

Les grands enjeux de la relocalisation de l'approvisionnement en restauration collective

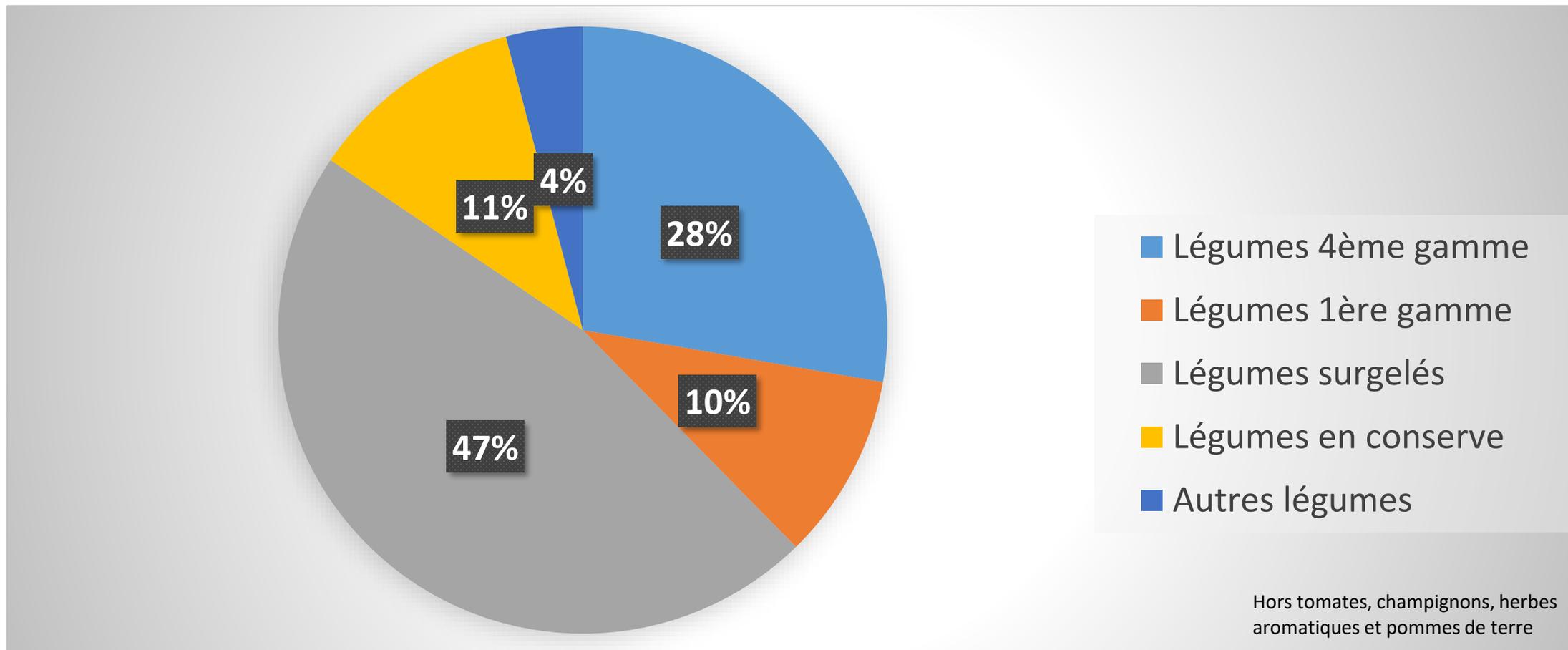
Comment les légumeries répondent-elles à ces enjeux ?

Amélie Gonçalves (INRAE - AGIR) – Isabelle Duvernoy (INRAE-AGIR)

28 septembre 2022

Campus Corsic'agri Borgo-Marana

Achats de légumes par la restauration collective selon niveau de transformation (parts en volumes)



Les freins à la relocalisation de l'approvisionnement liés à l'offre

- Production / transformation :
 - Absence de productions sur le territoire ou des productions très spécialisées
 - Pas de produits transformés : absence ou fort éloignement des outils de transformation
- Manque d'intérêt de la part des producteurs :
 - Des contraintes administratives et logistiques perçues ou avérées trop importantes
 - Petits producteurs pour qui le débouché n'est pas intéressant financièrement
 - Plus gros producteurs qui ont déjà leurs débouchés
 - Des volumes de commande irréguliers et plus faibles qu'attendus de la part des cantines

