

Rapport

Étude sur la production agricole locale et la restauration collective scolaire

Par :

Fridor FUNTEU, nutritionniste

Docteur de l'Institut National Agronomique Paris – Grignon

Directeur de l'IREN

Contexte :

La commune de La Plaine des Palmistes a obtenu la labélisation en 2022 pour son Projet Alimentaire Territorial. Celui-ci a 5 objectifs stratégiques :

- 1) Dynamiser le maraichage sur la commune via le développement de nouveaux systèmes de cultures maraichères sous serres et en plein champ pour les tubercules (songes, patates douces, conflors ...).
- 2) Améliorer la reconnaissance des productions patrimoniales de la commune (goyavier...).
- 3) Encourager les circuits courts et la valorisation locale de la production notamment via l'approvisionnement de la restauration scolaire et l'organisation collective de la commercialisation.
- 4) Accompagner les solidarités autour de l'alimentation en appuyant notamment les actions de jardin et de boutique solidaires en cours.
- 5) Développer et renforcer les initiatives d'éducation à l'alimentation et à la nutrition sur le territoire (éducation à l'alimentation, lutte contre la précarité et le gaspillage alimentaire).

Pour soutenir la commune dans la réalisation de l'objectif stratégique n°3, l'IREN a **proposé une étude sur la production agricole locale et la restauration collective scolaire**. Cette proposition a fait l'objet d'un acte d'engagement et d'un contrat signé entre l'IREN et la commune de La Plaine des Palmistes.

L'étude sur la production agricole locale et la restauration collective scolaire s'est déroulée sur une année, soit d'octobre 2023 à octobre 2024.

Ce rapport présente les résultats de l'étude, les conclusions et les recommandations de l'IREN. Il se compose de quatre parties :

- **I** : les objectifs
- **II** : La méthodologie
- **III** : Les résultats
- **IV** : La discussion et la conclusion
- **V** : Les recommandations

I - Objectifs :

L'étude « Production agricole locale et restauration collective scolaire » avait deux objectifs :

- Evaluer la production agricole locale et sa capacité à fournir la restauration collective scolaire.
- Identifier les éventuelles carences et proposer des solutions.

II - Méthodologie :

Pour mener à bien cette étude, quatre étapes ont été mises en place :

- La création du comité de pilotage chargé du suivi du déroulement de l'étude et de la validation des étapes. Le comité de pilotage comprenait les agents de la commune et le directeur de l'IREN. Ci-dessous la liste des agents de la commune ayant participé à au moins une réunion du comité de pilotage :
 - M. Steven BAMBA, directeur général des services
 - Eddy RICHARD, chef de projet du PAT
 - Jean Marie ARMAND, direction urbanisme et grands projets
 - Eddy GUICHARD, territoire zéro chômeur
 - Mme Bernadette GRONDIN, restauration scolaire
 - Mme Nathalie BABILLON, éducation et culture
 - M. David JULIEN, AD2R
- La détermination des besoins de la restauration collective scolaire. Pour cette étape, nous avons utilisé les outils suivants :
 - Le plan alimentaire
 - Les recommandations du GEMR CN
 - La loi Egalim
 - Le nombre et les catégories des convives
 - Les denrées produites sur le territoire ou susceptibles de l'être
- La mobilisation des agriculteurs et agricultrices. Afin de mobiliser les agriculteurs et agricultrices du territoire, nous avons :
 - Animé une réunion d'information collective
 - Identifié les volontaires
 - Organisé et animé des entretiens individuel avec chaque agricultrice ou agriculteur volontaire.
 - Animé la réunion de restitution
- La rencontre du prestataire de la restauration collective scolaire. Celle-ci a consisté à :
 - Identifier les besoins du prestataire de la restauration scolaire
 - Etablir le contact entre le prestataire de la restauration scolaire et les agricultrices et agriculteurs engagés dans la démarche.

