

Enquête sur les besoins en produits locaux dont les produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective en Franche-Comté

ENQUETE REALISEE PAR LA CHAMBRE REGIONALE D'AGRICULTURE DE FRANCHE-COMTE EN COLLABORATION AVEC INTERBIO FRANCHE-COMTE



Février 2010 — Point d'étape

Edito de Daniel Prieur, vice-président de la Chambre Régionale d'Agriculture et de Guy Reynard, président d'INTERBIO

En alimentation, les circuits courts se sont développés sous forme de vente directe à la ferme, de magasins ou de marchés locaux et de paniers fermiers. Phénomène nouveau, les agriculteurs sont sollicités pour approvisionner les cantines. Le Conseil Régional en a même fait le thème de sa conférence régionale annuelle en mars dernier, avec l'idée de rendre accessible « la qualité pour tous ».

A la Chambre d'Agriculture et à INTERBIO, une question s'est immédiatement posée : quelle est la demande ? Quels produits souhaitent les cantines, à quelle quantité, sous quelle forme et à quel prix ? L'enquête menée pour obtenir ces précisions s'avère intéressante sur la connaissance de la demande qualitative. Les résultats nous permettront d'imaginer quelle offre mettre en place. Quant au prix, apparaît d'emblée la difficulté d'approvisionnement à des niveaux si bas. L'intérêt de cette enquête est aussi dans les contacts pris : des établissements ont démarré cette relation directe avec les fournisseurs locaux, d'autres sont intéressés.

Parallèlement à cette étude, une approche de l'offre a été réalisée par des rencontres et des visites. Il reste maintenant beaucoup de travail à réaliser : faire se rencontrer offre et demande, démarrer d'autres actions pilotes, adapter l'offre, développer l'activité maraîchère, mettre en place d'autres moyens de transformation et créer de nouveaux circuits régionaux de distribution. Il faudra aussi penser qualité et prix des produits.

De l'énergie et du temps seront encore nécessaires pour obtenir les résultats souhaités, cependant restons confiants en comptant sur la volonté des demandeurs, la créativité des acteurs et la réactivité des producteurs.

Objectifs de l'enquête

D'octobre 2009 à janvier 2010 une enquête sur le fonctionnement de la restauration collective en Franche-Comté et ses besoins en matière de produits locaux de l'agriculture biologique a été réalisée. 744 questionnaires ont été envoyés et 124 retours ont été enregistrés. Les éléments apportés dans ces enquêtes ont permis de mieux comprendre les métiers de la restauration collective, quelles sont les règles de fonctionnement, quels sont les produits locaux biologiques utilisés actuellement et le potentiel de développement de ces derniers.

pas représentatif de la palette de restauration de la région ; en effet, le Doubs a d'avantage répondu que les autres départements, de même les établissements scolaires ont été les principaux à répondre.

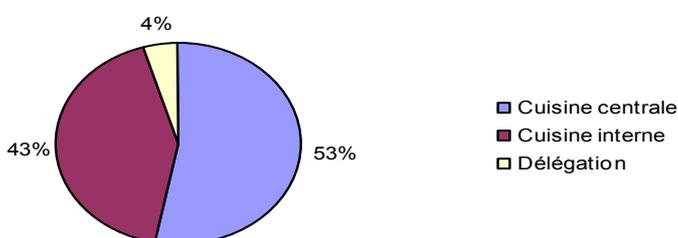
Sur l'ensemble des retours obtenus, l'échantillon n'est

	Nombre d'établissements enquêtés	Nombre d'établissements ayant répondu
Scolaire	497	83
Crèche	52	11
Santé	42	5
Loisirs	38	4
Maison de retraite	32	7
Social	30	8
Cuisine Centrale	19	4
Foyer d'hébergement	15	1
Restaurant d'entreprise	10	
Restaurant municipal	4	1
Carcéral	3	
Société de restauration	1	
Collectivité	1	

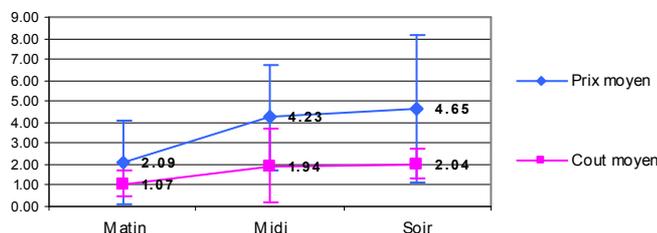
Fonctionnement des cuisines

- L'échantillon est réparti entre 53% de cuisine centrale (qui fabrique des repas pour son établissement mais aussi pour des établissements alentours et les livrent) et 43% de cuisine interne (dispose d'une cuisine dans son établissement), le reste étant délégué.
- Pour les 76 établissements disposant d'une délégation, c'est-à-dire qu'ils confient la confection des repas à un autre organisme, on rencontre 4 types différents : un établissement similaire à proximité (48%), une entreprise

Répartition du nombre de services par type de cuisine



Prix de vente et coût matière des repas servis



privée (24%), une cuisine centrale (17%) et un établissement à vocation sociale (10%).

