



# ÉTUDE POUR LE DÉVELOPPEMENT DE L'UTILISATION DE PRODUITS LOCAUX AU SEIN DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COLLECTIVE DES COMBRAILLES - SYNTHÈSE -



• BIO 63 •

Les Agriculteurs BIO du Puy-de-Dôme

Janvier - Décembre 2023



## CONTEXTE DE L'ETUDE

Cette étude a été menée par Bio 63, en 2023, dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial (PAT) des Combrailles porté par le Syndicat Mixte pour l'Aménagement et le Développement des Combrailles (SMADC).

A travers son PAT, le SMADC souhaite travailler sur l'origine des produits alimentaires de la restauration collective du territoire afin de développer les **approvisionnements locaux** en provenance des Combrailles, du Puy-de-Dôme et des départements limitrophes (Allier, Creuse et Cantal). L'étude a donc pour objectif de mieux connaître les pratiques existantes dans l'ensemble des restaurants collectifs du territoire, leurs besoins et leurs contraintes pour augmenter la part de produits locaux dans leurs approvisionnements et se conformer aux nouvelles obligations de la loi EGAlim et de la loi Climat et Résilience.

Les résultats de cette étude sont issus :

- De 36 diagnostics de restaurants collectifs des Combrailles
- D'échanges avec 3 sociétés de restauration collective présentes sur le territoire
- D'échanges avec 10 fournisseurs de la restauration collective
- D'échanges avec différentes personnes ressources en lien avec l'accompagnement au développement agricole
- De la connaissance de Bio 63 des producteurs et des acteurs du territoire
- D'une simulation du potentiel nourricier du territoire avec l'outil PARCEL
- D'une estimation des besoins de la restauration collective des Combrailles pour certains produits à partir des données transmises par les établissements et les recommandations nutritionnelles du GEMRCN
- De 2 temps collectifs entre cuisiniers, élus et producteurs organisés en mars et en juin 2023

Toutes les étapes de cette étude ont été suivies par le groupe technique restauration collective du PAT des Combrailles.

Les données ont été collectées entre mars et septembre 2023. L'ensemble des résultats de l'étude sont présentés dans un document complet disponible auprès du SMAD des Combrailles. Nous présentons ici les points clés à retenir de cette étude.

### Focus sur la loi EGAlim et loi Climat et Résilience concernant les approvisionnements

Les loi EGAlim et Climat et Résilience s'appliquent aux établissements de restauration collective :

- Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2022 : les approvisionnements sont constitués **d'au moins 50 % de produits durables et de qualité** avec **au moins 20 % de produits biologiques**. Ce ratio doit être calculé en valeur hors taxe (HT) d'achats en € de produits alimentaires par année civile, rapportée à la valeur HT en € de l'ensemble des achats de produits alimentaires entrant dans la composition des repas. Les produits sont considérés durables et de qualité s'ils répondent au cahier des charges des signes officiels de qualité (Agriculture Biologique, AOC, AOP, IGP, Label Rouge) et autres mentions valorisantes précisées dans les textes réglementaires.
- Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2024 : les approvisionnements sont constitués **d'au moins 60 % de viandes bovines, ovines, porcines, volailles et poissons de qualité et durables**.