III – Les résultats :

1) Le fonctionnement du comité de pilotage

Le comité de pilotage s'est réuni à cinq reprises. Quatre réunions se sont déroulées en présentiel, dans la salle des commissions de la mairie de La Plaine des Palmistes, et une réunion s'est déroulée en distanciel.

Les réunions étaient planifiées en accord avec les services de la commune. L'organisation suivante était mise en place pour chaque réunion :

- Proposition de l'ordre du jour
- Transmission de l'ordre du jour au comité de pilotage
- Préparation du contenu et du support de présentation
- Transmission du compte rendu de la réunion et du support de présentation aux participants après la réunion.

Le tableau 1 résume le fonctionnement du comité de pilotage. Les comptes rendus et les supports de présentation sont annexés à ce rapport (annexe 1).

Dates	Modalités	Ordre du jour	Fréquentation
18 octobre 2023	Présentiel	Réunion de cadrage	5
8 novembre 2023	Présentiel	Détermination des besoins	4
9 février 2024	Présentiel	Mobilisation des agricultrices (eurs)	6
25 juillet 2024	Distanciel	Bilan de la mobilisation des agricultrices (eurs)	3
16 octobre 2024	Présentiel	Restitution	?????

Tableau 1 : Fonctionnement du comité de pilotage

2) La détermination des besoins de la restauration collective scolaire

a. L'élaboration du plan alimentaire de 6 semaines :

En annexe 2 à ce rapport, vous trouverez le plan alimentaire de 6 semaines élaboré. Ce sont les appellations GEM RCN qui ont été retenues. Cela nous a permis, d'une part de vérifier la conformité du plan alimentaire aux recommandations du GEM RCN, et, d'autre part d'identifier les catégories de denrées alimentaires répondant aux objectifs de l'étude, produites sur le territoire ou susceptibles de l'être.

L'analyse de la conformité du plan alimentaire élaboré aux recommandations du GEM RCN montre que, sur les 13 catégories de produits analysées, les fréquences proposées obtiennent toutes la note A (voir annexe 3).

Par ailleurs, le plan alimentaire proposé comprend un repas végétarien par semaine. Dans l'approvisionnement, le taux égalim, exprimé dans le décret 2021 – 1235 du 25 septembre 2021 relatif à l'adaptation à l'outre-mer des seuils prévus à l'article L 230 – 5 – 1 du code rural concernant les repas servis dans les restaurants collectifs sera pris en compte, complétant ainsi la conformité du plan alimentaire à la Loi EGALIM.

b. Le nombre et les catégories de convives

Quatre catégories de convives ont été identifiées :

- Les élèves de maternelle
- Les élèves de l'élémentaire
- Les élèves du collège
- Les adultes (personnel des cantines)
- Les adultes (bénéficiaires du portage des repas)

Le tableau 2 présente l'effectif de chaque catégorie de convive :

Catégories de convives	Nombres
Elève de maternel	270
Elève d'élémentaire	558
Elève du collège	271
Adultes (personnel des cantines)	21
Adultes (bénéficiaires du portage des repas)	30

Tableau 2 : Nombre et catégories des convives

c. Les denrées alimentaires produites sur le territoire ou susceptibles de l'être et le calcul des besoins.

Les catégories de denrées alimentaires répondant aux objectifs de l'étude, produites sur le territoire ou susceptibles de l'être sont au nombre de 7 :

- Crudités de fruits et légumes frais contenant au moins 50% de légumes ou de fruits frais
- Légumes cuits autres que secs
- Dessert de fruits crus
- Les légumes secs, féculents ou céréales seuls ou en mélange contenant au moins 50 % de légumes secs, féculents ou céréales
- Viandes non hachées ou abats contenant au moins 2 mg de fer pour 100 g de produit

- Poisson ou préparation à base de poisson contenant au moins 70% de la portion usuelle de poisson et ayant un rapport P/L ≥ 2 .
- Produits ou plat contenant plus de 100mg (primaire) / 120mg (secondaire) de calcium par portion

Les aliments produits à La Plaine ou susceptibles de l'être ont été repérés pour chaque catégorie de denrées alimentaires (voir annexe 4). C'est sur la base de ces derniers que les besoins de la restauration collective scolaire ont été déterminés.