Ce coût est un frein majeur au développement de l'approvisionnement en local dont bio.

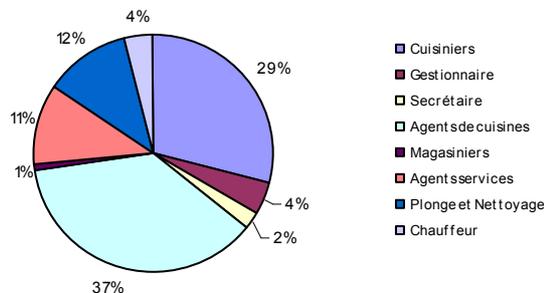
- Le prix moyen du repas du midi est de 4.23€ pour un coût matière moyen de 1.93€. Même si le tarif des repas facturé atteint quelquefois les 12€, le coût matière reste quant à lui inférieur à 3€, et la majorité des coûts matières se regroupent entre 1.50 et 2€.

A l'état actuel, nos filières régionales ne peuvent pas approvisionner à ce tarif. Il est nécessaire d'organiser l'approvisionnement en mutualisant les intermédiaires et en générant des volumes de commande conséquents avec la restauration collective sur le territoire.

Enquête sur les besoins en produits locaux dont les produits issus de l'agriculture biologique

Fonctionnement des cuisines

Composition des équipes travaillant dans les cuisines



- Les professions les plus citées sont les cuisiniers (29%) et les agents de cuisine (37%), qui confectionnent directement les repas.
- Seulement 1/3 des établissements ont la capacité de transformer les légumes bruts.
- 43 établissements ont indiqué qu'ils disposaient d'un four mixte et 33 d'un four à air pulsé, qui sont des équipements nécessaires pour la mise en place de cuisson lente des viandes. Cette technique utilisée entre autre à la cuisine centrale de Lons le Saunier et la cuisine du CHS de Dole, permet d'utiliser la carcasse entière de l'animal.
- 30 personnes connaissent les techniques de cuisson lente, ce qui indique que 30 cuisines ont déjà la technique pour optimiser l'ensemble des morceaux d'une carcasse.
- La majorité des déchets alimentaires (81%) ne sont pas valorisés et 79 % trient les déchets d'emballage. Dans un contexte régional de valorisation des déchets alimentaires dans des unités de méthanisation, il serait inté-

ressant d'étudier la possibilité pour ces établissements de fournir ces déchets fermentescibles aux unités de méthanisation existantes.



Cuisine du CHS de Dole

- En moyenne sur les 33 établissements ayant répondu, la capacité de stock est relativement importante : 15m³ de stock en froid négatif, 20m³ en température froid positif et environ 30m³ de stock à température ambiante. Néanmoins ces chiffres ne représen-

tent que les établissements ayant répondu à l'enquête. Il faut plutôt retenir que, pour les autres établissements, les capacités de stockage sont majoritairement limitées ce qui impose une livraison quasiment hebdomadaire des produits.

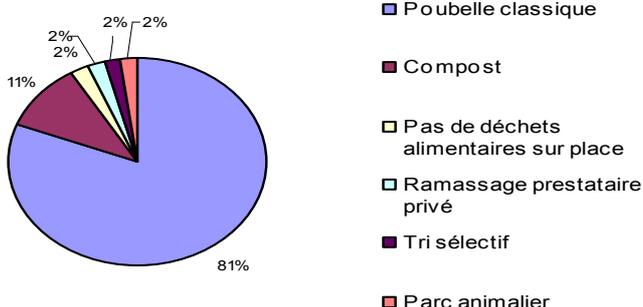
- En effet, l'enquête nous montre que 59% des établissements sont livrés une fois par semaine. 3,4% des commandes sont même livrées tous les jours.

- Les résultats nous ont indiqué qu'il y a approximativement autant de conditionnements que de produits. Néanmoins, il est sans doute possible d'adapter ses pratiques à un type de conditionnement. Il ne faut donc pas que cette contrainte soit trop forte pour que les producteurs et filières locales puissent s'adapter. L'élément important à prendre en compte est le poids et la praticité des conditionnements, pour que les manipulations ne soient pas pénibles pour les agents de cuisine.

- Ce travail nous a permis de réaliser que le marché de la restauration collective était très complexe. En effet, il suit des règles spécifiques d'un point de vue de la contractualisation des commandes, des règles sanitaires, des aspects diététiques, de la logistique et du conditionnement. Ces règles sont autant de contraintes pour les filières locales qui n'y sont pas coutumières. Il serait sans doute utile, pour les producteurs et opérateurs régionaux intéressés, de se former sur les exigences que requiert cette voie de commercialisation.