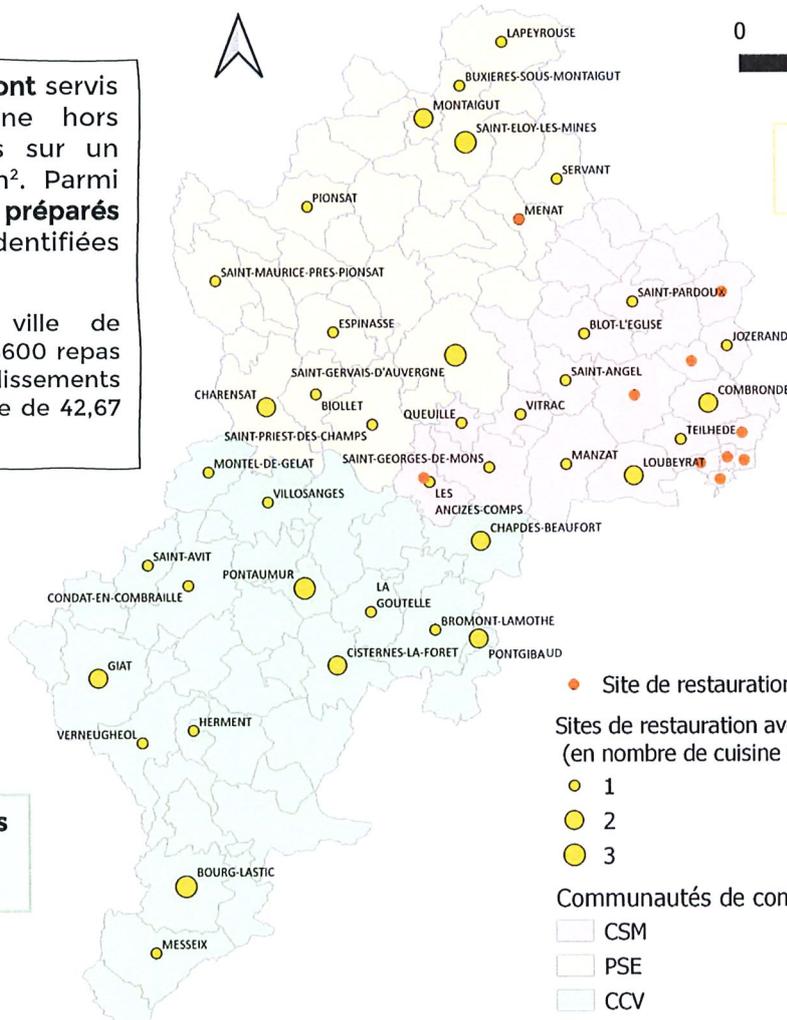
**Des produits de qualité, bio et locaux, c'est l'idéal !**

# PROFIL DE LA RESTAURATION COLLECTIVE DES COMBRAILLES (1/2)

## UN NOMBRE FAIBLE DE REPAS SERVIS AU QUOTIDIEN SUR UN TERRITOIRE TRÈS VASTE

En 2023, 7376 repas sont servis par jour de semaine hors période de vacances sur un territoire de 1950 km<sup>2</sup>. Parmi ces repas, 6128 sont préparés dans les 52 cuisines identifiées sur le territoire.

En comparaison, la ville de Clermont-Ferrand sert 6600 repas par jour aux établissements scolaires sur un territoire de 42,67 km<sup>2</sup>.

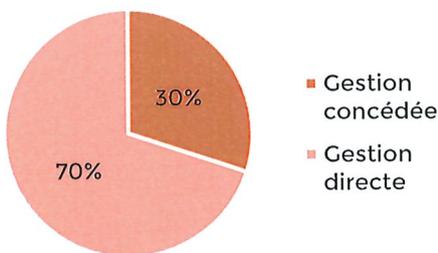


**Chavanon Combrailles et Volcans (CCV)**  
2368 repas par jour



Retrouvez le détail par établissement dans le rapport complet de l'étude.

## LES ÉTABLISSEMENTS ONT LA MAIN SUR LEURS APPROVISIONNEMENTS



**70 % des restaurants collectifs sont gérés en direct.** Ils ont donc plus facilement la possibilité de changer leurs sources d'approvisionnement.

En France, 60 % des restaurants collectifs sont en gestion directe et 40 % en gestion concédée.

