

CERD

**Centre d'Etude et de Ressources
sur la Diversification**
40, rue des Fossés
58290 MOULINS-ENGILBERT
Tél. 03 86 85 02 10

e.mail : cerd@wanadoo.fr

Site : www.centre-diversification.fr



BIO
BOURGOGNE -
FRANCHE-COMTÉ

BIO BOURGOGNE FRANCHE-COMTE

19 avenue Pierre Larousse
BP – 382
89000 AUXERRE
Tél. 03 86 72 92 20

e.mail : biobfc@biobfc.org

Site : <https://biobfc.org/>

« REALISATION D'UN DIAGNOSTIC TERRITORIAL »

DANS LE CADRE DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL
DU PAYS AVALLONNAIS

**Pays
Avallonnais**
POLE D'EQUILIBRE TERRITORIAL ET RURAL



Octobre 2023

I.	Estimation des besoins des restaurants collectifs actuels et futurs.....	I-6
1	État des lieux des établissements de restauration collective	I-6
2	Analyse des établissements témoins en gestion directe	I-13
a.	Méthodologie	I-13
b.	Les 4 établissements témoins : analyse de l'échantillon	I-14
⊕	FONCTIONNEMENT GENERAL	I-15
⊕	MENUS	I-15
⊕	GESTION DES APPROVISIONNEMENTS.....	I-16
⊕	REPARTITION PAR ORIGINE DE PRODUITS	I-18
⊕	DEMARCHE D'INTRODUCTION DES PRODUITS EGALIM.....	I-19
⊕	DEMARCHE PEDAGOGIQUE	I-20
⊕	GASPILLAGE ALIMENTAIRE.....	I-20
⊕	PART DES ACHATS PAR GAMMES DE PRODUITS.....	I-20
c.	Bilan de l'état des lieux des établissements témoins	I-22
3	Gestion concédée : analyse de l'établissement témoin	I-23
II.	ESTIMATION DE L'OFFRE EN PRODUITS ALIMENTAIRES SUR LE PAYS AVALLONNAIS.....	II-25
1	Ressources actuelles	II-26
a.	Présentation des données utilisées	II-26
b.	Méthodologie	II-26
c.	Les productions animales	II-26
⊕	Les produits laitiers produits sur le territoire.....	II-27
⊕	La production de viande sur le Pays Avallonnais.....	II-27
⊕	La production d'œufs sur le territoire	II-29
⊕	La production de miel sur le territoire	II-29
d.	Les productions végétales	II-30
⊕	Les produits des grandes cultures	II-30
⊕	Les pommes de terre de consommation.....	II-31
⊕	Les fruits et légumes	II-31
e.	Les producteurs en circuits courts.....	II-32
2	Entretiens avec les fournisseurs locaux	II-33
a.	Présentation de l'échantillon de l'enquête	II-33
⊕	Présentation des producteurs en circuits-courts	II-33
⊕	Présentation des enquêtés	II-33
⊕	Une majorité travaille déjà avec la restauration collective.....	II-35
⊕	Les établissements en lien avec ces fournisseurs et producteurs.....	II-35
b.	Un intérêt marqué pour la restauration collective.....	II-37
⊕	Motivations initiales pour travailler avec la restauration collective	II-37
⊕	Ancienneté et durée de travail avec la restauration collective	II-37
⊕	Motivations actuelles pour travailler avec la restauration collective	II-38
⊕	Intention de développement de ce circuit de vente	II-38
c.	Un circuit qui reste peu développé actuellement	II-39
⊕	Fréquence des commandes des restaurants collectifs auprès des producteurs	II-39
⊕	Prix pratiqués en restauration collective	II-40
⊕	Produits livrés aux restaurants collectifs.....	II-41
d.	Des freins et des conditions au travail avec la restauration collective.....	II-42
⊕	Les freins identifiés par les producteurs	II-42
e.	Des attentes et des propositions.....	II-43
⊕	Moyens envisagés pour développer le circuit.....	II-43
⊕	Attentes des producteurs.....	II-45
f.	Synthèse des propositions et besoins	II-46

III.	Confrontation de l'offre et de la demande	III-48
1	Présentation des fiches.....	III-48
2	Fiches produits	III-48
3	Cout matière des repas.....	III-70
4	Conclusion	III-72
IV.	Annexes.....	IV-74
↻	Annexe 1 – Guide d'entretien fournisseur	IV-74
↻	Annexe 2 – Diagnostic de l'approvisionnement et des pratiques des établissements de restauration collective	IV-79
↻	Annexe 3 – les quantités estimées pour la gestion directe uniquement	94

Introduction

A l'échelle nationale, un ensemble de réglementations visant à relocaliser l'alimentation et à garantir une qualité des produits ont vu le jour ces dix dernières années. L'État encadre l'approvisionnement en produits de qualité en restauration collective avec la loi Egalim. En application depuis le 1^{er} janvier 2022, cette loi demande 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % de produits bio dans les repas servis par les restaurants collectifs publics. Malgré ces grandes directives, et même si les établissements introduisent des produits biologiques dans les repas à hauteur de 37 % en 2021, il n'en reste pas moins que la part de produits provenant du département (ou des départements limitrophes) reste quant à elle plus marginale. En effet, les établissements scolaires s'approvisionnent localement à hauteur de 13 % et les établissements de santé, dans lesquels sont pris près de 40% des repas hors domicile, proposent des menus avec seulement 7% de produits locaux.

Dans ce contexte, le Pays Avalonnais souhaite s'engager dans une démarche de projet alimentaire territorial (PAT). Cette démarche s'appuie sur les conclusions de différents projets menés ces dernières années sur leur territoire (PLUi, PCAET, CRTE). Des enjeux aussi bien climatiques, économiques et sociaux concernent les producteurs et les terres agricoles. Pour le Pays Avalonnais, la restauration collective est un levier de premier intérêt pour adapter et développer le secteur agricole et alimentaire du territoire face à ces enjeux.

Pour réaliser un travail cohérent avec le contexte du Pays Avalonnais et envisager des stratégies utiles à la dynamique du territoire, l'étude du PAT se concentre tout d'abord sur les besoins détaillés de la restauration collective locale. Ensuite, une estimation de l'offre est présentée à partir de données du recensement agricole et d'entretiens auprès de fournisseurs et producteurs du Pays Avalonnais. La confrontation des résultats de ces deux volets d'étude permet d'identifier les freins comme les opportunités à la relocalisation de l'approvisionnement des restaurants collectifs. Pour finir, une phase d'échanges entre producteurs et acteurs de la restauration collective met en lumière les freins, les contraintes, les stratégies envisagées les plus pertinentes. Elle permet d'élaborer une cohésion via différents ateliers. Cette dernière phase collaborative conduit à une synthèse d'actions à mettre en place.

