;
- Se faire rencontrer les producteurs, les acteurs de la restauration collective, les artisans et les institutions supports ;
- Constituer un socle d'acteurs moteurs souhaitant favoriser l'approvisionnement local et/ou bio de la restauration collective.

Ordre du jour de la réunion

- Introduction de Monsieur de M. Jean-Jacques PREVOST
- Restitution des résultats des études sur l'offre alimentaire et sur les modes d'approvisionnement de la restauration collective sur le territoire
- Temps d'échanges et ateliers collectifs sur les enjeux liés à l'approvisionnement de la restauration
- Retours d'expériences et témoignages d'utilisateurs de la plateforme Agrilocal 27

- Meet-dating entre fournisseurs et acteurs de la restauration collective (ouvert de 12h à 13h30)

Déroulement de la réunion

Introduction par Jean Jacques PREVOST

Repenser l'agriculture en fonction du changement de nos modes de consommation (repas Chambre d'agriculture du 14.05.2019) et face au dérèglement climatique.



Figure 1: Introduction de Jean-Jacques PREVOST

Compléments d'introduction par Mélanie GIRAULT

Les Assises de la restauration collective durable a pour objectif de lancer un mouvement pour repenser le système d'approvisionnement de la restauration collective actuel. Il y a plusieurs raisons à vouloir repenser ce système :

- La loi EGALIM fixe comme objectif l'introduction de 50 % de produits durables de signe d'origine de qualité, dont 20 % issus de l'Agriculture Biologique d'ici le 1^{er} Janvier 2022 ;
- Réduire la longueur des circuits d'approvisionnement est une priorité pour diminuer les émissions de gaz à effet de serre afin de limiter les impacts du dérèglement climatique. L'intercom Bernay Terres de Normandie est d'autant plus sensible à ces questions de par sa démarche TEPOS (territoire à énergie positive) et l'élaboration de son PCAET.

L'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux et/ou bio et la promotion d'une alimentation saine et de qualité auprès des scolaires est le prisme par lequel l'Intercom Bernay Terres de Normandie a décidé d'amorcer son **Projet Alimentaire Territorial** : pour maintenir et dynamiser une économie agricole diversifiée et durable.

Afin de repenser le système d'approvisionnement de la restauration collective, il est nécessaire de réaliser une étude de faisabilité basée sur un diagnostic partagé.

Les résultats d'enquêtes présentés par la suite représentent la première partie de ce travail. Ils consistent en un état des lieux actuels des modes d'approvisionnement de la restauration collective sur le territoire et le potentiel d'approvisionnement en produits locaux et/ou bio par les producteurs locaux. La présentation de ce travail est un support pour alimenter les échanges lors des ateliers participatifs.



Figure 2 : Restitution de l'enquête par Mélanie GIRAULT

Présentation des résultats des enquêtes

Synthèse des résultats enquêtes sur les modes d'approvisionnement de la restauration collective (à destination des gestionnaires et chef de cuisine du territoire)

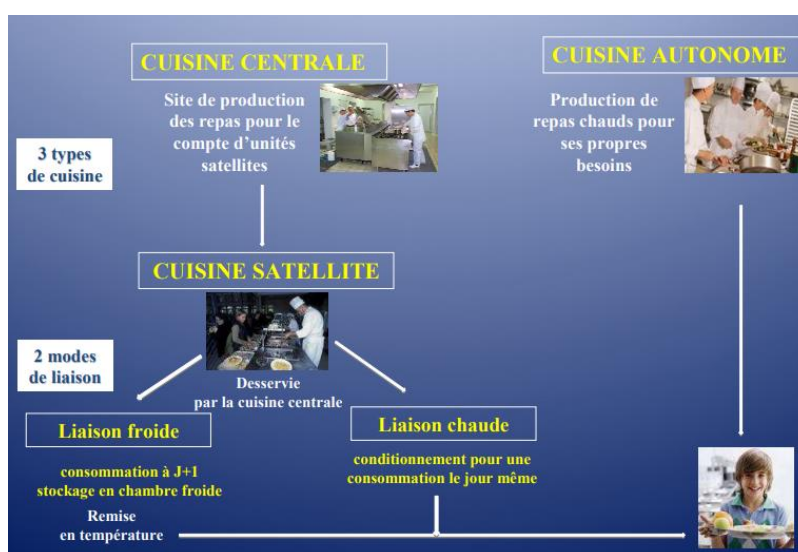
Méthodologie :