Les contraintes de la restauration collective sont peu connues du monde agricole, tout comme les contraintes du monde agricole sont peu connues des personnels de la restauration collective. Suite à cette enquête, plusieurs actions de mise en relation de l'offre et de la demande seront réalisées pour mettre en commun les connaissances de chacun.

Traitement des déchets alimentaires



Achats actuels en produits locaux dont bio ?

Les chiffres ci contre ne représentent pas l'exhaustivité des volumes consommés pour chaque établissement ayant répondu: ils ne concernent que les produits locaux dont bio déjà introduit dans la cuisine. Les produits conventionnels fournis par les grossistes ne sont pas prix en compte.

Si on regarde la fréquence à laquelle chaque gamme est citée, on remarque que les fruits et légumes sont les produits les plus couramment cités (27%), suivis de près par les produits laitiers (24%), puis la viande (13%).

Le tableau nous indique que entre le local et le bio, la majorité des établissements achètent aujourd'hui des produits locaux. Cependant pour quelques produits, c'est le critère bio qui est souhaité en priorité sur le critère local, notamment pour les produits d'épicerie et les fruits et légumes. Actuellement, les produits bios sont pour la plupart fournis par des grossistes. Un des objectifs de la mission restauration collective est de structurer cet approvisionnement avec les producteurs bio locaux.

Gamme	Local conventionnel	Bio local
Boissons	88%	13%
Charcuteries	100%	0%
Epicerie	29%	71%
Fruits et légumes	42%	56%
Pain	77%	23%
Pâtisseries	80%	20%
Poissons	100%	0%
Produits laitiers	71%	29%
Viande	86%	14%

Quels sont les besoins futurs ?

Les premiers besoins énoncés sont les fruits et légumes (38%) suivis de près par les produits laitiers (35%) puis la viande (13%).

Le critère « local » est majoritairement cité pour la charcuterie et les productions AOC régionales et le critère « bio et local » pour les fruits et légumes, le pain et la viande.

Certains établissements ont indiqué qu'ils souhaitaient obtenir des produits bio sans spécifier le critère local. Pour nos filières régionales, il n'est pas envisageable de travailler au développement d'une filière bio non locale. La production de produits bio n'est pas suffisante en région pour l'instant mais de nombreuses actions sont menées pour développer ce type de production.

Gamme	Local conventionnel	Bio local
Charcuterie	80%	20%
Epicerie	27%	73%
Fruits et légumes	23%	77%
Pain	0%	100%
Pâtisseries	0%	100%
Poissons	0%	100%
Produits laitiers	51%	49%
Produits surgelés	0%	100%
Viande	18%	82%



Si on projette ces volumes de l'ensemble des produits aux 45 millions de repas potentiels pour l'ensemble de la Franche-Comté, on obtient un potentiel de :

- 374 t de fruits et légumes, dont :
- 37 t de pommes bio locales
- 4 t de pommes locales
- 37 t de p. de terres locales
- 1 t de p. de terres bio locales

De plus, les volumes représentent un total de 198 000 pains pour la région, soit un potentiel de **209 tonnes de farine bio**.

La demande en produits laitiers concerne essentiellement les yaourts mais aussi le lait, puis les fromages traditionnels locaux :

Volume en tonnes	Local conventionnel	Bio local
Yaourts divers	22.8	141.0
Lait	79.5	24.1
Cancoillotte	1.1	9.2
Crème	1.2	
Comté	2.2	1.7
Morbier	1.2	1.0
Emmental	2.1	

Ces besoins en produits laitiers sont faibles et ne concerneront qu'une petite proportion d'opérateurs régionaux.

La demande en viande concerne surtout la viande bio locale. Si on projette ces données pour la globalité de la restauration collective, cela donne :

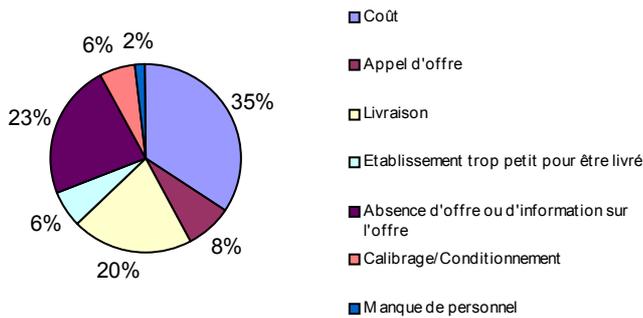
- Agneau, bœuf et veau : 7.1 t de viande bio locale
- Porc : 11.8 t de local et 8.1t de bio locale
- Volaille : 8.4 t de local et 36.2 t de bio locale

Ces volumes sont faibles. Mais il est fort possible que les volumes réels représentés soient plus élevés. En effet, ces chiffres restent une extrapolation sur la base d'un taux de réponse relativement faible. Une fois les filières organisées et prêtes à répondre à ces marchés, la demande sera sans doute supérieure. Il faudra vérifier plus précisément ces besoins par la suite.