Pour chaque denrée alimentaire, trois critères ont été utilisés pour déterminer le besoin :

- La fréquence de service telle que mentionnée dans le plan alimentaire
- Le grammage défini dans les recommandations du GEMRCN
- Les pourcentages de perte généralement admis
- Le taux EGALIM

Les quantités annuelles attendues en produits bruts pour chaque catégorie de denrée alimentaire sont illustrées dans les tableaux ci-dessous.:

Catégories de produits	5 périodes de 6 semaines	Taux EGALIM 1	Taux EGALIM 2
	en Kg	20% de produits de qualité et durable	5% de Bio
Crudités de fruits et légumes frais contenant au moins 50% de légumes ou de fruits frais	4290	858	215

Tableau 3 : Quantité annuelle attendue pour les crudités



	5 périodes de 6 semaines	Taux EGALIM 1	Taux EGALIM 2
Catégories de produits	en Kg	20% de produits de qualité et durable	5% de Bio
Légumes cuits autres que secs	9176,55	1835	459

Tableau 4 : Quantité annuelle attendue pour les légumes cuits autres que secs

	5 périodes de 6 semaines	Taux EGALIM 1	Taux EGALIM 2
Catégories de produits	en Kg	20% de produits de qualité et durable	5% de Bio
Desserts de fruits crus	7629	1526	381

Tableau 5 : Quantité annuelle attendue pour les fruits crus

	5 périodes de 6 semaines	Taux EGALIM 1	Taux EGALIM 2
Catégories de produits	en Kg	20% de produits de qualité et durable	5% de Bio
Les légumes secs, féculents ou céréales seuls ou en mélange contenant au moins 50 % de légumes secs, féculents ou céréales.	11783	2357	589

Tableau 6 : Quantité annuelle attendue pour les légumes secs et féculents



	5 périodes de 6 semaines	Taux EGALIM 1	Taux EGALIM 2
Catégories de produits	en Kg	20% de produits de qualité et durable	5% de Bio
Viandes non hachées ou abats contenant au moins 2 mg de fer pour 100 g de produit	1246	250	62

Tableau 7: Quantité annuelle attendue pour les viandes non hachées ou abats

	5 périodes de 6 semaines	Taux EGALIM 1	Taux EGALIM 2
Catégories de produits	en Kg	20% de produits de qualité et durable	5% de Bio
Poisson ou préparation à base de poisson contenant au moins 70% de la portion usuelle de poisson et ayan un P/L > ou = 2	880	176	44

Tableau 8: Quantité annuelle attendue pour le poisson

	5 périodes de 6 semaines	Taux EGALIM 1	Taux EGALIM 2
Catégories de produits	en Kg	20% de produits de qualité et durable	5% de Bio
Produits ou plat contenant plus de 100mg (primaire) / 120mg (secondaire) de calcium par portion	690	138	35

Tableau 9: Quantité annuelle attendue pour les produits laitiers

En plus des denrées alimentaires relevant des appellations GEM RCN, nous avons également déterminé les besoins des denrées alimentaires relevant des appellations plan alimentaire. C'est le cas en particulier de la volaille, du porc et des œufs. S'agissant du porc, l'éleveur utilise une alimentation riche en W3. Il est donc possible que la viande de porc produite sur la Plaine des Palmistes soit riche W3 et il serait dommage que les convives ciblés par cette étude n'en bénéficient pas.