Figure 1: Mode de gestion des restaurants collectifs

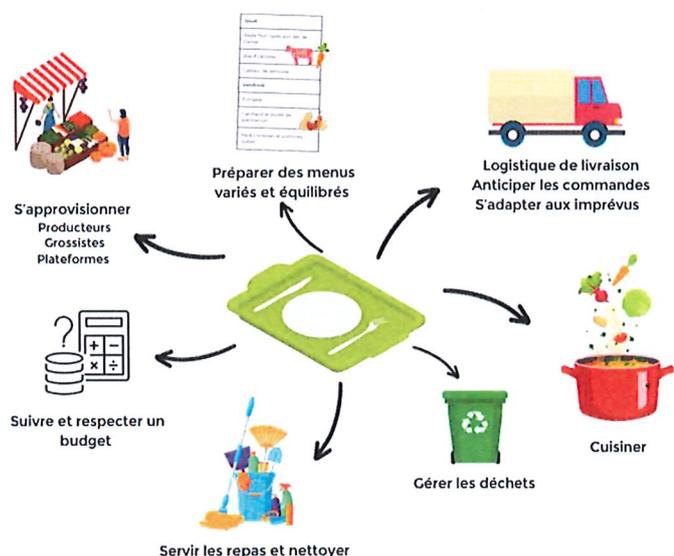


**Gestion directe (ou en régie):** la confection des repas est gérée en interne par l'établissement ou la collectivité

**Gestion concédée (ou déléguée):** l'établissement confie la préparation des repas à un prestataire public ou privé. Le prestataire assure la restauration, gère les équipes et les approvisionnements.

# PROFIL DE LA RESTAURATION COLLECTIVE DES COMBRAILLES (2/2)

## DES MÉTIERS POLYVALENTS NÉCESSITANT DE NOMBREUSES COMPÉTENCES



Dans les écoles :  
Des cuisinières multitâches en contrat à temps partiel et en charge : des repas, des commandes, de la rédaction des menus, du service, du nettoyage, parfois de la garde des enfants et parfois du suivi en lien avec la Loi EGAlim

Dans les autres établissements :  
Des tâches davantage réparties entre les cuisiniers, les aides cuisine, les personnes en charges du service et les gestionnaires d'établissements

## UN COÛT MATIÈRE PAR REPAS ASSEZ ÉLEVÉ POUR LES RESTAURANTS SCOLAIRES

**En 2023, la moyenne du coût matière est de 2,73€ pour les écoles du territoire.**

Il représente environ **30% du coût total d'un repas**. Le coût total prend en compte les denrées alimentaires, les salaires et les charges de structures.

En comparaison il est en moyenne de 2,25€ en France en 2022 pour les écoles de moins de 500 couverts<sup>1</sup>.

<sup>1</sup>Données issues de l'Observatoire national de la restauration collective bio et durable, 2022, Un Plus Bio



Le coût matière dans les restaurants scolaires des Combrailles est supérieur à la moyenne nationale et compatible avec des approvisionnements de qualité labellisés



Les frais de livraison peuvent être importants liés à la grande dispersion géographique des établissements et à leur petite taille

## AUTRES CONCLUSIONS



- Une majorité de repas préparés avec des produits frais et cuisinés sur place
- Des établissements aux caractéristiques variées (taille, personnel, ...): une opportunité pour des producteurs aux systèmes variés de valoriser leur production par ce débouché !
- Des services de restauration en cours de changement avec de plus en plus de liens avec les producteurs du territoire



- Un manque de temps pour changer les pratiques de cuisine et se former aux nouveaux enjeux du métier de cuisinier : approvisionnements locaux, respect de la loi EGAlim, connaissance des signes officiels de qualité
- Un manque de moyen pour affiner la gestion financière et le suivi des achats
- Encore des produits ultra-transformés dans les cuisines

## PLUSIEURS FOURNISSEURS POUR CHAQUE CATEGORIE DE PRODUITS

Types de produit	Principaux fournisseurs cités par les restaurants collectifs
 Produits laitiers	<ul style="list-style-type: none"><li>• Producteurs locaux</li><li>• Grossistes</li><li>• Epiceries</li><li>• Supermarchés</li></ul>
 Poissons	<ul style="list-style-type: none"><li>• Grossistes</li><li>• Supermarchés</li><li>• Poissonniers</li></ul>
 Viandes	<ul style="list-style-type: none"><li>• Boucherie</li><li>• Grossistes</li><li>• Supermarchés</li><li>• Producteurs locaux</li></ul>
 Légumes	<ul style="list-style-type: none"><li>• Producteurs locaux</li><li>• Grossistes</li><li>• Supermarchés</li></ul>
 Fruits	<ul style="list-style-type: none"><li>• Grossistes</li><li>• Supermarchés</li></ul>
 Pains	<ul style="list-style-type: none"><li>• Boulangerie</li><li>• Supermarché (rarement)</li></ul>
 Produits d'épicerie	<ul style="list-style-type: none"><li>• Grossistes</li><li>• Supermarché</li></ul>

