

# Les circuits de proximité pour l'approvisionnement de la restauration scolaire en Vendômois

Mai 2013

PNA VENDOMOIS

Travail réalisé dans le cadre du projet PNA « Pour une restauration SAINÉ en Vendômois »

## SOMMAIRE

1. LE PROJET « Pour une restauration SAINÉ en Vendômois »
  2. LES CIRCUITS DE PROXIMITÉ EN VENDOMOIS
  3. L'APPROVISIONNEMENT LOCAL DE LA RESTAURATION SCOLAIRE
  4. LEVIERS DE L'APPROVISIONNEMENT LOCAL
  5. LA DYNAMIQUE TERRITORIALE
- CONCLUSION



## 1. LE PROJET « Pour une restauration SAINÉ en Vendômois »

*En 2011, le projet « Pour une restauration SAINÉ en Vendômois »\* a été sélectionné par le Programme National pour l'Alimentation (PNA). Porté par le Pays Vendômois, ce projet vise à améliorer l'offre alimentaire en restauration collective en sensibilisant tous ses acteurs à la qualité nutritionnelle et gustative des repas. Ses objectifs sont notamment la lutte contre le gaspillage alimentaire, ainsi que l'approvisionnement en circuits courts et l'organisation des agriculteurs et artisans.*

*\* pour une restauration de Santé Alimentaire tournée vers l'Innovation et la Nutrition pour les Enfants en Vendômois*

La Chambre d'Agriculture, partenaire de ce projet, a été chargée de développer quelques exemples évaluant l'impact économique et organisationnel de l'approvisionnement de la restauration collective sur les exploitations agricoles. Huit d'entre elles se sont impliquées dans le projet, chacune ayant des productions différentes (œufs, glaces, volailles, viande bovine, viande porcine, fromage de chèvre, légumes). Leur participation a permis l'élaboration des « fiches exploitations ».

Les huit exemples présentés sont des producteurs intéressés par la vente de leurs produits à la restauration collective pour des raisons diverses : recherche d'un débouché pour de nouveaux produits, recherche d'un débouché plus rémunérateur ou moins coûteux en main d'œuvre, recherche d'un débouché et de contacts locaux, ... Certains approvisionnent déjà des cantines, et d'autres ne font pour l'instant que de la vente directe à la ferme ou sur les marchés. D'autres encore viennent de créer un nouvel atelier pour vendre leurs produits localement.

Quelques données statistiques sont issues de l'étude de développement des filières biologiques et des filières courtes menée en 2010 sur le Pays Vendômois et le Pays Beauce Val de Loire, complétée avec les données du recensement général agricole. Bien qu'en constante évolution, ces chiffres permettent de mieux comprendre le contexte agricole du Pays Vendômois.

L'APASP, également partenaire du projet, a réalisé des enquêtes auprès des restaurants collectifs, enquêtes qui ont permis de mieux caractériser leurs pratiques d'achat et ainsi de mieux comprendre les adaptations essentielles pour l'introduction de produits locaux dans les menus.

## 2. LES CIRCUITS DE PROXIMITE EN VENDOMOIS

Dans le contexte actuel, nombreux sont les agriculteurs du Loir-et-Cher qui s'organisent pour développer la vente de leurs produits par des circuits de proximité. En 2010, environ 12 % des exploitations du Pays Vendômois commercialisaient leur production par des circuits locaux, et ce chiffre a encore beaucoup augmenté depuis. Le Pays Vendômois compte presque un quart des exploitations du département qui vendent en circuits courts.

La principale production ainsi commercialisée est la viande bovine, suivie par les fromages de chèvres et les volailles de chair.

Près de 80 % de la production de viande bovine du département est issue du Pays Vendômois. Une vingtaine d'agriculteurs du territoire commercialisent localement leur viande, majoritairement issue d'élevages laitiers, et souvent au moyen d'une vente en caissette.

La production de volailles a diminué sur le territoire en raison du contexte de certaines organisations de producteurs qui connaissent aujourd'hui des difficultés.

L'effectif de production porcine s'était stabilisé ces dernières années. Aujourd'hui, quelques installations d'ateliers porcins en circuits courts vont permettre d'étoffer l'offre locale.

La production ovine sur ce territoire est peu développée et souffre de la concurrence internationale.

