

Etat des lieux de la structuration des filières et de l'offre de produits de qualité, bio et durables sur le territoire régional



► Pourquoi cette enquête?

Suite à la dernière réunion du **Pôle régional de compétences sur la restauration collective**, le 24 mars 2024, les enjeux liés à la structuration et à la connaissance de l'offre régionale ont été mis en avant par les acteurs de l'alimentation en Nouvelle-Aquitaine.

Objectifs identifiés:

Mieux connaître la typologie des structures qui approvisionnent la restauration collective en produits de qualité et durables

Connaître la qualité, l'origine des produits et les volumes traités

Identifier les utilisateurs des plateformes

Obtenir des propositions d'amélioration pour augmenter les débouchés des producteurs régionaux

► Panel:

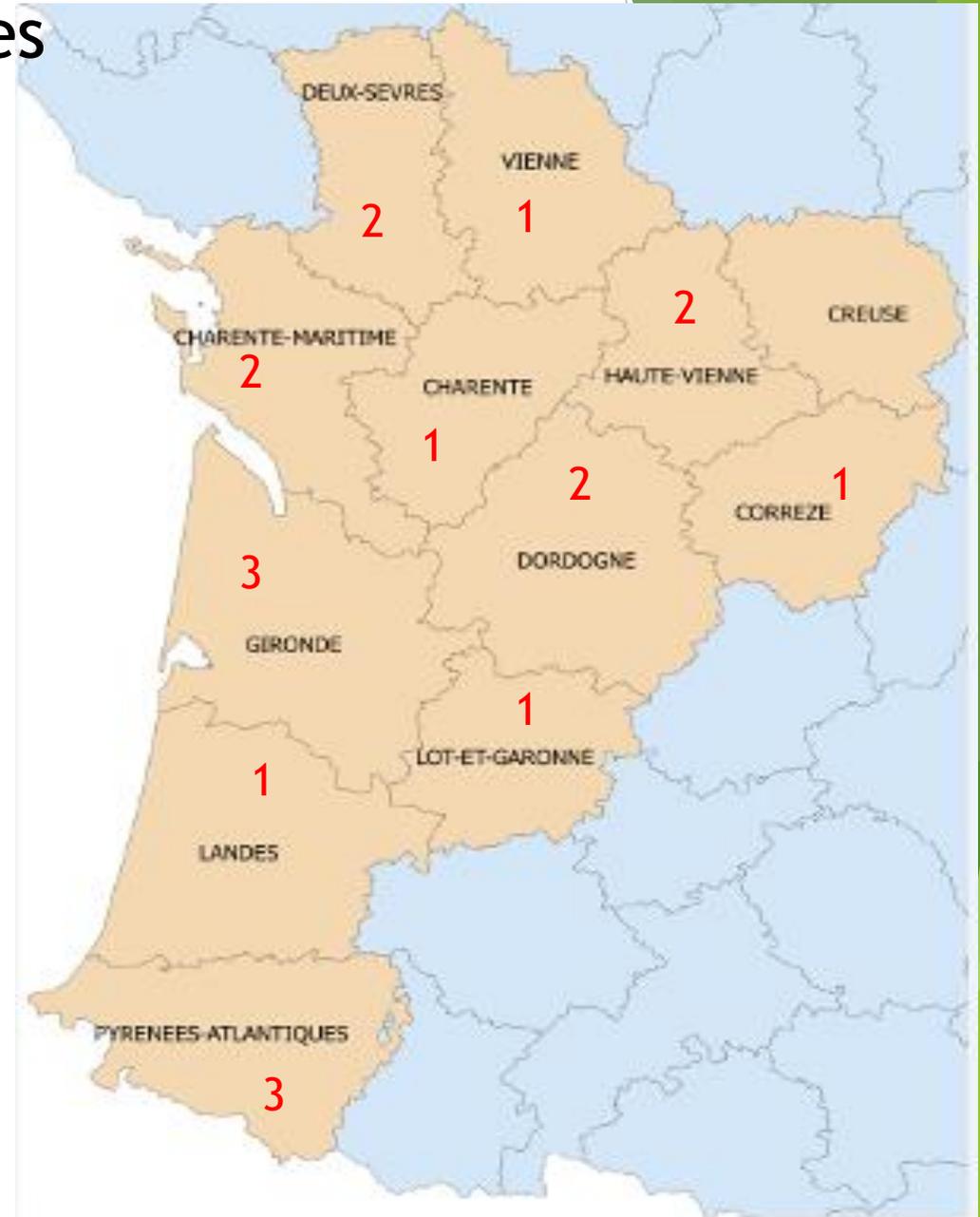
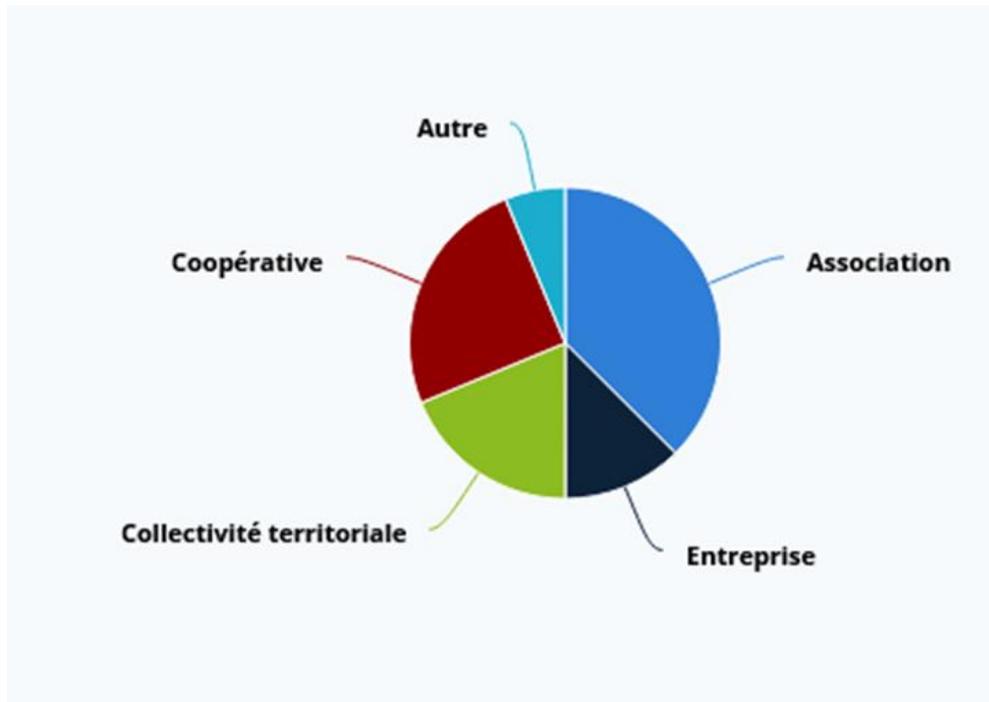
Une liste de diffusion de 19 structures établie par la DRAAF:

- membres du COPIL du Pôle régional de compétences sur la restauration collective
- structures intervenant dans les différents PAT suivis par la DRAAF

► Réponses:

12 structures ont répondu à l'enquête (63%)

Répartition régionale des structures enquêtées et statuts des structures



► Services apportés par les structures :

(Précision: une même structure peut avoir plusieurs activités)

Accompagnement des producteurs(12) > Accompagnement des établissements de restauration collective dans leur processus d'achat(12) > Plate-forme logistique/ Point de massification (9) > Livraison de denrées alimentaires(9) > Plateforme dématérialisée de mise en relation entre acheteurs et fournisseurs (6)> Autres

« Autre » comprend : transport, accompagnement technique dans les collèges, formations de cuisiniers, organisation de rencontres cuisiniers/producteurs, visites de fermes, formations culinaires

3 structures départementales (AGRILOCAL) sont des plateformes exclusivement dématérialisées.

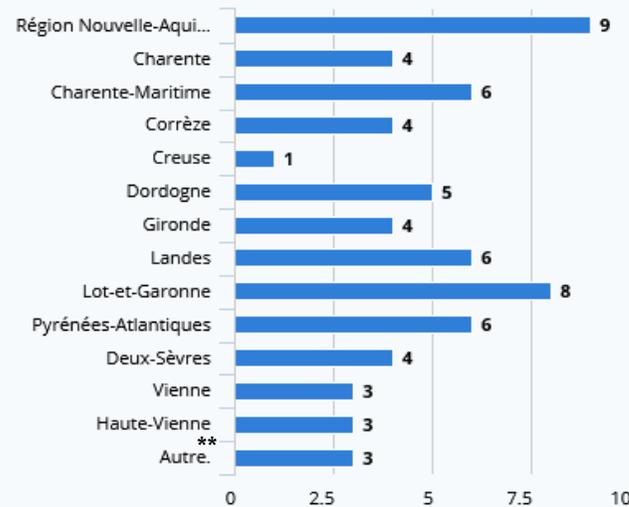
Producteurs référencés et produits proposés