	5 périodes de 6 semaines	Taux EGALIM 1	Taux EGALIM 2
Catégories de produits	en Kg	20% de produits de qualité et durable	5% de Bio
Volaille	366	73,2	18

Tableau 10: Quantité annuelle attendue pour la volaille

	5 périodes de 6 semaines	Taux EGALIM 1	Taux EGALIM 2
Catégories de produits	en Kg (poids brut)	20% de produits de qualité et durable	5% de Bio
Œuf	11760	2362	588

Tableau 11: Quantité annuelle attendue pour les œufs

	5 périodes de 6 semaines	Taux EGALIM 1	Taux EGALIM 2
Catégories de produits	en Kg	20% de produits de qualité et durable	5% de Bio
Porc	440	88	22

Tableau 12: Quantité annuelle attendue pour la viande de porc

3) La mobilisation des agricultrices et agriculteurs

a. La réunion d'information collective et l'identification des agricultrices et agriculteurs volontaires

La réunion d'information collective s'est déroulée le 11 mars 2024 à l'espace culturel Guy Agenor. Le chef de projet du PAT a envoyé un courriel à toutes les agricultrices et à tous les agriculteurs de la Plaine des palmistes pour les inviter à participer à cette réunion (voir en annexe 5). Au cours de la réunion, le public a été informé de la démarche et de sa place dans le projet (voir le compte rendu de la réunion et le support de présentation en annexe 6). A la fin de la réunion les agricultrices et agriculteurs intéressés se sont inscrits dans la démarche en renseignant un document créé à cet effet (voir en annexe 7). Grâce à ce document, nous avons comptabilisé 23 agricultrices et agriculteurs volontaires.

b. Organisation et animation des entretiens individuels avec les agricultrices et agriculteurs volontaires.

Toutes les agricultrices et agriculteurs inscrits sur la liste ont été contactés par téléphone pour planifier la date, l'heure et lieu de l'entretien. Sur les 23 acteurs volontaires, nous avons planifiés 18 rendez-vous. Nous n'avons en effet pas réussi à planifier les rendez-vous avec 5 agricultrices et agriculteurs. Les numéros de téléphone étaient erronés pour certains et pour d'autres il n'y a pas eu de réponse à nos appels.

Sur les 18 rendez-vous planifiés, 17 ont été réalisés. Une agricultrice n'a pas souhaité nous recevoir estimant qu'elle n'avait aucune visibilité sur le démarrage de son projet.

14 entretiens se sont déroulés en présentiel et 3 entretiens se sont déroulés en distanciel entre le 06 mai 2024 et le 05 juin 2024.

Pour mener à bien ces entretiens, nous nous sommes appuyés sur deux questionnaires annexés à ce rapport (annexe 8).

Le tableau 13 présente l'état de mobilisation des agricultrices et des agriculteurs.

Acteurs inscrits dans la démarche	Nombre d'entretien planifié	Nombre d'entretien réalisé	Profil
23	18	17	Maraîchage : 13
			Élevage : 1
			Maraîchage et élevage : 4

Tableau 13 : Etat de mobilisation des agricultrices et agriculteurs

Le maraîchage est l'activité principale pour 64% des maraîchers, tandis que pour 36% d'entre eux, c'est une activité secondaire. Dans ce groupe, 8 personnes pratiquent l'agriculture biologique et 5 personnes pratiquent l'agriculture raisonnée. Seuls deux acteurs pratiquent l'agriculture intensive. Les superficies de production peuvent varier considérablement, allant de 3000 m² à 11 hectares. La superficie totale utilisée par tous les maraîchers est de 23,5 hectares. Les familles des légumes et fruits cultivés ou en projet de l'être sont variées. Nous avons répertorié 23 familles de légumes et fruits. Incontestablement, les 6 principales familles sont : les brassicacées, les cucurbitacées, les astéracées, les solanacées, les myrtacées et les fabacées (figure 1). La liste des fruits ou légumes de chaque famille est présentée en annexe 9.