La filière laitière bovine s'est essentiellement développée autour d'une logique de production en circuits longs, renforcée par la présence du Groupe BEL (Vendôme). Seules quelques exploitations ont fait le choix de la vente directe.

La filière laitière caprine, encore assez peu développée, pourrait profiter d'une demande locale importante et non saturée.

Les productions légumières du Pays Vendômois sont essentiellement les asperges vertes, les oignons et les melons. Elles sont de deux types : soient des cultures légumières de plein champ dans des exploitations plutôt céréalières, soit des productions diversifiées dans des exploitations maraichères. Certaines productions sont commercialisées en circuits courts.



Le Pays Vendômois est un territoire qui accueille des productions agricoles diversifiées, dont certaines pourraient connaître un développement grâce aux débouchés locaux qui leur sont offerts.

Ce développement est souvent conditionné par la présence d'outils de transformation, soit à la ferme, soit collectif. Or, sur le territoire du Pays Vendômois, deux opérateurs importants des filières de proximité sont présents :

- **l'abattoir de Vendôme**, qui fait de la découpe à façon pour les éleveurs locaux
- **la laiterie de Montoire** qui s'implique dans les circuits de proximité à travers différents circuits de commercialisation et développe des produits spécifiquement pour la restauration scolaire

<i>Production</i>	<i>Nombre de producteurs en circuits courts (2010) sur le Pays Vendômois</i>
Bovins lait	8
Bovins viande	21
Ovins	2
Caprins	8
Porcins	2
Volaille	8

### 3. L'APPROVISIONNEMENT LOCAL DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Le Grenelle de l'Environnement fixe comme objectif d'atteindre une restauration scolaire approvisionnée à hauteur de 20 % en produits issus de l'agriculture biologique. Les élus et les habitants du territoire vont plus loin, puisqu'avant les produits biologiques, la volonté est d'intégrer des produits issus de l'agriculture locale afin de mettre en valeur les productions de leur territoire.

Aujourd'hui, les restaurants scolaires qui s'approvisionnent à partir de produits locaux, le font pour une faible partie de leur approvisionnement. Dans la plupart des cas, la cantine est approvisionnée par un producteur de la commune ou à proximité de celle-ci et sur des volumes faibles. La majorité des restaurants scolaires passent, pour plus de simplicité, par un (ou quelques) grossiste(s) chez lequel(lesquels) la quasi-totalité des commandes est effectuée. Dans les petites communes, le personnel de cantines favorise aussi, dans la plupart des cas, l'approvisionnement chez les artisans locaux pour le pain et la viande, parfois aussi les épiceries locales.

11 établissements de restauration scolaire ont participé au projet PNA du Pays Vendômois. Le tableau ci-contre présente le nombre de repas annuels pour chaque structure. Les établissements qui sont intéressés pour travailler à l'introduction de produits locaux dans les menus représentent un potentiel d'environ 450 000 repas annuels.

**Le paysage de la restauration collective du Pays Vendômois présente principalement de petites unités de restauration dispersées sur le territoire.**

Ville	Nombre de repas
Vendôme	200 000
Marcilly en Beauce	15 000
Mondoubleau	= 19 431
- Choue	4 541
- Sargé	9 793
- Cormenon	5 097
St Hilaire la Gravelle	10 000
Lancé	12 200
Naveil	22 380
Mazangé	15 000
Droué (livré par EHPAD)	59 949
La Ville aux Clercs (livré par EHPAD)	20 000 ≈ 100 000
<b>TOTAL</b>	<b>453 960</b>



Le GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition) a formulé des recommandations, notamment sur la fréquence de service et sur les grammages conseillés par catégorie d'aliment et de convive. Bien que non obligatoires, ces grammages peuvent servir de références pour traduire un nombre de repas en volume de produits. Un calcul permet ainsi d'estimer les besoins annuels de la restauration collective mais également d'approcher le volume que représente une livraison pour un repas.

La traduction des besoins des restaurants scolaires participants au PNA en équivalent production agricole montre que les volumes globaux sont assez faibles au vu des capacités de production d'une exploitation.