► Catégories de produits fournis



- La catégorie « autre » concerne les pâtisseries et certains produits laitiers spécifiques

Origine des produits



**Autre: Gers, Occitanie, France, Espagne

Nombre de producteurs référencés

- ✓ 989 producteurs référencés au total
- ✓ 80 producteurs mobilisés en moyenne par chaque structure
- ✓ 300 pour les plus grosses
- ✓ 30 pour la plus petite

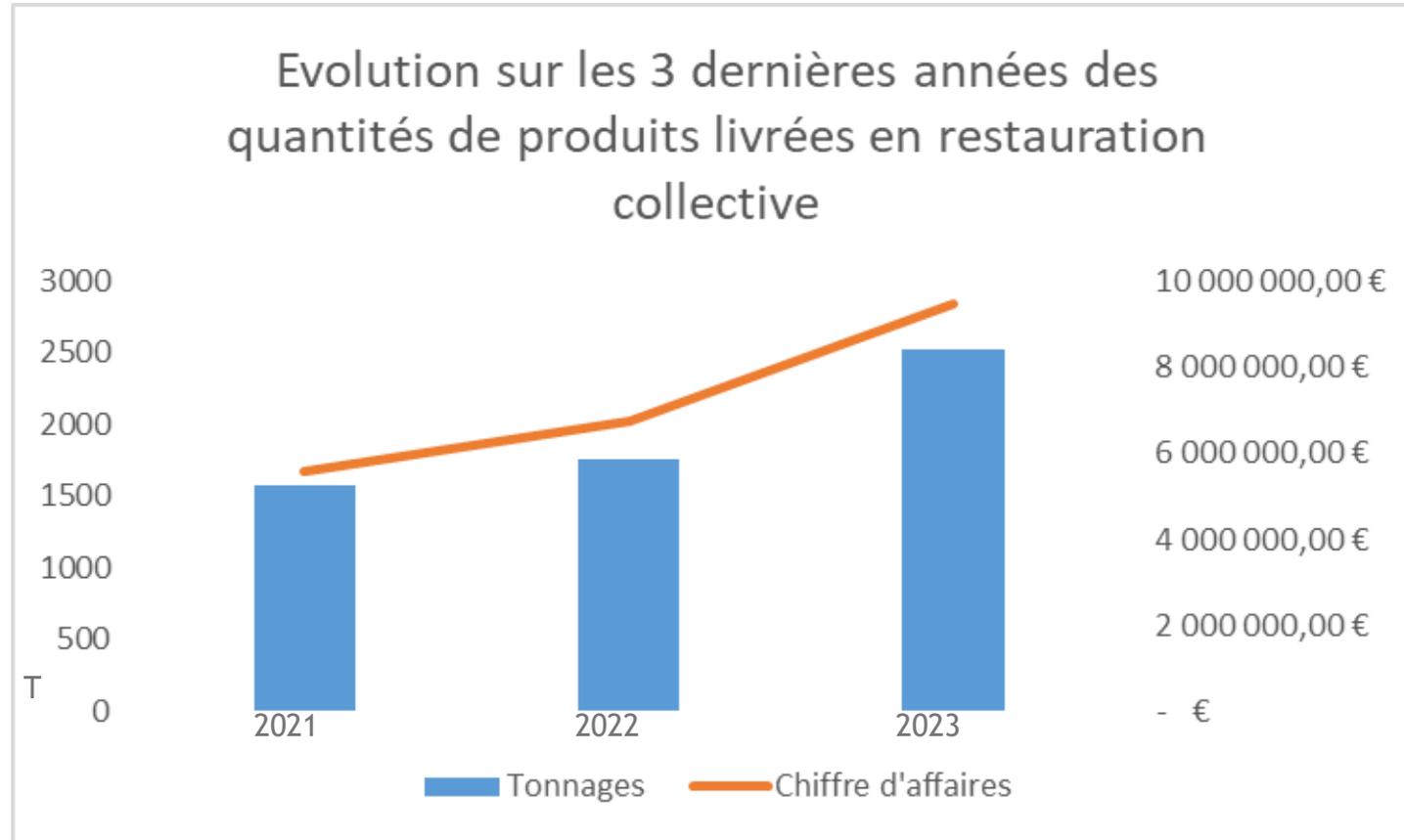
Part des produits sous SIQO et Bio pour les 12 structures répondantes

