

#### Les flux alimentaires de la restauration collective

Morgane Esnault

#### ▶ To cite this version:

Morgane Esnault. Les flux alimentaires de la restauration collective. Journées Acteurs-Chercheurs FRUGAL Grand-Ouest, Oct 2017, Caen, France. 2017. hal-04008790

#### HAL Id: hal-04008790 https://hal.science/hal-04008790v1

Submitted on 28 Feb 2023

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers. L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.







# Les flux alimentaires de la restauration collective

Étude à Caen, Lorient et Rennes pour le projet FRUGAL



Morgane Esnault

M2 Géographie | Spécialité ART-ESO | Année 2016-2017

UMR ESO - PSDR 4 | Encadré par Maxime Marie (pro.) et Philippe Madeline (univ.)

#### Les missions du stage pour Caen, Lorient et Rennes

- Inventorier et réaliser une typologie des structures de restauration collective
- Inventorier les dispositifs de mise en relation acheteurs/producteurs
- Qualifier et quantifier les flux alimentaires
- Définir la part de la restauration collective dans le système alimentaire de l'agglomération

### Problématiques du stage

- Comment organiser la restauration collective pour faciliter l'approvisionnement local?
- Peut-on reconnecter agriculture et alimentation ?
- Comment aménager l'espace pour répondre aux besoins alimentaires de la population ?

#### Le projet FRUGAL

FoRmes Urbaines et Gouvernance ALimentaire

Projet de recherche-action centré sur l'analyse des enjeux systémiques liés à l'approvisionnement alimentaire d'aires urbaines du Grand Ouest et de Rhône-Alpes

## Méthodologie générale

- 1 Inventaire des établissements Compilation et traitement de données
  - 2 Diagnostic volume de repas Traitement statistique et enquête
    - 3 Diagnostic flux alimentaires Enquête
      - 4 Représentation graphique Traitement SIG

## II Résultats : exemple de Caen

Les restaurants se concentrent dans les centres urbains & sur une deuxième couronne pour les secteurs "enseignement" et "social"

Le CHU de Caen et le CROUS sont les deux plus importantes structures en terme de repas annuels

L'approvisionnement local se fait à l'échelle normande, et les grossistes (en rouge) sont situés en majorité hors de l'aire urbaine

pourrait se faire en préovoyant l'utilisation des terres actuellement détenues par des agriculteurs de plus de 50 ans

# Lorient Caen Rennes

23,7 M

10,6 M

repas/an

40,4 M

La relocalisation de la production agricole destinée à la restauration collective

# 6 %

Part des repas pris en restauration collective pour l'aire urbaine de Caen

## 13 669 ha

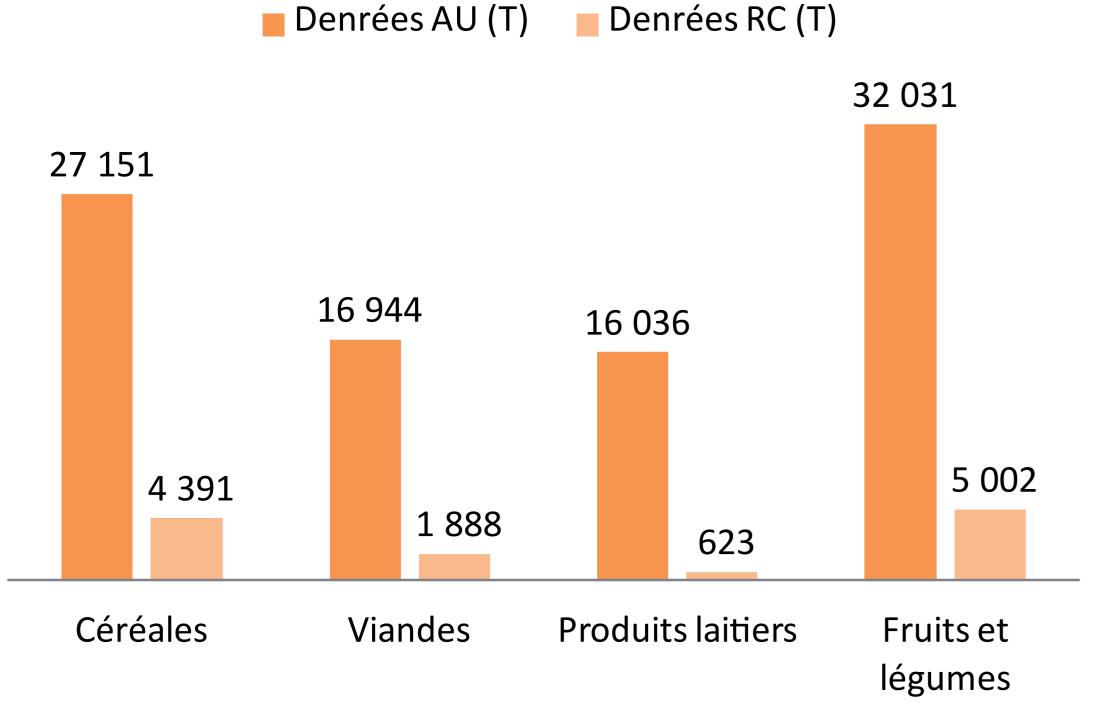
Foncier nécessaire pour relocaliser les besoins de la restauration collective pour l'aire urbaine de Caen.

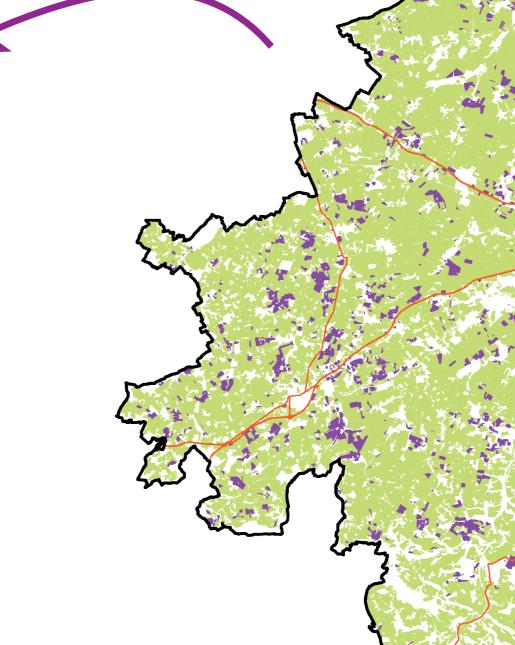
## 13 413 ha

Foncier détenu par les agriculteurs âgés de plus de 50 ans dans l'aire urbaine de Caen (en violet sur la carte)

## III Perspectives de relocalisation

## Part de la restauration collective dans l'alimentation de l'aire urbaine de Caen





Conclusion