I. Estimation des besoins des restaurants collectifs actuels et futurs

1 État des lieux des établissements de restauration collective

Le territoire du PETR du Pays Avallonnais compte **30 établissements ou structures de restauration collective répartis sur une quinzaine de communes au moins, dont 5 établissements privés.**

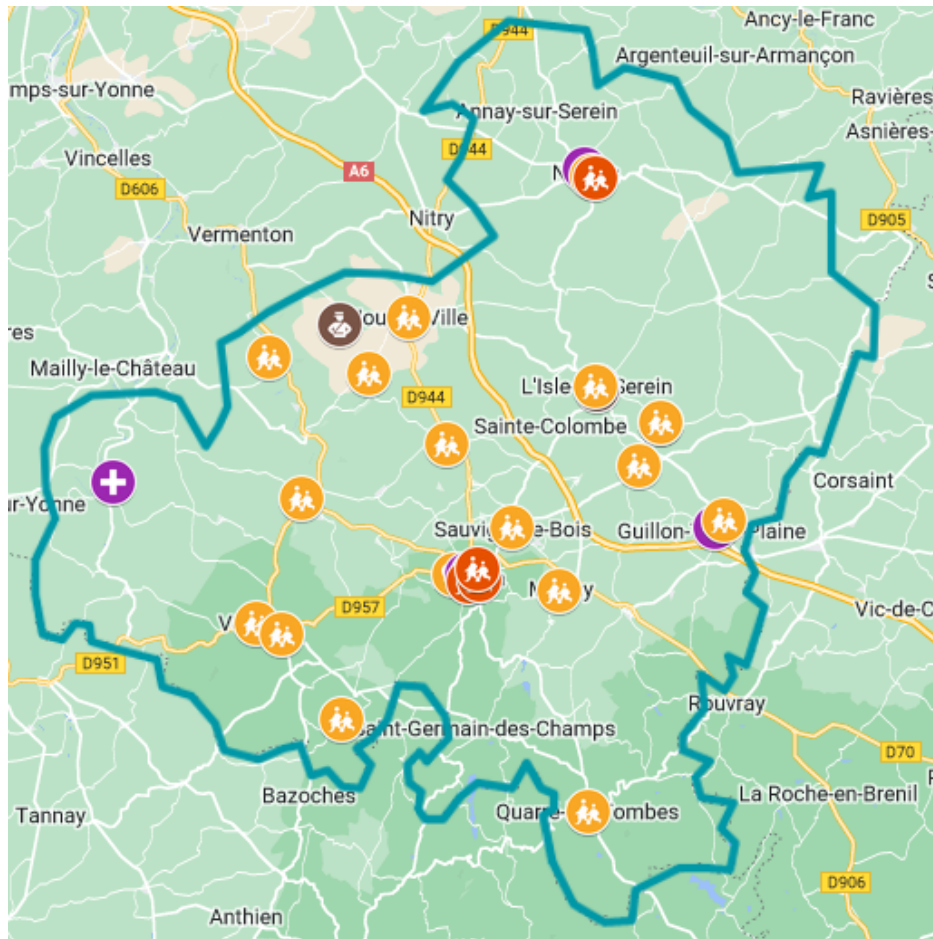
Sur la carte ci-dessous sont représentés les 30 établissements de restauration collective en fonction de leur localisation géographique et du type de convives :

- **Jaune** pour les enfants : Écoles, CCAS d'Avallon, SIVOS...
- **Violet** pour les personnes âgées : 5 EHPADs, Centre Hospitalier d'Avallon
- **Orange** pour les adolescents : 2 collèges, 2 ensembles scolaires (des Chaumes et Jeanne d'Arc)
- **Marron** pour les adultes : Centre pénitentiaire de Joux-la-Ville, Centre Hospitalier d'Avallon, Foyer à L'Isle-sur-Serein

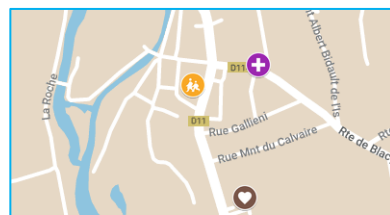
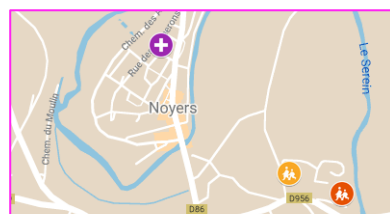
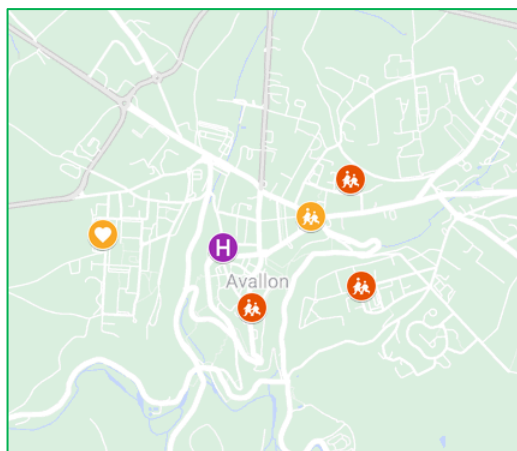
Les petites cartes encadrées en **vert** (Avallon), **bleu** (L'Isle-sur-Serein) et **rose** (Noyers) permettent de zoomer sur les communes qui rassemblent plusieurs établissements. La légende à droite désigne le nom de la structure et le nombre de convives (entre parenthèses).

Dans la suite du rapport, nous distinguerons :

- **Le nombre de convives** : l'ensemble des personnes qui mangent dans un établissement de restauration collective (que ce soit uniquement le midi ou matin-midi-soir).
- **Le nombre de repas** : l'ensemble des repas pris par les convives dans un établissement de restauration collective donné. Les repas sont souvent uniques (1 repas le midi) dans les établissements scolaires qui accueillent des enfants et des adolescents. En revanche, ils peuvent être multiples dans les structures pour adultes et personnes âgées (centre hospitalier, EHPAD, centre pénitentiaire, foyer...). Dans le cadre de l'étude, pour représenter le nombre de repas par structures, nous compteront 2 repas (midi et soir) pour les établissements qui accueillent des adultes et des personnes âgées. Le petit-déjeuner ne sera pas comptabilisé par souci de cohérence avec l'analyse de la demande des restaurants collectifs : en outre, la gamme de produits étudiée dans l'analyse des factures et sur laquelle nous avons porté le diagnostic ne comprend pas les produits du petit-déjeuner (ou du goûter s'il y en a). Toutefois, il convient de noter que les établissements qui délivrent en général 2 repas par jour sont aussi ceux qui proposent un petit-déjeuner.