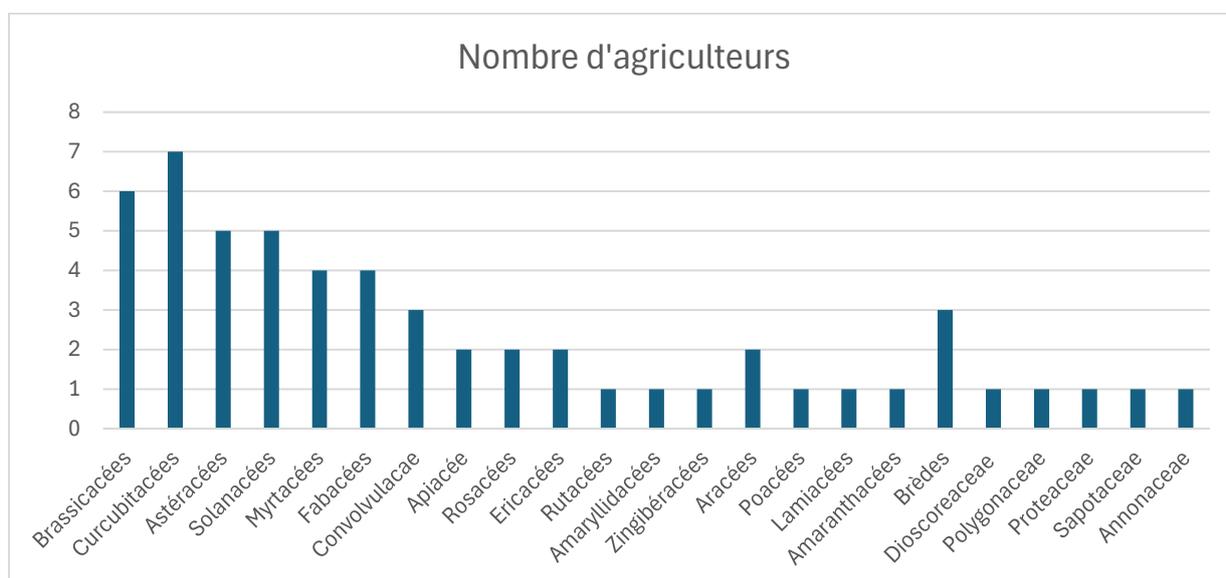


Figure 1 : Familles des plantes potagères cultivées à la Plaine des palmistes

Il est essentiel de faire la distinction entre les maraîchers dont l'activité est effective et ceux qui sont en phase de projet. Nous avons repéré 8 acteurs pour la première catégorie.

Au cours des entretiens, tous les maraîchers ont manifesté leur volonté de travailler en partenariat avec la restauration collective scolaire locale. Ils ont également spécifié les conditions requises pour cette collaboration :

- Garantir l'écoulement des produits
- Prendre en compte les cycles de production et les aléas
- Faire les demandes à l'avance
- Fixer les prix sur la base des mercuriales ou au gré à gré
- Formaliser la collaboration avec éventuellement un cahier des charges
- Echanger régulièrement pour prendre en compte la rotation des cultures
- Respecter la réglementation en matière de traçabilité et délais de traitement

L'élevage est l'activité principale pour tous les éleveurs interrogés. Les espèces élevées sont : les porcins, les volailles, les bovins, les ovins et les abeilles. Les quantités de viandes produites par an varient en fonction des espèces (Tableau 14).

Espèces	Quantité (Tonnes)
Porcins	120 à 140
Volaille	200 à 250
Bovins	NC
Ovins	
Volaille (fermier 80 J) en bio	0,6
Abeilles (70 ruches)	NC
Bovins (vache laitière)	35 lait
	18 Fromage au lait cru

Tableau 14: Quantités de viandes produites par an

Nous avons noté la production de lait et de fromage à base de lait cru. Un seul acteur pratique l'élevage biologique.