- Focus sur les restaurants collectifs des établissements scolaires, médico-sociaux à caractère public de l'Intercom Bernay Terres de Normandie
- Recensement des établissements via différentes sources de données (CD27, Maps, mairies) : 98 établissements recensés
- Prise de contact des établissements par téléphone ou par mail : 61 établissements contactés
- Entretien basé sur un questionnaire sur les modes d'approvisionnement et de préparation de la restauration collective

Résultats principaux :

L'échantillon des 61 établissements contactés regroupent différents types de restaurants collectifs avec : 6 cuisines centrales, 13 cuisines autonomes, 42 cuisines satellites.

Rappel sur les différents types de cuisines :



Source: <http://daaf.reunion.agriculture.gouv.fr>

- **Etat des lieux sur l'approvisionnement en local et bio et modes d'achats**

En tout, 7438 repas sont servis chaque jour par les structures ayant participé à l'enquête. Cela représente un peu plus de 1 410 000 repas sur une année scolaire (190 jours).

Les cuisines centrales produisent en moyenne 568 repas par jour, les cuisines autonomes en produisent 182 et enfin, les cuisines satellites en servent 96. Les cuisines satellites sont en général de petites structures, seulement équipées pour réchauffer les produits livrés.

67 % des cuisines centrales se disent être déjà passé par un circuit d'approvisionnement local et 61% pour les cuisines autonomes. Enfin, 46% des cuisines autonomes travaillent actuellement avec des boulangers locaux contre 17% pour les cuisines centrales. Même si les grossistes restent encore les principaux fournisseurs de cuisines centrales et autonomes, on remarque qu'il existe une plus grande diversité de fournisseurs locaux du côté des cuisines autonomes. 46% de ces dernières intègrent plus régulièrement des aliments issus de l'agriculture locale dans les repas et 83% pour les cuisines centrales. Concernant l'alimentation issues de l'agriculture biologique, l'intégration au repas se fait beaucoup plus ponctuellement. En effet, 38% des cuisines autonomes intègrent ponctuellement un aliment bio dans le repas contre 67% pour les cuisines centrales.

On remarque donc que la majorité des cuisines autonomes et centrales sont engagées dans un système d'approvisionnement local. On peut expliquer ce phénomène pour plusieurs raisons qui restent néanmoins hypothétiques.

Tout d'abord, la loi EGALIM est une des raisons principales qui poussent les cuisines à s'intéresser à ce modèle d'approvisionnement.

Ensuite, la volonté politique de l' élu local se répercute sur les pratiques des gestionnaires et chefs de cuisine.

En ce qui concerne les cuisines satellites, 50% de ces dernières sont approvisionnées par des prestataires privés (CONVIVIO, ISIDORE, La Normande) basés en Normandie et proposant une intégration ponctuelle de produits régionaux, bio ou d'origine française dans les repas.

- **Intérêt pour l'approvisionnement local et/ou bio**

Pour un quart des personnes interrogées, le caractère « local » d'un produit est signe de qualité et idem pour le caractère « frais ». Seulement 17% des personnes interrogées considèrent qu'un produit labellisé (et notamment bio) représente un signe de qualité.

En effet, il existe une sorte de défiance vis-à-vis des produits issus de l'agriculture biologique. Les produits bio les plus accessibles en terme de prix sont d'origine étrangère selon les acteurs de la restauration collective interrogés. Il n'y a donc, selon eux, pas d'intérêt à privilégier les produits bio plutôt que les produits locaux si l'on souhaite s'inscrire dans une démarche de qualité et durable.

Enfin, les types de produits pour lesquels la part en approvisionnement local et bio souhaiterait être augmentée concernent :

1. Les légumes
2. Les fruits
3. La viande
4. Les produits laitiers

Cette réponse fait écho à l'enquête sur l'offre alimentaire sur l'Intercom Bernay Terres de Normandie qui a montré qu'il existe une offre très restreinte en légumes et fruits sur le territoire (de nombreux maraichers mais produisant des volumes non adaptés à l'approvisionnement de la restauration collective).