- 🏠 Mairie d'Arcy-sur-Cure (21)
- 🏠 Mairie de Joux-la-Ville (100)
- 🏠 Mairie de Quarré-les-Tombes (106)
- 🏠 Mairie de Vézelay (40)
- 🏠 Mairie de Sauvigny-le-Bois (80)
- 🏠 Mairie de Saint-Père (30)
- 🏠 Domecy-sur-Cure (17)
- 🏠 C.C.A.S. Avallon (350)
- 🏠 EHPAD de Châtel-Censoir (60)
- 🏠 EHPAD de Thizy (40)
- 🏠 EHPAD de L'Isle-sur-Serein (90)
- 🏠 EHPAD de Noyers-sur-Serein (70)
- 🏠 EHPAD Guillon-Terre-Plaine (50)
- 🏠 Centre Hospitalier d'Avallon (320)
- 🏠 Centre pénitentiaire (600)
- 🏠 Foyer L'Isle-sur-Serein (60)
- 🏠 École de Thizy (35)
- 🏠 École Sainte Chantal (145)
- 🏠 École Guillon Terre Plaine (80)
- 🏠 École Noyers-sur-Serein (100)
- 🏠 École Précy-Le-Sec (20)
- 🏠 École Montréal (20)
- 🏠 Ensemble scolaire Jeanne d'Arc (680)
- 🏠 Ensemble scolaire des Chaumes (600)
- 🏠 Collège Maurice Clavel (270)
- 🏠 Collège Miles de Noyers (200)
- 🏠 SIVOS des Deux Rivières (25)
- 🏠 SIVOS de Lucy-Etaules-Thory (65)
- 🏠 SIVOS du Serein (55)
- 🏠 SIVOS des Portes du Morvan (150)

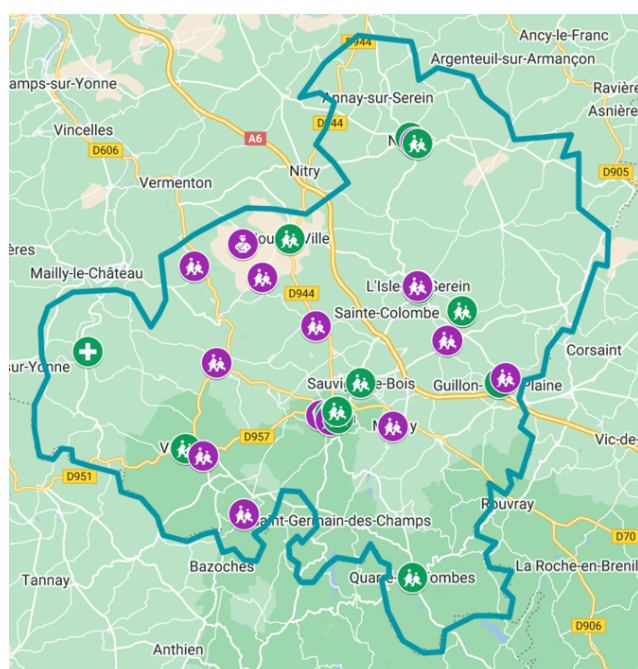


Sur le territoire du PETR du Pays Avallonnais, les établissements de restauration collective fonctionnent pour **une moitié en gestion directe** (nb = 15) et pour **l'autre moitié en gestion concédée** (nb = 15). Pour les établissements en gestion concédée, le prestataire principal est API Restauration (et plus rarement : Sodexo, ELITE...). En nombre de convives, la répartition est relativement partagée : 47% en gestion directe (2121 convives) et 53% en gestion concédée (2358 convives). Les pourcentages sont similaires si on considère le nombre de repas : 48% en gestion directe (2761 repas), 52% en gestion concédée (2958 repas).

Nombre de convives repas	Gestion directe	Gestion concédée
Enfants	361 361	1078 1078
Adolescents	1070 1070	680 680
Adultes	170 290	600 1200
Personnes âgées	520 1040	0 0
TOTAL	2121 2761	2358 2958
Pourcentage selon le mode de gestion	47 % 48 %	53 % 52 %
Total sur les 25 établissements	4479 5719	

La carte ci-dessous montre la répartition géographique des établissements selon leur type de gestion (avec le nombre de repas entre parenthèses dans la légende) :

- **Violet** = gestion concédée
- **Vert** = gestion directe

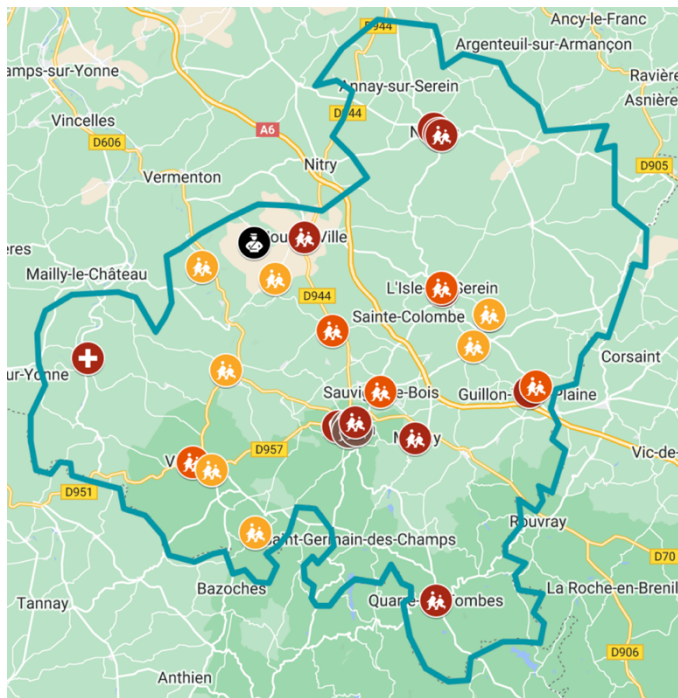


• Mairie d'Arcy-sur-Cure (21)	• Foyer L'Isle-sur-Serein (120)
• Mairie de Joux-la-Ville (100)	• École de Thizy (35)
• Mairie de Quarré-les-Tombes (106)	• École Sainte Chantal (145)
• Mairie de Vézelay (40)	• École Guillon Terre Plaine (80)
• Mairie de Sauvigny-le-Bois (80)	• École Noyers-sur-Serein (100)
• Mairie de Saint-Père (30)	• École Précy-Le-Sec (20)
• Domecy-sur-Cure (17)	• École Montréal (20)
• C.C.A.S. Avallon (350)	• Ensemble scolaire Jeanne d'Arc (680)
• EHPAD de Châtel-Censoir (120)	• Ensemble scolaire des Chaumes (600)
• EHPAD de Thizy (80)	• Collège Maurice Clavel (270)
• EHPAD de L'Isle-sur-Serein (180)	• Collège Miles de Noyers (200)
• EHPAD de Noyers-sur-Serein (140)	• SIVOS des Deux Rivières (25)
• EHPAD Guillon-Terre-Plaine (100)	• SIVOS de Lucy-Etaules-Thory (65)
• Centre Hospitalier d'Avallon (590)	• SIVOS du Serein (55)
• Centre pénitentiaire (1200)	• SIVOS des Portes du Morvan (150)

Sur l'ensemble du territoire, la **restauration collective délivre en moyenne près de 180 repas par jour, avec une fourchette allant de 17 à 1200 repas** (en effet, si on met de côté le petit déjeuner, il y a des établissements qui fournissent 2 repas par jour : le midi et le soir). Certains établissements délivrent :

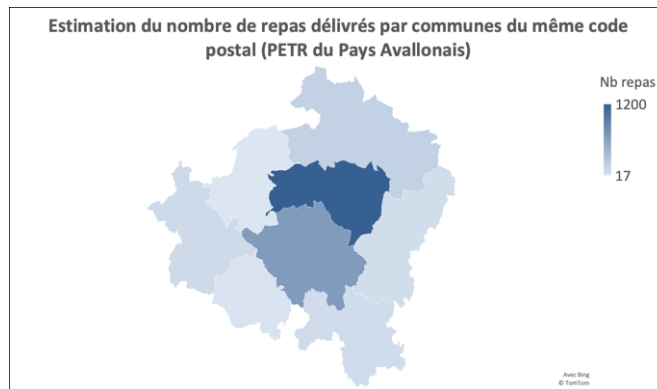
Par jour :	Type d'établissement	Nb
Entre 15 et 40 repas	SIVOS, écoles...	7
Entre 40 et 100 repas	EHPAD de Thizy, SIVOS, Foyer, École Guillon-Terre-Plaine...	6
Entre 100 et 350 repas	EHPADs (x4), Quarré-les-Tombes, École Sainte-Chantal, SIVOS des Portes du Morvan, Collèges Maurice Clavel et Miles, CCAS d'Avallon	13
Plus de 550 repas	Hôpital d'Avallon, Centre pénitentiaire de Joux-la-Ville (1200), Ensembles scolaires de Jeanne d'Arc (680) et des Chaumes (600)	4

Géographiquement, **une bonne partie des repas pris en restauration collective se concentrent sur la commune d'Avallon** et un peu sur la communauté de communes du Serein au nord du PETR (voir carte « Estimation du nombre de repas délivrés par communes du même code postal »).