Produits	Volume 11 établissements	Equivalent Production	Soit... (ordre de grandeur)
Bœuf	6 t	20 bovins	< 1 exploitation vaches allaitantes
Porc	6 t	60 porcs	< 1 exploitation porcine
Poulet	7 t	3 500 poulets	< 1 exploitation avicole
Légumes	55 t	2,5 ha	1 à 2 exploitations maraichères
Fruits	35 t	3 ha	1 à 2 exploitations fruitières
Produits laitiers	35 t	50 000 L	1/10 de la production d'une exploitation laitière
Pain	30 t	8 ha	1/10 de la production d'une exploitation céréalière

**Les producteurs du Pays Vendômois peuvent aujourd'hui répondre à la demande en produits locaux des restaurants scolaires.**

Les producteurs du territoire s'impliquent de plus en plus dans l'approvisionnement de la restauration collective scolaire puisque ce marché s'ouvre à eux. Les volumes concernés restent aujourd'hui relativement faibles, la profession agricole peut y répondre. Le niveau de transformation attendu par les cantines peut être différent de celui proposé par les agriculteurs, ainsi que le conditionnement, ou encore la gamme de produits. Si les cantines peuvent réfléchir à adapter leurs pratiques d'achat et de travail, les producteurs se disent également prêts à revoir leurs modes de conditionnement. Une mise en adéquation mutuelle sera nécessaire pour

développer l'approvisionnement local de la restauration collective. La fiche « produits » aborde ces aspects en détail pour les produits étudiés (œufs, glaces, volailles, viande bovine, viande porcine, fromage de chèvre, légumes). Sur ces fiches, pour estimer les volumes par catégorie de produit, les données utilisées sont celles de la cuisine centrale de Vendôme extrapolées (200 000 repas sur 450 000). Les fréquences ont été validées avec l'APASP et sont très liées aux fréquences indiquées dans l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

## 4. LES LEVIERS DE L'APPROVISIONNEMENT LOCAL

### LA COMMANDE PUBLIQUE

L'introduction de produits biologiques et locaux dans la restauration collective doit être accompagnée pour tous les changements de pratiques et d'organisation que cela peut engendrer.

Parmi les étapes clés pour l'introduction de produits locaux dans la restauration scolaire :

- La formation du personnel des cantines ainsi que la sensibilisation des professeurs, parents d'élèves et intendants, afin de fédérer autour d'un projet qui nécessite un engagement de chacun
- Un accompagnement du personnel pour adapter la commande publique à travers des appels d'offre auxquels les producteurs locaux peuvent répondre
- Une organisation des commandes et des livraisons à adapter pour intéresser les producteurs

La restauration scolaire du Pays Vendômois étant composée en majeure partie de petites unités, les volumes concernés sont relativement faibles. Par ailleurs les commandes peuvent être irrégulières (vacances scolaires, commandes ponctuelles, ...), ce qui complexifie la planification du côté des producteurs. Afin d'augmenter l'attrait de ce débouché pour les producteurs locaux, une organisation des commandes et des livraisons est à inventer.



### LA STRUCTURATION DES FILIERES AGRICOLES DE PROXIMITE

La question de la logistique est le premier frein à l'implication d'un producteur dans la vente de ses produits aux restaurants scolaires. Les agriculteurs qui se tournent vers ce débouché doivent disposer de moyens logistiques : main d'œuvre disponible pour la prise de commandes, la préparation des commandes et la livraison, équipements pour les livraisons.

En général, puisque les volumes par livraison sont assez restreints, seules les livraisons intégrées à des tournées existantes sont rentables. Ainsi, le débouché restauration collective reste souvent, pour l'instant, un mode de vente secondaire pour les producteurs.

Dans l'objectif de répondre durablement au marché de la restauration scolaire, une organisation collective du côté des producteurs est à envisager et peut permettre de regrouper les volumes, et ainsi avoir une réponse collective à la problématique de la logistique ou encore de centraliser la prise de commande.

### LA REGLEMENTATION ET LE CODE DES MARCHES PUBLICS

Afin de pérenniser l'approvisionnement local de la restauration scolaire, les collectivités devront tenir compte du code des marchés publics pour effectuer leurs commandes de produits locaux. Elles devront alors concevoir des cahiers des charges adaptés (allotissement des commandes, critères permettant de favoriser l'utilisation de produits issus de l'agriculture locale, ...).