- **Les freins à l'approvisionnement local**

Les 3 principaux freins exprimés vis-à-vis de l'approvisionnement en produits locaux et/ou bio dans la restauration collective :

1. C'est trop cher
2. Manque de connaissance de l'offre locale sur le territoire
3. Problèmes de logistique au niveau des circuits d'approvisionnement

Synthèse (partielle) des résultats enquêtes sur l'offre alimentaire de l'Intercom Bernay Terres de Normandie (à destination des producteurs du territoire)

Méthodologie :

- Envoi d'un questionnaire par mail ou courrier au listing d'agriculteurs du territoire

Résultats principaux :

- **L'intérêt pour l'approvisionnement de la restauration collective**

Sur les 20 agriculteurs ayant répondu au questionnaire, 14 ont été identifiés comme étant intéressés par l'approvisionnement de la restauration collective. Plus de 50% des producteurs ayant manifestés leur intérêt sont polyculteurs éleveurs. C'est en effet l'orientation technico-économique des exploitations la plus représentée sur notre territoire. Les agriculteurs voient aussi dans l'approvisionnement de la restauration collective un débouché intéressant pour valoriser l'activité d'élevage.

Par ailleurs, les résultats de l'enquête montrent que l'approvisionnement de la restauration collective est la 2^{ème} perspective d'évolution de l'exploitation la plus envisagée.

- **Les freins/opportunités exprimés par rapport à l'approvisionnement de la restauration collective**

Freins :

- Contraintes logistiques : limiter le stockage, organiser les circuits de distribution pour maîtriser les coûts de transport, anticiper les commandes, prévoir les volumes à produire en quantité suffisante, trouver différents débouchés pour écouler toute la production ...)
- Normes d'hygiène et sur les valeurs nutritives des produits transformés (ex : yaourts sucrés) strictes et pas toujours bien connues des agriculteurs
- Besoin d'une contractualisation avec la restauration collective pour se lancer dans une plus grande production

Opportunités :

- Permet une bonne valorisation de la production (surtout pour l'élevage)
- Moyen d'écouler certains produits difficiles à valoriser (exemple : bourguignon)
- L'approvisionnement de proximité diminue les coûts de transport

Bilan des deux enquêtes

- Un groupe de producteurs (au profil plutôt éleveur) prêt à s'engager dans l'approvisionnement de la restauration collective mais en attente d'une contractualisation sur le long terme

- Une demande grandissante de la part de la restauration collective pour les produits locaux/bio (volonté politique transmise aux agents et cuisiniers) versus une offre assez restreinte en légumes, fruits et bio-> intégration des produits bio très ponctuelle voire inexistante
- Des contraintes communes : délais de commande, limitation du stockage, organisation des circuits de livraison, maîtrise des coûts -> problème de logistique résultant d'un manque de connaissance des contraintes des uns et des autres -> besoin de dialogue

Moment d'échanges – réactions

- Remarque de Frédéric LAMBLIN concernant la contractualisation fournisseurs <-> acheteurs :

Dans le cadre d'une contractualisation, il faut pouvoir définir en amont la demande de l'acheteur pour que le producteur soit prévenu bien en avance pour pouvoir anticiper sa production (c'est notamment vrai pour les maraîchers qui ont moins de marge de manœuvre en terme de flexibilité et de réactivité à répondre à une commande).

- Question sur la réglementation des marchés publics :

Il est possible d'avoir des marchés ponctuels sur Agrilocal27 pour des besoins "non-prévisibles" en parallèle de marchés annuels. Le problème pour les producteurs, c'est que ce système ne leur permet pas d'avoir une vision sur le long-terme.

Pour les marchés publics, on raisonne en besoins annuels et en "familles homogènes de produits".

Dans le cas de M. Crétois, il a d'un côté des marchés "classiques" et de l'autre des marchés avec des produits "issus des circuits-courts" et ces produits ne sont pas considérés comme équivalents : ils correspondent à deux besoins homogènes différents.