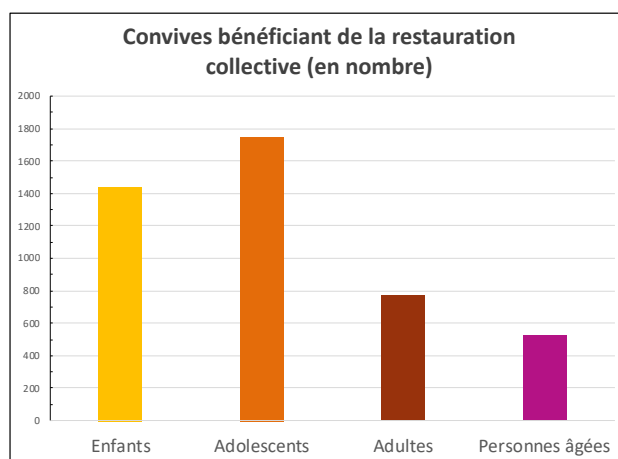
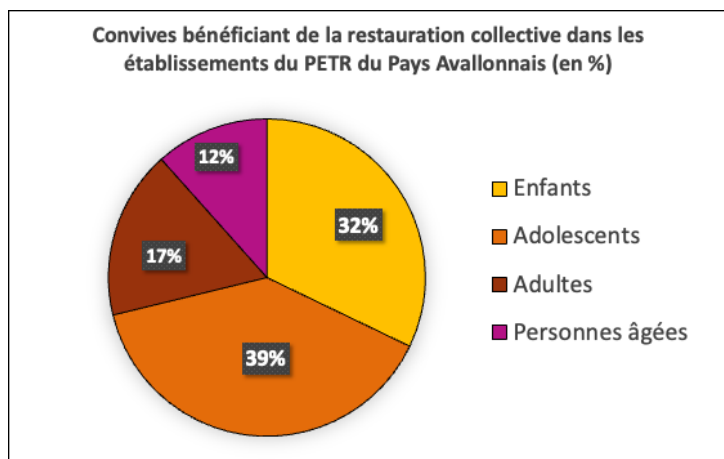
De manière plus précise, les établissements peuvent être classés par couleurs selon la quantité de repas délivrés par jour (voir carte ci-dessous) :

- **Jaune** = 17 à 40 repas / j
- **Orange** = 40 à 100 repas / j
- **Rouge** = 100 à 350 repas / j
- **Marron** = 590 à 700 repas / j
- **Noir** = 1200 repas / j



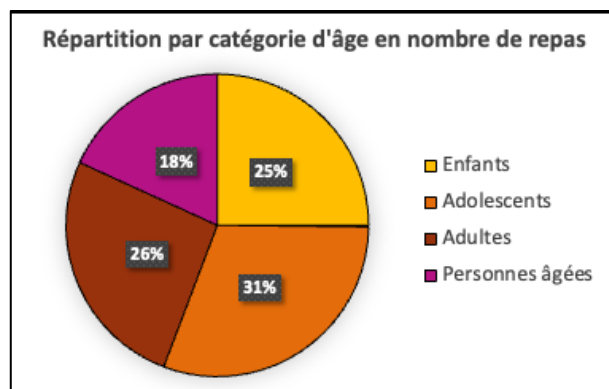
Afin de connaître le public qui bénéficie de la restauration collective dans les établissements du PETR du Pays Avallonnais, **nous classons les convives en 4 catégories** : enfants (3-11 ans), adolescents (11-17 ans), adultes (18-60 ans) et personnes âgées (60 ans et plus). Cette classification se base sur les types d'établissements fréquentés :

- Adolescents = Ensembles scolaires Jeanne d'Arc et Chaumes + Collèges Maurice Clavel et Miles
- Personnes âgées = EHPADs (L'Isle-Sur-Serein, Guillon-Terre-Plaine, Noyers-Sur-Serein, Châtel-Censoir, Thizy) et Centre hospitalier d'Avallon
- Adultes = Centre pénitentiaire, Centre hospitalier d'Avallon et Foyer de L'Isle-sur-Serein
- Enfants = Tout le reste (Écoles, CCAS Avallon, SIVOS...)



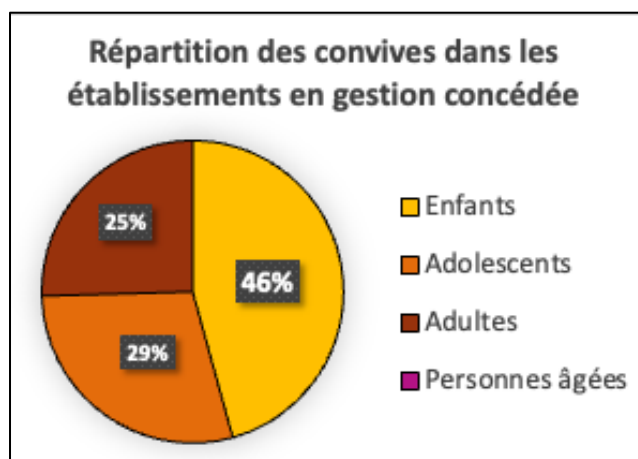
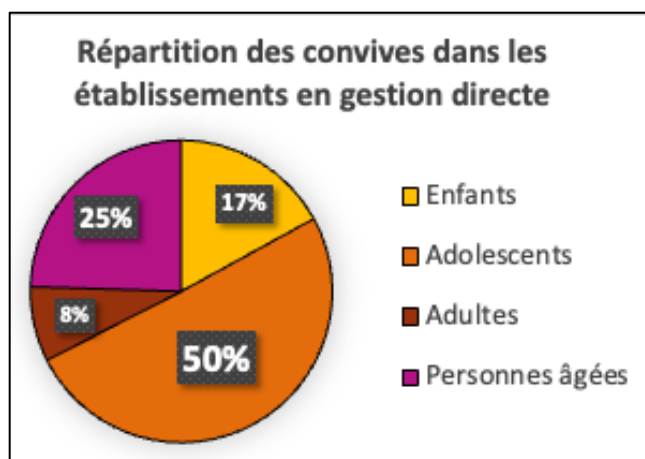
En proportion, les adolescents et les enfants représentent environ 71% des convives (environ 39% d'adolescents et 32% d'enfants). Ainsi, sur les quelques 4480 convives, on recense près de 3200 adolescents et enfants, 770 adultes et 520 personnes âgées.