De leur côté, les agriculteurs devront à terme envisager de répondre aux appels d'offres. Pour cela, la Chambre d'Agriculture envisage des solutions pour alerter facilement les producteurs lorsqu'un appel d'offre peut les intéresser.

## 5. LA DYNAMIQUE TERRITORIALE

Le travail réalisé dans le cadre de l'appel à projet du Programme National pour l'Alimentation fait partie d'une dynamique départementale engagée sur le Loir-et-Cher depuis la réalisation de l'étude sur le développement des filières courtes et des filières biologiques en 2009.

La Communauté de Communes Beauce et Forêt a travaillé sur l'intégration de produits locaux dans les circuits de distribution alimentaires de son territoire avec la participation des 3 chambres consulaires. Ce travail a été prolongé par un travail de recueil d'expérience par la Chambre d'Agriculture sur les outils logistiques d'approvisionnement développés en France.

La Communauté d'Agglomération de Blois a missionné le cabinet Gressard, avec la participation financière de la Communauté de Communes du Pays de Chambord, pour la réalisation d'une étude visant à déterminer le potentiel d'approvisionnement des établissements de restauration collective du bassin blaisois en produits alimentaires locaux (fruits et légumes). Ceci dans l'objectif de susciter l'émergence d'initiatives économiques.



### CONCLUSION

L'introduction de produits locaux dans la restauration scolaire répond à plusieurs objectifs du développement durable. Cela permet de valoriser le travail des agriculteurs locaux et de leur apporter une reconnaissance locale auprès des élus, des parents d'élèves, ... tout en diversifiant leurs débouchés et donc leurs revenus.

Pour les établissements de restauration scolaire, c'est pouvoir travailler sur des produits frais et faire découvrir aux enfants les saveurs de leur territoire.

La restauration collective ne représente cependant pas encore un débouché très attractif pour les producteurs du fait de nombreuses livraisons à assurer pour de petites quantités bien souvent, ainsi que des contraintes sur les conditionnements et la réglementation sanitaire spécifique aux restaurants scolaires. Un frein supplémentaire à prendre en compte est la saisonnalité des commandes pour la restauration scolaire, qui tombe en pleine saison de production des légumes notamment.

Le Conseil Général de Loir-et-Cher et la Chambre d'Agriculture travaillent depuis 2012 dans le cadre de leur convention de partenariat, à l'introduction de produits locaux dans les collèges du Loir-et-Cher.

Sur le Vendômois, un groupe d'agriculteurs travaille sur la création d'un magasin de producteurs sur le site de la cave coopérative de Villiers sur Loir. Ces porteurs de projet qui ont été rencontrés dans le cadre du PNA Vendômois sont prêts, si la commande publique se renforce, à développer un outil de centralisation de l'offre agricole (type plate-forme) adossé au magasin.

Toutes ces dynamiques territoriales contribuent à la structuration des filières courtes et à l'approvisionnement de proximité dans les établissements de restauration scolaire.

Si aujourd'hui, la dynamique territoriale s'amplifie peu à peu, l'organisation du côté des collectivités et des agriculteurs se fait de manière ponctuelle et individuelle. Afin de pérenniser ce travail de valorisation de la production locale, il convient que les deux parties s'organisent selon les axes proposés en partie 3.

Bien que les approches soient différentes selon chaque territoire, les nombreuses expériences en France peuvent servir de base pour la réflexion à engager sur le Loir-et-Cher.

Ces contraintes peuvent être levées en structurant les 2 côtés de la filière pour massifier la commande publique et accompagner les producteurs dans leur structuration.

Les multiples démarches qui émergent sur le département du Loir-et-Cher contribuent à faire progresser la réflexion autour de l'approvisionnement local, mais la difficulté réside dans la potentialité à trouver un collectif d'agriculteur autour de l'approvisionnement de la restauration collective.

Le projet du Pays Vendômois participe à l'impulsion de cette dynamique locale et s'adresse aussi bien aux cantines qu'aux exploitants agricoles de son territoire. La réalisation de fiches de références pour les exploitations agricoles qui souhaitent approvisionner la restauration scolaire permettra d'apporter des éléments de réflexion chiffrés comme outil d'aide à la décision pour les agriculteurs.