Avoir de la production agricole sur son territoire ne garantit pas l'approvisionnement de la restauration collective locale

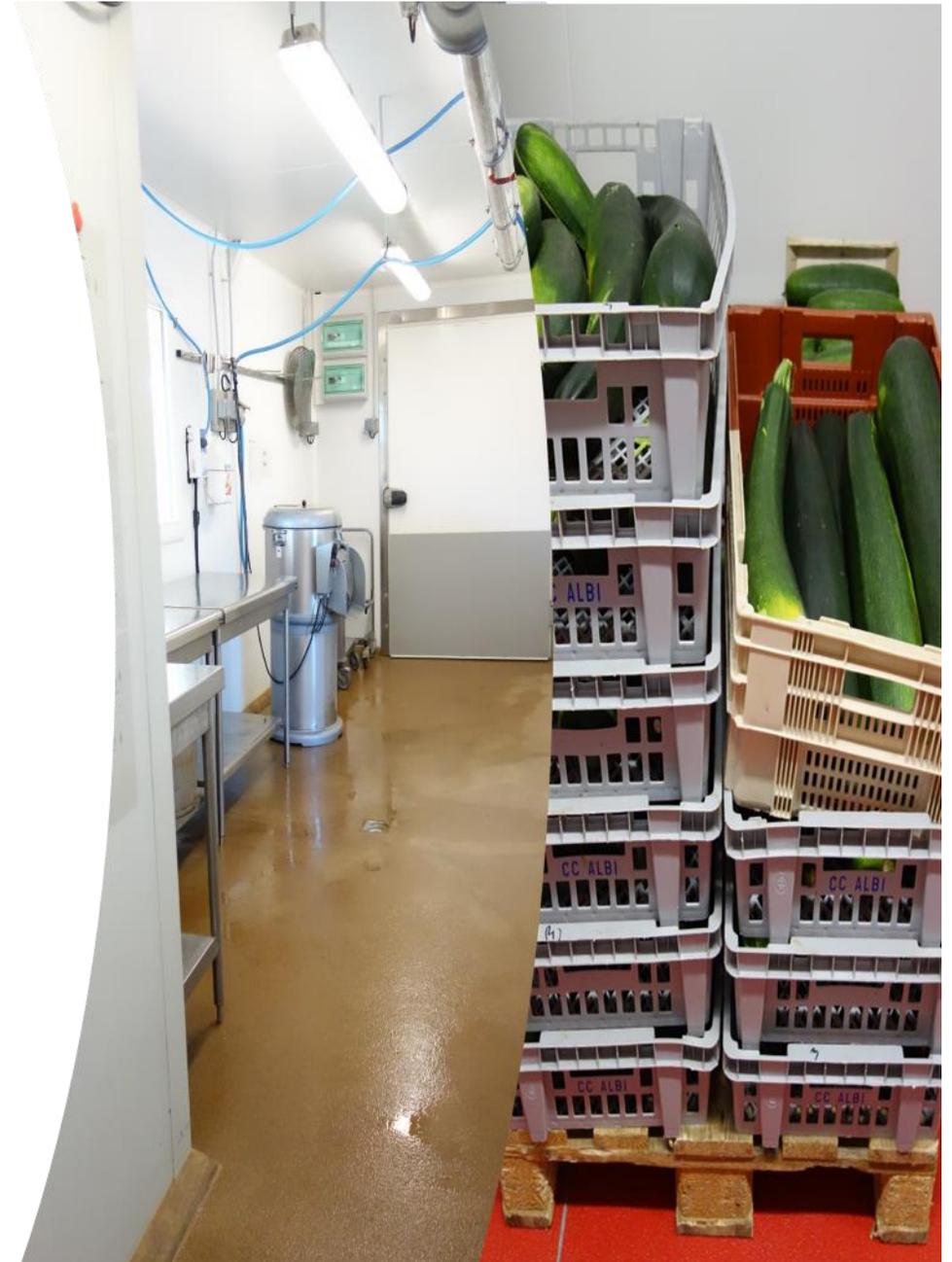
Les freins à la relocalisation des approvisionnements liés à la demande

