

# Approvisionnement local de la restauration collective

Le 4 avril 2015

Quimper

**a**GRICULTURES  
& TERRITOIRES  
CHAMBRES D'AGRICULTURE  
BRETAGNE

*Bernadette  
LOISEL*



# Approvisionnement local de la restauration collective

---



- Quelques chiffres clés
- Rappel du contexte réglementaire
- Les acteurs et leurs contraintes
- Les conditions d'une offre adaptée



# La Restauration Hors Domicile en France

---



- Restauration traditionnelle
- Restauration à thèmes
- Restauration de collectivité (publique ou privée) :
  - Entreprise, Scolaire, Hospitalière, Pénitentiaire, des armées, Maisons de retraites
- Restauration rapide
- Restauration dans les transports
- RHD dite de " vagabondage "



# La RHD en France - Chiffres clés



6,2 milliards de repas par an en France  
(source GiraFoodService 2011)

**48% en restauration collective**

+ de 180 millions de repas/an en Bretagne (source DRAAF)



**52% en restauration commerciale**



# La restauration collective en Bretagne

## Chiffres clés *(source étude DRAAF Bretagne 2012)*



### **Secteur de l'enseignement 51%**

1<sup>er</sup> degré : 24 %

2<sup>nd</sup> degré : 19 %

Enseignement supérieur : 8 %



### **Secteur santé et médico-social 37 %**

Santé : 10 %

Médico-social (EPHAD, ...) : 27%

### **Secteur entreprise : 11 % (partiel)**

### **Pénitencier : 1%**

**40% en gestion concédée et 60% en gestion directe**

# L'approvisionnement local

## Contexte réglementaire



### La loi du « Grenelle de l'environnement » 1 (2008)

Objectifs fixés pour la restauration collective publique d'Etat :

Année	Produits d'agriculture biologique	- Produits saisonniers - Produits à faible impact environnemental - Produits sous signes officiels de qualité - Produits issus d'exploitations engagées dans une démarche de certification environnementale	TOTAL
2010	15%*	15%*	30%*
2012	20%*	20%*	40%*

\* % exprimés en valeur des quantités livrées

# L'approvisionnement local

## Contexte réglementaire



### La Loi de Modernisation Agricole de 2010

Introduit dans le code rural la mise en place d'une « **politique publique de l'alimentation** », définie dans un Programme National pour l'Alimentation (PNA) qui prévoit des actions pour :

- le développement des circuits courts et l'encouragement de la proximité géographique entre producteurs et transformateurs
- l'approvisionnement en produits agricoles locaux dans la restauration collective publique comme privée



Élargit les dispositions du Grenelle 1 aux collectivités territoriales

# L'approvisionnement local

## Contexte réglementaire

---



### Le décret du 25 août 2011 modifie l'article 53 du code des marchés publics

Il offre la possibilité aux acheteurs de retenir, parmi les critères de choix de l'offre économiquement la plus avantageuse, les performances en matière de **développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture (maxi 1 intermédiaire)**



**Circuits courts // Localisme**

# Les acteurs économiques du marché



*De 50 à 10 000 repas/jour !*

*Un éclatement sur le territoire*

*Grossistes généralistes ou spécialisés en fruits et légumes*

*La RHD : un marché complémentaire*

*Des producteurs agricoles en coopératives ou indépendants*



*Source : Food Service Vision*

# Les acteurs et leurs contraintes

---



## **Les collectivités**

Valoriser leur territoire

Répondre aux demandes de traçabilité et de local

## **Les gestionnaires**

Maintenir un budget

Ne pas compliquer les processus d'achat

## **Les cuisiniers**

La fiabilité : volumes, qualité, livraisons

La demande de transformation à des niveaux variés

+ *Respect du code des marchés publics*



## Les fournisseurs

Respecter la saisonnalité  
Organiser une logistique adaptée  
Répondre aux appels d'offre  
Préserver la valeur ajoutée

# Les conditions d'une offre adaptée

---



## Offre regroupée

### Produits basiques

#### Quelques exemples :

Légumes : pommes de terre, carottes, tomates,  
Viandes : découpe de poulet, paleron, bourguignon, saucisses,  
Produits laitiers : yaourts, fromage blanc

### Gammes variées

Conventionnel, bio, Label Rouge, Bleu Blanc Cœur,...

## Organisation logistique adaptée

## Professionalisme - Service client



# Un exemple de structuration de l'offre locale : COOPS d'ici



Développer des **synergies logistiques et commerciales** entre coopératives locales