→ 34 producteurs fournissent la restauration collective en produits laitiers, en légumes et en viande. La moitié d'entre eux sont en **agriculture biologique**

→ Des produits **bio** disponibles en direct auprès des producteurs et auprès de la plateforme Auvergne Bio Distribution

→ Les restaurants collectifs qui s'approvisionnent auprès des producteurs locaux ont presque toujours un 2<sup>ème</sup> fournisseur pour la même catégorie de produits (grossiste ou supermarché)

## DES CONTRAINTES À LEVER POUR MULTIPLIER LES APPROVISIONNEMENTS LOCAUX ET DE QUALITÉ

- L'isolement des cuisines engendre des coûts et une organisation logistique importante pour les fournisseurs
- Certaines denrées ne sont pas produites localement ou en trop faibles volumes : fruits, légumes, légumineuses, produits d'épicerie (pâtes, riz, conserves, ...). La recherche de ces produits doit être élargie au-delà du périmètre local défini par le PAT et la production de ces denrées sur le territoire peut être encouragée si cela est pertinent.
- La gamme des produits locaux n'est pas toujours adaptée aux pratiques actuelles de la restauration collective (volailles entières, légumes bruts demandant plus de temps de préparation). Il y a donc un travail à mener pour mettre en adéquation les besoins de la restauration collective et l'offre des producteurs locaux, en accompagnant les cuisiniers à changer de pratiques ou en faisant évoluer l'offre (outils de transformation individuels ou collectifs).



Retrouvez des informations sur le potentiel nourricier du territoire des Combrailles pour les besoins de la restauration collective dans le rapport complet de l'étude.

# DES PERSPECTIVES POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE DES COMBRAILLES

## AXE 1 : AUGMENTER LA DEMANDE EN PRODUITS LOCAUX, BIO ET DE QUALITÉ

1. Sensibiliser et former à l'alimentation durable, ses enjeux et favoriser l'engagement des acteurs dans le projet
2. Accompagner individuellement les établissements de restauration collective à mettre en place ou poursuivre une démarche d'approvisionnement de qualité adaptée à leurs contraintes
3. Favoriser la mise en place d'une dynamique territoriale pour permettre le partage des bonnes pratiques

## AXE 2 : STRUCTURER L'OFFRE EN PRODUITS LOCAUX, BIO ET DE QUALITÉ

1. Visibiliser et simplifier l'accès au débouché de la restauration collective auprès des producteurs
2. Associer d'autres circuits de commercialisation au projet (boulangeries, boucheries, épiceries, marchés de plein vent,...)
3. Planifier et structurer les productions pour la restauration collective

## AXE 3 : AUGMENTER ET SIMPLIFIER LES LIENS ENTRE RESTAURATION COLLECTIVE ET PRODUCTEURS

1. Favoriser l'interconnaissance producteurs et acteurs de la restauration collective
2. Structurer une logistique de commande et de livraison adaptée à la distribution de produits locaux, bio et de qualité en restauration collective

Pour parvenir à atteindre ces objectifs, différentes actions ont été proposées par Bio 63 dans le cadre de l'étude, elles seront complétées et ajustées en fonction de l'ensemble des actions portées par le PAT des Combrailles.

**Acteurs et actrices des Combrailles, à vous de jouer pour aller vers plus de produits locaux et de qualité dans les repas des restaurants collectifs !**

Une publication faite par Bio63 dans le cadre du PAT des Combrailles



• **BIO 63** •  
Les Agriculteurs **BIO** du Puy-de-Dôme