Cependant, en nombre de repas par jour, la répartition selon l'âge est plus équilibrée : les adolescents restent la catégorie majoritaire, mais les adultes et les enfants se retrouvent en proportions égales (environ un quart chacune). Les repas des personnes âgées représentent enfin un cinquième de l'échantillon total.

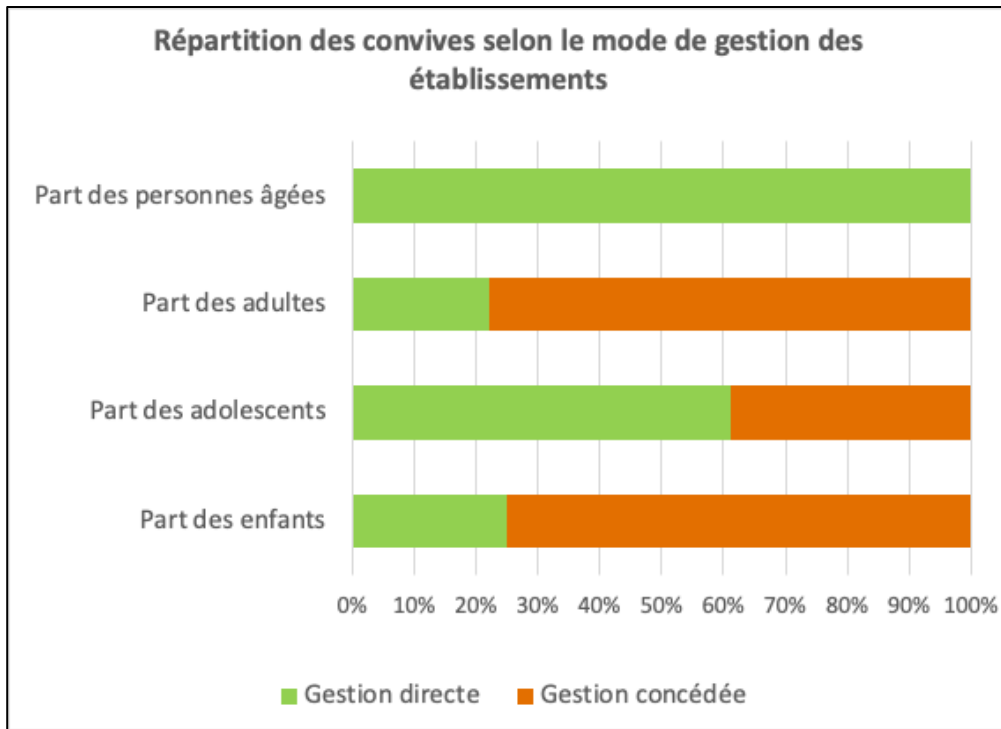


Il convient de préciser que ces 4 catégories de convives sont des publics très différents : ils ont des besoins spécifiques et peuvent avoir des préférences alimentaires. Les critères à prendre en compte dans l'approvisionnement en produits agricoles et alimentaires varient en fonction des établissements et de leurs convives. L'âge et la santé des personnes ont aussi leur importance dans le choix des produits et l'élaboration des menus.

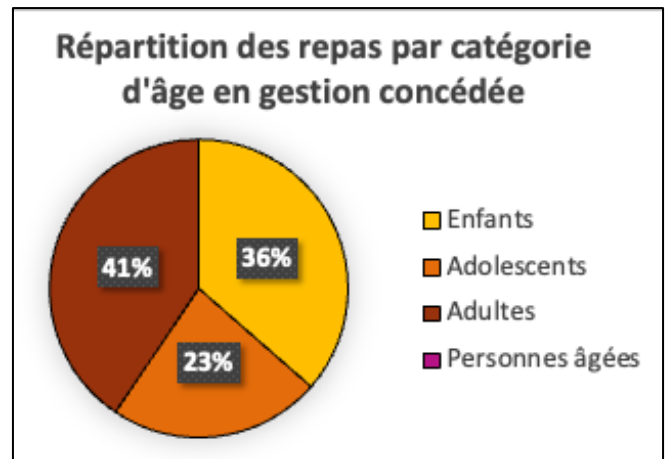
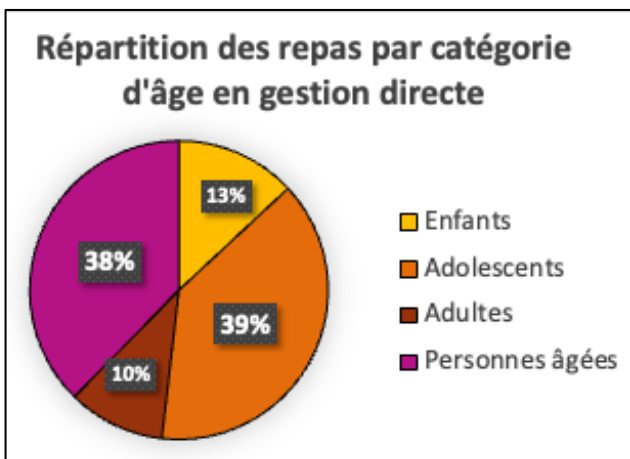
En considérant séparément les établissements en gestion directe ou concédée, la répartition des convives selon leur classe d'âge est différente :



Les établissements en gestion directe délivrent des repas en majorité aux adolescents (50%), puis aux personnes âgées (25%), enfants (17%) et dans une moindre mesure aux adultes (8%). Dans les établissements en gestion concédée, il y a une majorité d'enfants (46%), l'autre moitié se répartit entre adolescents (29%) et adultes (25%), tandis que la catégorie des personnes âgées est absente. Ce qui veut dire que **100% des personnes âgées bénéficient de la restauration collective au sein du PETR du Pays Avallonnais prennent leur repas dans un établissement en gestion directe. C'est ce que représente le graphique ci-dessous :**



Si on refait l'analyse avec le nombre de repas (et non le nombre de convives), on obtient cette fois une répartition un peu différente :



En nombre de repas, les établissements en gestion directe délivrent en majorité aux adolescents et aux adultes (77% au total). Les repas des établissements en gestion concédée sont répartis entre les adultes (41%), les enfants (36%) et les adolescents (23%).

Les dynamiques de population sur le territoire sont présentées ci-dessous. Ces informations nous renseignent sur la population du Pays Avallonnais et sont en lien avec les tranches d'âge des convives observées.

Sur le PETR du Pays Avallonnais (83 communes)

CC Avallon-Vézelay-Morvan (48 communes)

Pop. municipale en 2020 : 18 503 hab.
Évolution annuelle moy. 2014-2020 : **-1,1%**

Chiffres de 2020 par tranches d'âge (et en proportion de la population totale) :

- - de 15 ans : ... (14,3%)
- - de 25 ans : 4 230 (22,9%)
- 25 à 64 ans : 9 079 (49,1%)
- 65 ans ou + : 5 193 (28,1%)
- 75 ans ou + : 2 368 (12,8%)
- 80 ans ou + : 1 564 (8,5%)

Constat : plus de personnes de 65 ans ou plus (plus d'1/4) que de moins de 25 ans.