- ▶ 3 plateformes ne proposent que des produits Bio
- ▶ Parmi les 9 autres structures:

Le taux de produits proposés sous Label (dont bio) est au minimum de 11% et atteint un taux maximum de 100%

Le taux de produits Bio est au minimum de 11% et au maximum de 90%

La moyenne est de 62% en SIQO et 45% pour le Bio



NB: 3 des 12 structures n'ont pas d'activité commerciale, et ne sont donc pas représentées sur ce graphique
2 autres structures, installées trop récemment, n'ont pu renseigner ces informations

Les utilisateurs des plateformes

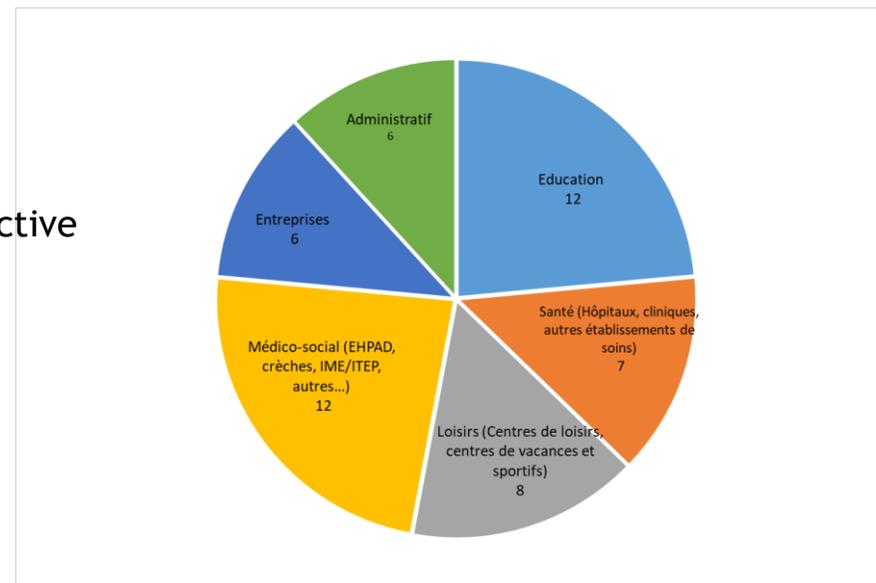
- ▶ Tous les départements de Nouvelle-Aquitaine sont utilisateurs des plateformes, mais la Gironde et les Pyrénées-Atlantiques sont particulièrement bien desservis (5 structures présentes/département).
- ▶ L'ensemble de l'ex-région Limousin reste peu pourvue avec une seule plateforme par département
- ▶ Les cantines des secteurs de l'éducation et du médico-social sont les plus utilisatrices.

Nombre d'établissements de restauration collective approvisionnés

Les plateformes approvisionnent:

- en moyenne, 120 établissements de restauration collective
- 25 pour la moins spécialisée d'entre elles
- 350 pour la plus grosse structure

Répartition par secteur d'activité



Partenariat des structures avec les Projets Alimentaires Territoriaux

- ▶ Toutes les structures travaillent avec un ou plusieurs PAT

PAT Grand Libournais et PAT Coeur entre-deux-mers, DAT Haute Gironde et PAT Sud Gironde, PAT du Niortais et Haut Val de Sèvres, PAT du pays de Béarn, PAT Creuse, PAT CD64, PAT CA Pays Basque et du Pays de Béarn

- ▶ Certaines s'impliquent dans les actions mises en œuvre par ces derniers à travers des conventions de partenariat
 - création de solutions logistiques, de tournées dédiées à la livraison des restaurants scolaires
 - participation à l'étude de structuration d'une filière légumes
 - aide au montage de formations des personnels de cuisine,
 - dans le cas des plateformes dématérialisées : présentation de l'outil et aide à la prise en main des producteurs et acheteurs

Propositions des plateformes pour accroître les débouchés des productions régionales vers la restauration collective et identification des besoins pour y parvenir

Propositions pour une modification/adaptation du cadre réglementaire :

- ▶ « Il faut adapter les marchés publics aux plateformes locales et Intégrer le critère de proximité géographique aux produits éligibles Egalim »

Deux catégories de produits prévues par les lois Egalim et Climat-Résilience peuvent intégrer ce critère, selon certaines conditions : établissement préalable d'un cahier des charges et respect des règles de la commande publique, notamment.

- « Il faudrait ajouter un menu local par semaine à la loi Egalim »

Un certain nombre de collectivités, pour les établissements de restauration collective dont elles ont la responsabilité juridique, fixent des objectifs de taux de produits locaux dans les menus. Elles sont pourtant souvent soumises aux règles de marché publique.