Il est possible sur Agrilocal27 d'envoyer l'information de ses besoins dans un rayon de 30 km, mais pas de sélectionner ses fournisseurs dans un rayon de 30 km (la nuance est subtile, mais importante pour les marchés publics). Les marchés étant publiés sur le site de façon publique, si un producteur à 40 km décide de répondre, il le peut !

Retour d'expérience de Nicolas PINEL, éleveur utilisateur d'Agrilocal27

Le marché agricole subit les fluctuations du marché mondial. Pour pouvoir vivre de son activité, l'idée de contractualisation et de vente directe s'est posée. L'activité de vente en colis pratiquée au départ s'est essoufflée et a fait place à la vente au détail. Néanmoins, certaines pièces de bœuf (notamment l'avant) restaient encore difficiles à commercialiser.

Nicolas PINEL s'est donc inscrit à Agrilocal27 et des chefs de cuisine ont commencé à lui commander du bourguignon, des morceaux de carcasses qui habituellement sont difficiles à vendre au détail.

Aujourd'hui, Nicolas PINEL arrive à écouler 1 bœuf par semaine, en vendant par lots de 50 kg à différents chefs de cuisine et en vendant sur le marché. Pour ce faire, il a investi dans un atelier de création de découpe à la ferme (laboratoire) qui lui apporte un débouché sûr et qui lui permet de dire : « je suis acteur de mon prix de vente ». Il a donc passé l'agrément CE pour pouvoir répondre aux besoins des cuisines centrales (normes d'hygiène, découpage à la demande, désossage, préparation des caisses). Les agriculteurs qui n'ont pas la possibilité

d'avoir un abattoir à proximité ou qui souhaitent une découpe précise peuvent passer par le laboratoire de Nicolas PINEL qui est, pour le moment, agréé viande bovine multi espèces. Par ailleurs, il transporte et livre la viande grâce à un camion frigorifique ou à une glacière (dans une limite de 80 km et sans rupture de charge).

Grâce à ce laboratoire, Nicolas PINEL peut retrouver une stabilité de revenus qu'il n'avait pas en travaillant avec de grands abattoirs, leader sur le marché.

Nicolas PINEL voit sa relation avec les chefs de cuisine comme un partenariat où la communication est centrale (en cas de dépannage par exemple).



Figure 3 : Présentation de Nicolas PINEL

Présentation d'AgriLocal27 par Claire BOURGART

Claire BOURGART a rappelé les principes d'AgriLocal27 et son fonctionnement général. Ensuite, plusieurs questions ont suivi la présentation :

- Est-il possible que sur une commande AgriLocal27 deux producteurs puissent répondre pour la partager ? Par exemple, si l'on commande 200 kg de viande, est-il possible d'en prendre 100 kg chez un producteur et 100 kg chez un autre ? Il serait intéressant de pouvoir combiner les volumes, notamment pour permettre aux petits producteurs d'approvisionner la restauration collective.

Réponse de Claire BOURGART : Non, ce n'est pas possible. Par contre, (techniquement sur la plateforme) une demande peut être scindée de la part de l'acheteur afin de permettre à des petits producteurs de répondre mais ça représente plus de complexité au niveau logistique pour l'acheteur.

Il est aussi possible sur AgriLocal de lancer une information sur les excédents de produits (excès de courgettes, de viande).

- Quelle est la norme pour pouvoir vendre ses produits sur AgriLocal27 ?

Réponse de Claire BOURGART : Il suffit de posséder un numéro de SIRET.

Présentation des règles et objectifs des ateliers participatifs

Objectifs : Identifier les enjeux majeurs et pistes d'actions permettant le développement de l'approvisionnement local et/ou bio sur notre territoire

- Déroulement (~40 minutes):
 - Répartition en sous-groupe correspondant chacun à un enjeu pour l'approvisionnement local de la restauration collective: Logistique, Administratif, Méconnaissance de l'offre et la demande
 - Trouver des sous-enjeux et des pistes d'actions pour chaque grande thématique (utilisation de post-it)
 - Restitution par groupe fait par l'animateur