CC du Serein (35 communes)

Pop. municipale en 2020 : 7 110 hab.
Évolution annuelle moy. 2014-2020 : **-1,4%**

Chiffres de 2020 par tranches d'âge (et en proportion de la population totale) :

- - de 15 ans : ... (12,9%)
- - de 25 ans : 1 478 (20,8%)
- 25 à 64 ans : 3 618 (50,9%)
- 65 ans ou + : 2 014 (28,3%)
- 75 ans ou + : 1 007 (14,2%)
- 80 ans ou + : 706 (9,9%)

Constat : plus de personnes de 65 ans ou plus (plus d'1/4) que de moins de 25 ans.

- Population municipale en 2020 : 25 613 habitants
- Évolution annuelle moyenne de la population 2014-2020 : sans doute autour de **-1,25%**

Chiffres de 2020 par tranches d'âge (et en proportion de la population totale) :

- - de 25 ans : 5 708 (22,3%)
- 25 à 64 ans : 12 697 (49,6%)
- 65 ans ou + : 7 207 (28,1%)
- 75 ans ou + : 3 375 (13,2%)
- 80 ans ou + : 2 270 (8,9%)

Globalement, la tendance de **l'évolution démographique entre 2014 et 2020 sur le territoire du PETR est à la baisse : entre -1,1% et -1,4% par an selon les zones**. Cette tendance est plus marquée que dans le département de l'Yonne (-0,4%) et qu'en région Bourgogne-Franche-Comté (-0,1%).

La population active (25-64 ans) représente environ 50% de la population du PETR. Cette proportion est proche de la moyenne départementale (48,9%) et régionale (49%). Le reste se répartit entre **les plus de 65 ans (≈ 28%) et les jeunes de moins de 25 ans (≈ 22%)**. Ces proportions sont inversées par rapport à la moyenne départementale (respectivement 24,6% et 26,5%) et régionale (respectivement 23,3% et 27,8%).

Les estimations de l'année 2023 (disponibles uniquement pour l'échelle départementale et régionale) montrent que **la baisse de population se poursuit par rapport à 2020** :

Zone géographique	2020	2023	Evol. moy. 2014-2020
Yonne	334 156	329 321 (-1,4%)	-0,4% / an
Bourgogne-Franche-Comté	2 801 695	2 786 296 (-0,5%)	-0,1% / an

Entre 2020 et 2023, l'évolution démographique (chiffres en rouge) est en baisse. En extrapolant et en calculant une moyenne annuelle (division par 3), la tendance est de **-0,47%** pour l'Yonne et de **-0,17%** pour la Bourgogne-Franche-Comté : des moyennes proches de la période 2014-2020. **La population continue de diminuer.**

2 Analyse des établissements témoins en gestion directe

a. Méthodologie

Après avoir identifié les différents restaurants collectifs présents sur le territoire et leurs spécificités, 4 « établissements témoins » ont été choisis pour déterminer les pratiques alimentaires et volumes consommés du territoire.

Chaque établissement témoin peut être classifié selon les classes d'âge identifiées dans la 1^{ère} partie du rapport :

- Les enfants de 3 à 11 ans, représentés par l'école primaire de Vézelay avec 40 convives ;
- Les adolescents de 11 à 17 ans, représentés par le collège Maurice Clavel à Avallon avec 270 convives ;
- Les adultes de 18 à 60 ans, représentés par le Centre hospitalier d'Avallon avec 310 convives, soit 620 repas par jour ;
- Les personnes âgées de 60 ans et plus, représentées par l'EHPAD de l'Isle-Sur-Serein avec 90 convives soit 180 repas par jour.

En choisissant ces 4 établissements, l'étude permet d'observer les similitudes et les différences entre les pratiques des restaurants collectifs, ainsi que d'estimer au mieux les besoins alimentaires en fonction des catégories d'âge des convives.

Dans un premier temps, des données qualitatives ont été relevées sur les pratiques en cuisine des établissements. Ces données ont été compilées à partir d'un état des lieux réalisé dans chaque établissement : 1 entretien avec le gestionnaire et le chef cuisine de l'établissement, basé sur une grille prenant en compte les critères suivants :

- Présentation et fonctionnement général : nombre de repas, répartition de l'équipe cuisine, matériel disponible ;
- Budget : coût matière, coût du repas pour les convives ;
- Menus : nombre de composantes, plan alimentaire ;
- Gestion des approvisionnements : marché public, délai de commande ;
- Analyse des différents types de produits et de leurs spécificités : fruits et légumes, viande, produits laitiers, légumineuses et céréales, autres produits (pain, œufs, huiles) ;
- Démarche d'introduction des produits EGALIM et démarche pédagogique ;
- Gaspillage alimentaire : mesures mises en place.

Les cuisines ont également été visitées pour prendre en compte les conditions et le matériel de travail disponible pour les équipes cuisines.

Dans un second temps, les factures de denrées alimentaires des mois de septembre 2022 et janvier 2023 ont été analysées. Ces factures ont été extraites et transmises par les établissements. Ces mois ont été choisis pour appréhender la diversité des produits selon les saisons :

- Le mois de septembre est le mois où il y a le plus de légumes d'été consommés car les établissements scolaires sont fermés lors des mois de juillet – août ;
- Le mois de janvier est le mois où il y a le plus de variétés de légumes d'hiver consommées.

Chaque ligne de produit a été ajoutée sur le site internet de « Défi Cuisine A Alimentation Positive » en valeur d'achats, comme la valeur choisie par l'État pour évaluer les objectifs de la Loi EGALIM.

Pour chaque produit, les données suivantes sont rentrées : le nom du fournisseur, le type de fournisseur (grossiste, producteur, artisan, ...), le circuit de commercialisation, le nom du produit, la catégorie du produit, la gamme, le label ainsi que le coût en fonction de la provenance du produit. Ici nous avons l'exemple de carottes provenant d'Avallon Primeurs de 1^{ère} gamme, sans label d'origine France :

À PROPOS DU FOURNISSEUR

AVALLON PRIMEURS FLEURS ET PLANTES	Grossiste Distributeur	Circuit Long
------------------------------------	------------------------	--------------

À PROPOS DU PRODUIT

Carotte	Légumes	1ère gamme	Aucune		
Coût Dépt (€)	Coût Région (€)	6.25 €	Coût Europe (€)	Coût Internat. (€)	Coût Orig. Inc. (€)

Ce site permet de générer automatiquement une analyse de l'établissement prenant en compte l'ensemble des critères rentrés dans l'espace saisie des achats.

Enfin, pour procéder à l'évaluation des volumes consommés sur l'ensemble du territoire en partant des volumes consommés par les 4 établissements témoins, l'ensemble de ces données ont été compilées dans un fichier Excel. Les prix par kilogramme de produit ont été ajoutés pour estimer les volumes consommés par les établissements témoins sur les produits suivants :

- Les fruits et légumes de 1^{ère} gamme (bruts) ;
- Les produits laitiers : lait, beurre, yaourts aux fruits, yaourts naturels, yaourts de chèvre, fromage blanc, faisselle, crème fraîche, fromages de vache (hors AOP/AOC car non produits sur le territoire), fromages de vache (portion), fromages de chèvre (portion) ;
- La viande de bœuf de 1^{ère}, 3^{ème} gamme (surgelée) et 5^{ème} gamme (cuit sous vide) : viande hachée, viande à rôtir, viande à braiser ;
- La viande de volailles de 1^{ère}, 3^{ème} et 5^{ème} gamme : filets, cuisses, transformé et entier ;
- La viande de porc de 1^{ère}, 3^{ème} et 5^{ème} gamme : sauté, rôti, saucisses, lardons ;
- La viande de veau de 1^{ère}, 3^{ème} et 5^{ème} gamme : haché, sauté, abats, rôti ;
- L'agneau de 1^{ère} gamme : sauté, gigot
- Les produits à base de céréales/ protéagineux : pâtes, farine de blé, lentilles vertes, huile de tournesol, pois cassés.