- « Il faut arrêter les indexations au MIN de Rungis et autres Min sur des indices non représentatifs de l'offre de territoire ».

La DRAAF va demander au Service Régional Information Statistique, Économique et Territoriale (SRISSET/enquête conjoncture RNM) de vérifier les modes d'indexation des indices et étudier dans quelle mesure est prise en compte l'offre de territoire.

Propositions des plateformes pour accroître les débouchés des productions régionales vers la restauration collective et identification des besoins pour y parvenir

Actions envisageables localement (collectivités, partenaires de PAT, élus...)

Regrouper l'offre, mutualiser les outils de commercialisation et les moyens de logistique

- ▶ « Soutenir les initiatives de collectifs de producteurs locaux pour regrouper leur offre »
- ▶ « Créer davantage de synergies commerciales par des temps de visites, rencontres, présentations dégustations, dans un esprit de coopération ».
- ▶ « Construire des solutions logistiques clé en main »
- ▶ « Proposer des aides ou des réductions fiscales aux collectivités pour encourager l'achat auprès de producteurs locaux »
- ▶ « Disposer d'un Catalogue de produits commun »
- ▶ « Contractualiser des partenariats entre les producteurs et les établissements »
- ▶ « Augmenter la part d'achats de gré à gré »

Sensibiliser les élus

- ▶ « Sensibiliser les élus au fait que l'achat local implique des changements de pratiques au sein des équipes de cuisine (temps nécessaire, formation des personnels, management des équipes, budget complémentaire pour les équipements...) »

Propositions des plateformes pour accroître les débouchés des productions régionales vers la restauration collective et identification des besoins pour y parvenir

Besoins de formations

- ▶ « Formations pour les acheteurs public à la rédaction de marchés cohérents pour l'approvisionnement des collectivités en « denrées bio-locales »

Une offre récurrente de formations à la passation des marchés publics, à l'établissement de cahiers des charges est proposée au niveau régional dans le cadre des actions du Pôle régional Restauration collective. Un certain nombre d'acteurs sont identifiés et soutenus par la DRAAF et la Région (Interbio, 3AR...)

« Formation des équipes de cuisine aux nouvelles pratiques. »

Un Campus régional de l'alimentation est en passe de voir le jour à Poitiers (Grand-Pont). Il intégrera, dans le panel des formations qu'il proposera, les nouvelles thématiques liées à l'évolution des pratiques dans la restauration collective (cuissons lentes, utilisation de nouveaux contenants, lutte contre gaspillage alimentaire...)

La DRAAF peut contribuer à aider à répondre aux attentes des structures portant l'offre alimentaire durable et de qualité :

- ▶ **Faire remonter** au bureau de la politique de l'alimentation (DGAL/MASAF) le besoin de clarification sur les critères contenus dans 2 des catégories Egalim, susceptibles de prendre en compte les produits locaux : « si elles sont listées dans le guide, on doit pouvoir y avoir recours ».
- ▶ **Identifier, dans les programmes d'action des PAT**, les actions structurantes visant la logistique, la commercialisation, le regroupement de l'offre et les investissements pour l'adaptation aux nouvelles pratiques. **Prioriser**, lors des Appels à projets et des comités de sélection (ex. Planification écologique), les projets comportant de telles actions.
- ▶ **Travailler avec** le SRISSET (RNM) sur les indices de prix et la prise en compte de l'offre des territoires
- ▶ **Intégrer** suffisamment d'actions de formations auprès des collectivités dans le programme 2025 du Pôle régional de compétences de la restauration collective (/Interbio Nouvelle-Aquitaine + AANA). Coopérer avec le CNFPT sur le déploiement des formations.
- ▶ **Préparer un AAP** régional (ou appel d'offre) pour des formations aux achats durables et de qualité
- ▶ **Lancer une nouvelle enquête auprès des groupements d'achat** (ACENA, GARA, GCS HA, conseils départementaux) pour connaître leurs attendus et vérifier leur compatibilité de l'offre des plateformes .
- ▶ **Participer aux réflexions avec la Région et les rectorats sur le lancement d'un campus** régional de l'alimentation: proposer des formations adaptées à l'évolution des métiers de la restauration collective, contribuer aux échanges dans le cadre de l'AMI CMA (compétences et métiers d'avenir) de l'Agence nationale pour la recherche (ANR) et de la caisse des dépôts (CDC).