Tous les éleveurs interrogés ont une activité effective. Tous ont manifesté leur volonté de travailler avec la restauration collective scolaire. Les conditions exprimées pour concrétiser cette collaboration sont :

- Un engagement définitif pour les commandes passées
- Le respect des cycles de production
- Faire les commandes à l'avance
- Mettre à disposition un abattoir

c. Animation de la réunion de restitution

Tout comme la réunion d'information collective, la réunion de restitution a eu lieu à l'espace culturel Guy Agenor.

L'objectif était de rendre compte du travail effectué aux agriculteurs. Il s'agissait tout particulièrement de leur faire part de l'urgence de fournir la restauration collective scolaire. Le prestataire de la restauration collective scolaire était là, tout comme le maire de la commune.

Les agriculteurs ont été invités par le chef de projet du PAT (voir annexe 10). 22 agriculteurs et agricultrices étaient présents.

La présentation était structurée autour des points suivants :

- Rappel des objectifs
- La méthodologie
- Les résultats
- La conclusion
- Les recommandations

Le support de la présentation se trouve en annexe 11 de ce rapport.

A la fin de la présentation les agricultrices et agriculteurs présents ont posé de nombreuses questions au prestataire de la restauration scolaire. Ce dernier leur a fait part de sa volonté de travailler avec l'agriculture locale.

4) Rencontre du prestataire de la restauration scolaire

La rencontre avec le prestataire de la restauration scolaire avait pour objectif d'identifier les besoins en denrées alimentaires et particulièrement celles répondant aux objectifs de l'étude. La rencontre s'est déroulée en présentiel dans les locaux du prestataire.

Le prestataire nous a fait part de sa volonté de travailler avec la production locale. Il a également saisi cette occasion pour indiquer les conditions nécessaires pour concrétiser cette collaboration :

- Des produits calibrés
- Les livraisons dans les caisses ajourées
- Le listing des engrais utilisés

Le prestataire nous a communiqué ses besoins en légumes frais sur une période de 3 semaines pour la restauration scolaire (voir annexe 12). En plus, pour les autres sites dont il a la charge, il a fait une demande supplémentaire. Nous avons analysé ces besoins et avons isolé ceux pouvant être satisfaits dans l'immédiat par la production locale compte tenu de l'urgence signalée.

Nous avons alors constaté que sur les 12 fruits et légumes demandés, seuls deux n'étaient pas cultivés sur le territoire : la production locale était donc capable de satisfaire 83% de la demande. Les produits non cultivés sur la plaine sont la papaye et l'ananas.

Nous avons identifié les agriculteurs et agricultrices à même de répondre à cette demande puis transmis les contacts de ces derniers au prestataire de la restauration. En annexe 13, vous trouverez la liste transmise au prestataire. Le prestataire a effectivement contacté les agricultrices et agriculteurs concernés. Une agricultrice a répondu et a envoyé sa grille tarifaire.

Cette mise en relation entre le prestataire de la restauration scolaire et les agriculteurs et agricultrices nous a permis de tester la procédure de collaboration entre les deux parties. A l'évidence l'intervention d'un tiers faciliterait cette collaboration.

IV– La discussion et la conclusion :

Cette étude s'inscrit dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial (PAT) de la commune de la Plaine des Palmistes.