Ces produits ont été sélectionnés car ce sont le plus utilisés en restauration collective. Les produits non utilisés en brut et/ou non produits sur le territoire n'ont pas été pris en compte pour l'analyse des volumes, sauf pour la viande où l'ensemble des gammes ont été prises en compte.

En s'appuyant sur les volumes commandés dans les factures des établissements témoins, un grammage par personne consommé au mois a été déterminé pour chaque type de produit cité ci-dessus selon l'âge. Ce grammage a ensuite été multiplié par le nombre total de convives sur le territoire (gestion directe et concédée comprise). Les données ont ensuite été rapportées au nombre de « jours de présence » à l'année selon la typologie des convives (Exemple : tous les jours pour les personnes en EHPAD, seulement lors des périodes de vacances scolaires pour les écoles) afin d'obtenir un volume annuel des besoins.

A noter que certains produits ne sont pas pris en compte tel que les fruits rouges car les mois analysés ne correspondent pas à la saison de ces produits. Cela est le cas notamment pour d'autres fruits et légumes.

Les résultats quantitatifs d'évaluation des volumes pour l'ensemble des établissements du territoire (gestion concédée et directe) se trouveront en partie III. Une annexe sera également réalisée pour isoler l'évaluation des volumes pour l'ensemble des établissements en gestion directe (qui n'est pas géré et/ou fournis pas une société de restauration collective privée).

b. Les 4 établissements témoins : analyse de l'échantillon

La réussite pour introduire des produits de qualité locaux et l'atteinte des objectifs EGALIM est multifactorielle. L'analyse qualitative du fonctionnement interne (personnel sur place, mode d'approvisionnement, ...) et des choix de produits (gammes, conditionnement, morceaux, ...) permet de voir, au-delà des volumes, quelles denrées alimentaires produites sur le territoire pourraient être adaptées aux établissements, ou sur quels axes il faudrait

opérer des changements pour en introduire de façon plus conséquente. L'analyse ci-dessous permettra d'avoir un premier regard global sur les pratiques d'un échantillon d'établissements du territoire.

➔ FONCTIONNEMENT GENERAL

Typologie des convives

Chaque établissement dispose d'un fonctionnement différent. Le nombre de convives varie de 40 à 310, avec des publics qui n'ont pas les mêmes besoins nutritionnels et/ou gustatifs. Dans les établissements médicaux, les repas sont servis midi et soir alors que les autres types d'établissements du Pays Avallonnais servent des repas le midi uniquement. Dans les 4 établissements étudiés, il y a peu de variations du nombre de repas pendant la semaine, à l'exception des vendredis dans le collège Maurice Clavel où il y a moins de repas distribués.

Effectif en cuisine

L'ensemble des responsables interrogés déclarent avoir assez de personnel pour réaliser les repas avec leurs pratiques actuelles. Cependant, l'un d'entre eux précise que « *pour augmenter la part de produits bruts et de fait maison, l'équipe n'est pas au bon effectif, nous utilisons encore une part des légumes en surgelés par exemple.* »

Distribution des repas

2 des établissements confectionnent et distribuent leurs repas sur place. Les établissements de santé assurent du portage de repas et/ou du conditionnement sur plateau, en plus des repas distribués sur place.

Dans le centre hospitalier, l'ensemble des repas est distribué à J+3 (sauf les entrées préparées le jour J) afin d'anticiper les différentes livraisons : pour l'EHPAD d'Avallon en plats collectifs, pour du portage à domicile en barquettes ou encore pour les patients de l'hôpital, sur plateaux. L'équipe de cuisine doit gérer l'ensemble de la manutention pour assurer les différents circuits de distribution des repas. De ce fait, le personnel n'est pas uniquement consacré à la préparation des repas. Cela implique également que certains types de produits ne sont pas adaptés à la réchauffe. C'est le cas par exemple du steak haché ou des pâtes artisanales qui voient leur goût et texture se détériorer.

L'EHPAD de l'Isle-Sur-Serein prépare ses repas pour une consommation à J+1.

Stockage

3 établissements sur 4 déclarent avoir un espace de stockage insuffisant pour les produits frais et/ou secs. Cela implique de passer des commandes plus fréquentes et de limiter l'achat de certaines denrées. Par exemple, il n'est pas possible de passer une commande de légumes de conservation (pomme de terre, carottes, poireaux, ...) en grosse quantité. Vu les faibles volumes commandés ponctuellement, ce fonctionnement ne permet ni d'avoir des tarifs réduits, ni de justifier le déplacement de certains producteurs.

Néanmoins, 1 des établissements déclare que cela lui permet de travailler en flux tendu pour l'approvisionnement de légumes afin de toujours disposer de produits frais.

➔ MENUS

Écriture et fréquence

Les menus sont tous établis en premier lieu par le ou la chef cuisine. Ils sont ensuite validés par la personne en charge de la gestion de l'établissement (gestionnaire, élu ou directrice). Les menus des 2 établissements médico-sociaux sont également relus et validés par une diététicienne. Les quatre établissements réalisent des menus uniques avec 4 composantes : entrée, plat, laitage, dessert.

En moyenne, les menus sont établis sur 5 semaines. Un établissement planifie les menus jusqu'à 12 semaines en avance. Au minimum, un des établissements établit les menus sur 2 à 4 semaines.

Un menu prévu trop longtemps (au-delà de 7 semaines) en avance est relevé par les cuisiniers comme une contrainte pour s'adapter aux disponibilités de l'offre locale. Un menu prévu peu en avance peut également être un frein à l'approvisionnement local si les commandes sont passées tardivement auprès de producteurs. Cela ne leur laisse que très peu de temps pour s'organiser, notamment pour les produits carnés.

Plan alimentaire

Les établissements médicaux ainsi que le collège travaillent leurs menus sur la base d'un plan alimentaire. Cet outil permet de contrôler les fréquences d'utilisation des différents types de produits proposés aux convives. Les

fréquences préconisées sont basées sur les recommandations du GEMRCN (Groupe d'Étude des Marchés sur la Restauration Collective et Nutrition). Ces préconisations aident à la réalisation de menus variés et équilibrés sur une période de 20 jours en s'adaptant aux besoins des convives. Par exemple, le GEMRCN indique que sur 20 entrées, il ne doit pas y en avoir plus de 4 qui dépassent 15 % de matière grasse, ou encore que 10 d'entre elles minimum doivent être des crudités.

Les plans alimentaires font partie des leviers pour augmenter l'introduction de produits locaux. En effet, il est possible d'adapter son plan alimentaire à la saisonnalité des produits disponibles à proximité. Les plans alimentaires des établissements témoins n'ont pas encore été travaillés en ce sens.