- Le lien à l'offre :
 - Méconnaissance de l'offre
 - Craintes de surcoûts et de non fiabilité des approvisionnements
 - Expérience passée avec des producteurs n'assurant pas les livraisons et/ou ne fournissant pas les documents nécessaires
- Raisons administratives et économiques :
 - Marge de décision de la structure : régie ou non, adhérent ou non d'une centrale d'achat travaillant en circuit classique
 - Cadre des marchés publics pour les gros volumes
 - Contraintes sur coût-matière
- Facteurs organisationnels et matériels :
 - Manque de main d'œuvre et/ou de compétences pour cuisiner les produits
 - Manque d'équipements ou outils de transformation (par exemple légumerie)
 - Effet de taille des cantines / cuisines centrales ?
- Habitudes alimentaires :
 - Produits et plats qui ne correspondent pas aux habitudes des usagers

La relocalisation : une imbrication d'enjeux dont la logistique est une composante

- Enjeux liés à la logistique : gestion des flux informationnels, matériels et financiers de la production à la gestion des déchets. Fonction reposant sur la coordination d'acteurs (aux intérêts parfois divergents) tout au long de la chaîne.
- Enjeux liés à l'installation / maintien de producteurs
- Enjeux liés aux modes de gestion de la restauration et à la structuration des achats
- Enjeux liés à l'évolution du travail dans les cuisines et à leur configuration
- Enjeux liés à l'évolution des habitudes alimentaires des usagers
- Enjeux liés à l'articulation des actions sur la restauration collective avec les autres actions de la politique alimentaire du territoire voire des territoires avoisinants

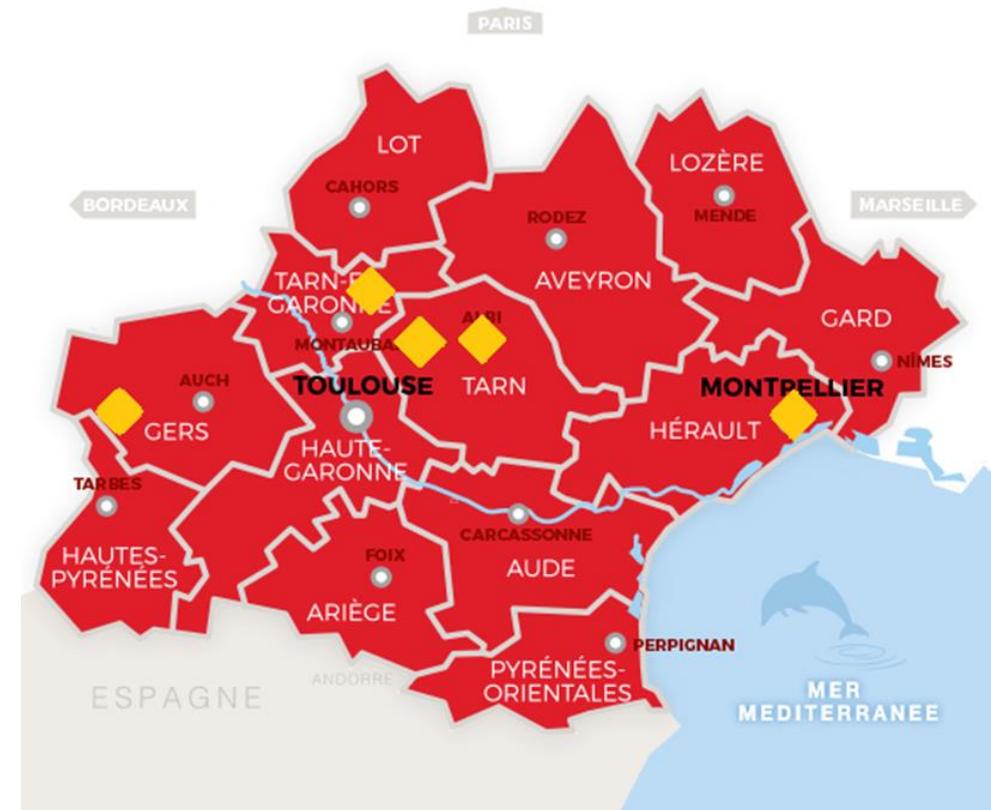
La transformation
comme point d'entrée
pour la relocalisation
des
approvisionnements :
l'exemple de
légumeries en
Occitanie