L'enquête nous a permis d'identifier les établissements intéressés par cet approvisionnement. Il faudra sans doute commencer le travail de développement de l'approvisionnement avec eux pour que d'autres établissements adhèrent à ce fonctionnement par la suite. L'introduction de produits locaux dont bio dans la restauration collective se fera progressivement.



Quels sont les freins ?



La raison citée en priorité comme frein au développement de produits locaux dont bio dans la restauration collective est le prix des matières premières (35%), suivie par l'absence d'offre régionale et d'information pour y avoir accès (23%) puis les capacités de livraison de la profession agricole (20%).

Conclusion et perspectives

La restauration collective représente un marché intéressant pour les productions agricoles régionales, mais en l'état actuel, les contraintes sont trop nombreuses pour pouvoir développer cet approvisionnement.

Un travail devra donc être mené pour sensibiliser les gestionnaires et les cuisiniers de la restauration collective mais aussi les agriculteurs et opérateurs de la région.

De plus, les prix étant une contrainte forte, les productions régionales ne pourront être compétitives qu'à condition de générer des volumes de commande suffisamment conséquents pour que les coûts de conditionnement et logistique soient au plus bas.

Il faudra aussi sans doute s'interroger sur les outils et adaptations nécessaires au développement de l'approvisionnement local dont bio dans la restauration collective.

Mais l'enjeu est de taille. 45 millions de repas en Franche-Comté, c'est une magnifique opportunité pour sensibiliser les consommateurs à la variété et la qualité des productions régionales.

Il est prévu de compléter cette enquête par une seconde diffusion du questionnaire pour obtenir un meilleur taux de réponse et étayer les résultats, notamment sur les volumes des besoins.

En parallèle, un travail de fond sur l'offre sera réalisé afin de sensibiliser les opérateurs et producteurs régionaux à ce mode de commercialisation.

Les résultats obtenus permettront d'expliquer les contraintes de la restauration collective, ses règles, les besoins identifiés sur la région. Cela sera l'occasion de faire le point sur les possibilités d'approvisionnement et sur les adaptations à envisager pour fournir des demandes fortes identifiées.

La contrainte « prix » est importante. En effet, il ne s'agit pas d'orienter les productions agricoles régionales vers la restauration collective si les prix ne sont pas suffisamment rémunérateurs. L'idée est de travailler sur les volumes et la réduction des intermédiaires pour que les producteurs puissent être payés au juste prix.

Les aspects livraison et conditionnement sont également complexes car les opérateurs et producteurs régionaux ne sont pas adaptés pour ces aspects logistiques. Cela demandera sans doute des investissements lourds.

La baisse des tarifs est contradictoire avec l'investissement dans des équipements onéreux.

Avant de mobiliser les outils régionaux pour répondre à la demande de la restauration collective, il faudra s'assurer qu'elle est pérenne et rentable pour eux.



Enfin, plusieurs actions de mise en relation de l'offre et de la demande sont envisagées pour cette année. Ces actions seront facilitées par la sortie récente de l'annuaire des producteurs régionaux réalisée par le Conseil Régional.

Ainsi, la Chambre Régionale en collaboration avec Interbio, poursuivra son travail de mise en relation, de suivi des sites pilotes et la réalisation de guides d'aide à la commande dont le premier exemplaire concernant la filière maraîchage sortira courant mars 2010.

ENQUETE REALISEE PAR LA CHAMBRE REGIONALE D'AGRICULTURE DE FRANCHE-COMTE EN COLLABORATION AVEC INTERBIO FRANCHE-COMTE



Chambre Régionale d'Agriculture
Valparc — Espace Valentin Est
25048 BESANCON CEDEX
Tel : 03.81.54.71.71
Fax : 03.81.54.71.54
Mail : accueil@franche-comte.chambagri.fr

INTERBIO Franche-Comté
Valparc — Espace Valentin Est
25048 BESANCON CEDEX
Tel : 03.81.54.71.72
Fax : 03.81.54.71.54
Mail : interbio@franche-comte.chambagri.fr

Ce document est disponible en format papier ou pdf, n'hésitez pas à nous en faire la demande (cf. coordonnées ci-contre).

AVEC LE SOUTIEN FINANCIER DU CONSEIL REGIONAL DE FRANCHE-COMTE ET DE LA DRAAF DE FRANCHE-COMTE