L'un des objectifs stratégiques du PAT de la commune de la Plaine des Palmistes est d'encourager les circuits courts et la valorisation locale de la production notamment via l'approvisionnement de la restauration scolaire et l'organisation collective de la commercialisation. Cela implique une collaboration étroite entre la filière agricole locale, les services de la commune et la restauration collective scolaire. C'est pourquoi la méthodologie mise en œuvre à consister, dès le départ à créer un comité de pilotage avec les différents services de la commune (dont le service en charge de la restauration collective scolaire). Le but était de développer une culture commune dans la démarche en favorisant les échanges et une gouvernance partagée. Cet objectif semble être atteint puisque toutes les décisions dans la conduite de l'étude ont été prises dans le cadre du comité de pilotage. Peut être aurait-il fallu aussi associer la filière agricole locale dans le comité de pilotage pour que celui-ci soit complet. Cela aurait été possible si celle-ci était organisée, ce qui n'était malheureusement pas le cas d'où la décision d'associer toutes les agricultrices et tous les agriculteurs à travers une stratégie à 3 étapes : information collective, entretien individuel et restitution. Néanmoins l'idée de créer une filière agricole locale reste pertinente. Toutes fois, au regard du nombre d'agricultrices et agriculteurs rencontrés, des informations collectées et de l'intérêt des agricultrices et des agriculteurs pour fournir la restauration collective scolaire, on peut dire que la stratégie de mobilisation des agricultrices et agriculteurs a donné les résultats escomptés. Si, au regard de la variété des produits et de la capacité potentielle de production, la production agricole locale de la Plaine des Palmistes peut satisfaire les besoins de la restauration collective scolaire, une vigilance s'impose quant au respect de la loi EGALIM. D'après cette loi, 20% des denrées doivent être de qualité et durable dont 5% bio pour la période 2022 - 2025. L'agriculture biologique est présente sur le territoire. Mais, à date, les produits de qualité et durables tels que définis par la loi EGALIM n'existent pas. Sensibiliser les agriculteurs sur cette notion constitue un enjeu crucial et l'organisation d'une filière agricole locale trouve sa pertinence ici. Au début du projet, la restauration collective scolaire était gérée par la commune. Entre temps, cette gestion a été attribuée à un prestataire privé. Ce changement n'a pas impacté le bon déroulement de l'étude. Par ailleurs le prestataire de la restauration collective scolaire s'est montré très intéressé par la démarche ce qui constitue un atout considérable pour l'atteinte de l'objectif fixé.

V– les recommandations :

Après cette étude, il apparaît que la production locale de La Plaine des Palmistes pourrait être en mesure de fournir la restauration collective scolaire.

Pour que ce potentiel se concrétise, voici nos recommandations :

- 1) Organiser la filière agricole locale
- 2) Sensibiliser la filière aux mesures de la loi Egalim
- 3) Prendre en compte les demandes des agriculteurs : respect des cycles de production, des commandes à l'avance, un écoulement garanti, un abattoir agréé, une négociation des prix de gré à gré.
- 4) Prendre en compte les demandes du prestataire : répondre aux **besoins**, des produits calibrés, dans les caisses ajourées avec une liste des engrais utilisés.
- 5) Organiser la collaboration entre les agriculteurs et le prestataire de la restauration scolaire

Au regard du premier test, nous suggérons que cette collaboration se structure autour d'un tiers.

L'idée de créer une organisation collective de commercialisation prend tout son sens.

Dans un premier temps, les tâches d'un tel organisme pourraient être les suivantes :

Recueillir les besoins de la restauration collective scolaire.

Identifier les agriculteurs susceptibles d'y répondre.

Accompagner les agriculteurs dans la réponse aux besoins identifiés.

Annexes

Liste des annexes

Annexe 1

Comptes rendus et supports des réunions du comité de pilotage

Annexe 2 :

Plan alimentaire élaboré

Annexe 3 :

Conformité du plan alimentaire au GEM RCN

Annexe 4 :

Les aliments produits à La Plaine ou susceptibles de l'être par catégorie de denrées alimentaires

Annexe 5 :

Invitation des agricultrices et agriculteurs à la réunion d'information collective

Annexe 6 :

Support d'animation et compte rendu de la réunion d'information collective

Annexe 7 :

Liste des agricultrices et agriculteurs volontaires

Annexe 8 :

Questionnaires

Annexe 9 :

Liste des fruits et légumes par famille botanique

Annexe 10 :

Invitation des agricultrices et agriculteurs pour la restitution et feuille d'émargement

Annexe 11 :

Support restitution agriculteurs

Annexe 12 :

Besoins de la restauration collective scolaire

Annexe 13 :

Liste des agriculteurs et agricultrices transmise au prestataire