Le terrain

Repérage de structures réalisant de la transformation en 4ème et 5ème gamme pour la restauration collective : base données SIRENE, presse, internet, bouche à oreille

<u>Nom</u>	<u>Cuisine centrale d'Albi (81)</u>	<u>Barquette & Cie (82)</u>	<u>Agriviva (34)</u>	<u>Terra Alter Pays d'Oc (81)</u>	<u>Terra Alter Gascogne (32)</u>
Statut	Service municipal	SAS	SAS	SCOP	SCIC
Date création	Fin 2020	Avril 2018	2016	Nov. 2018	Juin 2017
Volume annuel transfo repas/jour	3500	200	t/an 3,5 à 5 tonnes/j (env 1000 t/an) agrandissement bruts pour arriver à 10 tonnes/j (env mais 2600 t/an)	140 t/an de produits bruts (bruts + transformés) une capacité de 300 t/an	de 400 tonnes (brut + transformé)



La légumerie en cuisine centrale comme outil intégré d'une politique de relocalisation

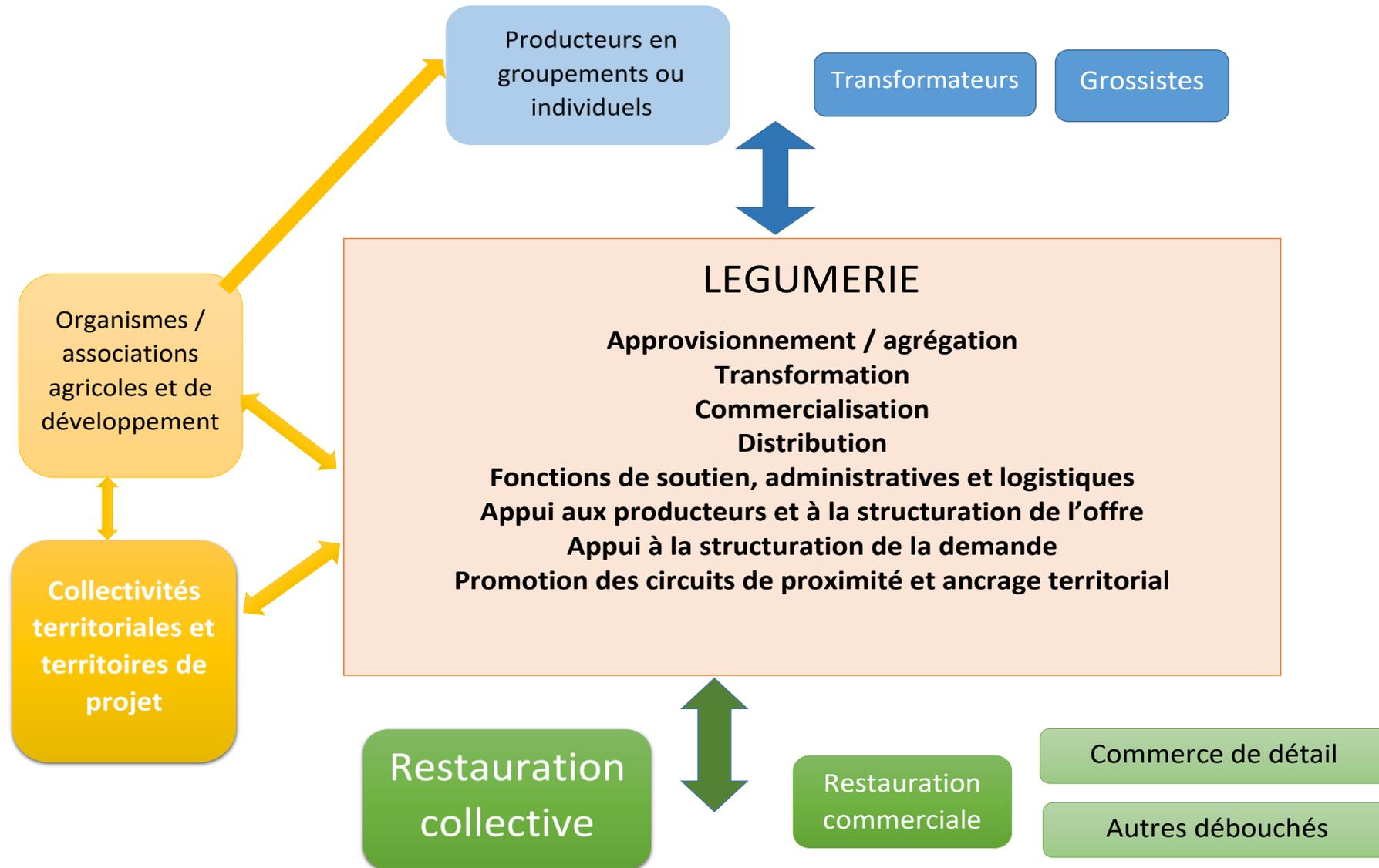
- Décision de création vers 2010, ouverture en 2020, 3500 repas / jour (capacité 6000), bio et conventionnel, 8 M€.
- Une articulation avec la politique municipale de développement du maraichage (PAT)
- Avec les principaux producteurs : marché public, 40 000 € maximum, convention sur 4 ans avec montant d'achat global. Une poignée au-dessus de 40 000 € avec procédure MAPA
- Une planification des repas en lien avec la nutritionniste pour tenir compte de la saisonnalité des produits locaux et sur la base de planning proposé par producteur
- Un atelier de transformation de légumes (3 personnes dont deux en insertion) avec développement de mise sous vide et surgélation pour absorber les pics de production de légumes (en particulier de la Landelle) et disposer de produits durant l'automne et l'hiver
- Réemploi des contenants des producteurs