Bilan des ateliers de travail : freins et leviers par enjeux identifiés

3 groupes composés de 6 à 8 personnes ont été formés. Chaque groupe s'est penché sur 3 thématiques reprenant les freins les plus exprimés :

- Logistique
- Administratif
- Manque de connaissance de l'offre et la demande

GROUPE LOGISTIQUE :

Les enjeux principaux identifiés :

- Avoir la garantie d'avoir en quantité et en qualité les produits commandés
- Optimiser le rapport « quantités livrées/distance parcourue pour livrer »
- Etre en capacité de stocker les denrées
- Etre en capacité de réceptionner les commandes
- Se faire livrer des produits qui puissent répondre aux normes d'hygiène et de sécurité de la restauration collective (chaîne du froid, traçabilité...)
- S'adapter ou faire évoluer le goût des élèves

Pistes de solutions proposées :

- Mettre en place une planification à travers la contractualisation sur le long terme
- Soigner le côté commercial (pour les producteurs) et favoriser les échanges ainsi que la connaissance des besoins des 2 côtés
- Définir des points relais pour des denrées non fraîches
- Organiser des circuits de livraison
- Grouper les commandes entre plusieurs acheteurs
- Mutualiser les livraisons entre producteurs
- Connaître les réseaux d'acheteurs et de fournisseurs



Figure 4: Groupe « logistique »

GROUPE ADMINISTRATIF :

Les enjeux principaux identifiés :

- Développer la contractualisation
- Maîtriser la réglementation des marchés publics
- Donner plus d'autonomie aux collègues pour le choix des produits
- Donner plus de lisibilité sur le respect de la réglementation des produits locaux sur Agrilocal 27
- Clarifier le rôle des différents acteurs (CD27, CR, communes, Intercom...) du territoire et leur marge de manœuvre sur les restaurants collectifs
- Simplifier la relation entre fournisseurs et consommateurs via les outils informatiques

Les pistes de solutions proposées :

- Développer le marché à bons de commande
- Faire de la veille pour mieux gérer les fins de contrats
- Réaliser des rencontres pour tester de nouveaux dispositifs
- Réaliser des formations pour apprendre le montage des marchés publics pour permettre un approvisionnement local
- Rajouter les agréments sanitaires des producteurs sur la plateforme Agrilocal27 pour rassurer les chefs de cuisine
- Mettre en place des outils de vulgarisation pour mieux comprendre les liens entre acteurs territoriaux et ceux de la restauration collective
- Mettre en place des formations pour initier à l'utilisation d'Agrilocal27



Figure 5: Groupe « administratif »

GRUPE MANQUE DE CONNAISSANCE DE L'OFFRE ET DE LA DEMANDE :

Les enjeux principaux identifiés :

- Arriver à mieux connaître la réalité des producteurs sur le terrain (comprendre la saisonnalité des produits, le temps qu'il faut pour la production de telle ou telle denrée...) pour changer les pratiques en cuisine (exemple : utilisation de la tomate toute l'année)
- Créer une relation de proximité entre le producteur et l'acheteur

Les pistes de solutions proposées :

- Créer des moments d'échanges et de rencontres entre producteurs et acteurs de la restauration collective pour créer un lien de partenariat
- Multiplier les initiatives telles que les forums producteurs dans les restaurants collectifs
- Créer un calendrier des besoins en terme de volume de la restauration collective et des capacités de production par période de l'année lors de la contractualisation pour permettre aux producteurs d'anticiper les commandes
- Rappeler les règles sur les critères nutritionnels des produits transformés pour les producteurs (réalisation de fiches techniques)



Figure 6 : Groupe « connaissance de l'offre et demande »

Le meet-dating

Un temps un peu plus informel était prévu à la fin de la réunion. Certaines personnes sont restées pour échanger et s'informer sur l'utilisation d'Agrilocal27. C'était l'occasion pour certains producteurs de présenter leurs produits. La ferme l'Esprit Normand avait apporté des échantillons de leurs produits laitiers.

Prochaines étapes pour la rentrée

Réalisation d'une étude de faisabilité pour l'approvisionnement de la restauration collective publique et privée

Validation de l'étude et du programme d'actions par COPIL / COTECH