Les légumeries externes comme intermédiaires clés entre amont et aval

- Plus que du sourcing, des légumeries qui travaillent à convaincre les producteurs d'approvisionner la restauration collective voire les accompagnent sur certains points (types de production, tâches administratives, ...)
- Des structures qui permettent aux producteurs d'écouler des légumes de 2^{ème} catégorie, hors calibre ou abimés
- Des choix différents quant à la contractualisation avec les producteurs selon les légumeries
- Des légumeries qui jouent aussi un rôle de plateforme pour s'adapter aux besoins des cantines (et des plateformes qui développent progressivement des outils de transformation) et assurent le plus souvent du transport
- Un travail permanent de recherche de clientèle qui traduit des problématiques récurrentes d'engagement des cantines dans la démarche
- Une exigence de prix assez fortes sur certains produits phares : pommes de terres, carottes ... qui peut détourner de l'approvisionnement local
- Des acteurs en lien les politiques alimentaires locales mais des cantines locales qui ne suffisent pas forcément à assurer la viabilité de l'outil.

La légumerie : une structure de transformation, un maillon clé de la logistique et la structuration de filière pour la relocalisation



Merci pour votre attention

Pour aller plus loin :

- Abadie M., Morvan C., Le Velly R., 2017, *Enquête sur 6 légumeries en Pays de la Loire*. Document de synthèse : Analyse et enseignements transversaux. 11
- Gira Foodservice, 2020, *Panorama de la consommation hors domicile 2018*, Divonne-les-Bains, Gira Foodservice.
- Gonçalves A., Duvernoy I., Moran M., 2022, *Étude du rôle et la place des légumeries dans la relocalisation des approvisionnements de la restauration collective en région Occitanie*. Focus pour le projet Gouvernances Alimentaires en Occitanie, à paraître
- Labarthe J., Baudet S., 2021, *Transition alimentaire, outils de transformation et plateformes logistiques*. Banques des territoires, juin 2021.
- Le Velly R., Bréchet J.-P., 2011, Le marché comme rencontre d'activités de régulation : initiatives et innovations dans l'approvisionnement bio et local de la restauration collective. *Sociologie du travail*, vol. 53, n° 4, p. 478-492.
- Noel J., Dogot T., Maréchal K. (2019). Approvisionnement local de la restauration hors domicile, structures d'intermédiation et circuits courts alimentaires de proximité. Une triade performante ? Eléments et perspectives de réflexions wallonnes. *13èmes Journées de recherches en sciences sociales Sfer Inrae Cirad, Bordeaux*.