Commissions menu

3 établissements sur 4 déclarent avoir une « commission menu » sur place ou un « cahier de doléances » pour prendre connaissance des remarques et envies des convives. Ces commissions pourraient être l'occasion de sensibiliser les convives à l'introduction de produits locaux. Il s'agit d'un levier intéressant pour limiter le gaspillage alimentaire et pour informer sur les pratiques mises en place par les établissements pour une alimentation de meilleure qualité.

Plat ovo-lacto-végétarien

Chaque établissement propose 1 fois par semaine un repas végétarien. Cependant, sur tous les sites, il s'agit d'un plat qui est difficilement accueilli par les convives et où le manque d'inspiration pour les recettes est présent.

Les produits et plats végétariens proposés aux convives sont souvent les mêmes :

- Des recettes adaptées au végétarisme : quiches, lasagnes ;
- L'œuf : omelette notamment ;
- Des produits transformés à base de fromage ou des pavés végétaux ;

Les légumineuses (entières ou sous forme de farines) ne sont pas utilisées dans ce cadre. Il n'y a pas de plats flexitariens proposés, avec une association de viande et de légumineuses par exemple. Les repas flexitariens pourraient être une bonne alternative pour continuer à proposer de la viande quotidiennement tout en limitant l'impact du coût d'achat de la viande. Il s'agirait d'un levier important pour prioriser une viande locale de qualité.

Saisonnalité

La saisonnalité est prise en compte dans la réalisation des menus par l'ensemble des établissements. 2 sur 4 déclarent avoir des difficultés à certaines périodes de l'année, en particulier au printemps, pour trouver le bon compromis entre produits frais, variété et plaisir des convives.

➡ GESTION DES APPROVISIONNEMENTS

Marchés publics

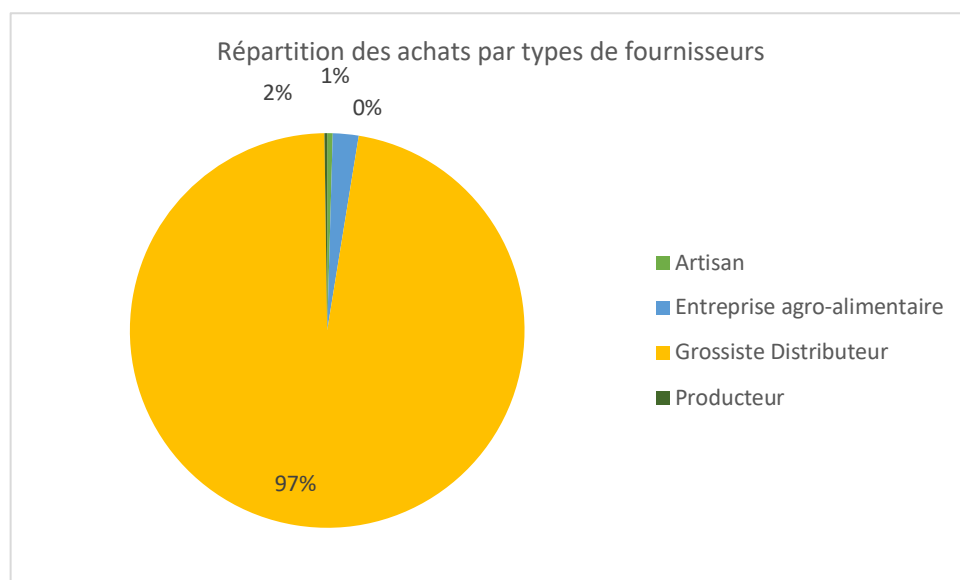
3 établissements de l'échantillon disposent de marchés publics pour encadrer l'achat des denrées alimentaires, et 2 d'entre eux font partis du Groupement Régional des Achats Publics (GRAP) Nord Bourgogne. La mise en place de marchés est rendue obligatoire pour tout établissement public ayant des commandes de produits alimentaires dépassant un montant de 40 000 € pour une famille de produits donnée, (nomenclature de 2001). Les marchés publics de denrées alimentaires, mis en place généralement sur une durée de 1 an reconductible 3 fois, sont un levier intéressant pour la négociation de prix et éviter leurs variations, notamment lorsqu'il y a de nombreux établissements positionnés dessus. Pour les établissements disposant de marchés publics, tous les achats ne sont pas encadrés par ces marchés (pour les lots n'excédant pas 40 000 €). Certaines familles de produits sont encore en commande en gré-à-gré comme les légumes ou le pain chez certains établissements de l'échantillon. En gré-à-gré, il n'y a pas de procédure de consultation lancée pour confronter les différentes offres disponibles, l'établissement commande en direct à un fournisseur qu'il a choisi.

1 établissement utilise également la plateforme Agrilocal pilotée par le Conseil départementale de l'Yonne. Cette plateforme permet de lancer des appels d'offres en ligne, où tous les fournisseurs de denrées alimentaires situés

dans un périmètre de 200 kilomètres peuvent répondre. Cet outil permet de découvrir des fournisseurs tels que des producteurs et simplifie les procédures d'appel d'offre. Par contre, producteurs et grossistes locaux sont mis en concurrence avec des produits fermiers d'un côté, de distributeurs de l'autre, portant le même nom, mais n'ayant pas les mêmes caractéristiques qualitatives.

La pratique du gré-à-gré pour commander à des producteurs locaux est utilisée par 2 des établissements. Les produits concernés sont notamment des laitages et de la viande.

Fournisseurs



Rappel : un achat est réalisé en circuit-court lorsque qu'il n'y a pas plus de 1 intermédiaire entre le producteur et l'acheteur final.

Comme indiqué ci-contre sur le graphique, les établissements passent majoritairement leurs commandes via des grossistes distributeurs. 1 % des achats sont réalisés en circuit-court. Parmi les 94 % de grossistes on retrouve : DS DISVAL, Bourgogne Produits Frais, Pomona, Transgourmet, Pro à

Pro et Avallon Primeur.

Les entreprises agro-alimentaires sont des entreprises qui commercialisent directement les produits sans passer par un distributeur. Il s'agit notamment de l'entreprise Bigard et Impéry Volaille, moins de 1 % des achats sont réalisés auprès d'eux.

Tous les établissements commandent leurs pains ou viennoiseries via la boulangerie présente sur la commune. Cette donnée représente 1 % des achats (artisans) réalisés en circuits-courts.

Les produits de producteurs locaux représentent 1 % de la part des achats réalisés par les établissements sur les mois de septembre 2022 et janvier 2023. Les commandes auprès des producteurs locaux sont ponctuelles et réalisées plusieurs fois dans l'année pour 2 établissements mais de façon irrégulière. Ainsi, les factures analysées ne sont pas forcément représentatives de ce qui est commandé globalement pendant l'année, les proportions de produits fermiers locaux sont sensiblement plus élevées que ce qui a pu être constaté. En effet, de nombreux producteurs ont pu être cités lors des entretiens :

- En viande : SCEA Pechery à Brosse (bœuf, agneau, volailles, porc, bœufs, œufs, lentilles, légumes), l'EARL des Montants (chèvre) à Noyers et la ferme de Clavisy (Agneaux, bœuf, veau) à Noyers ;
- En fromages : la ferme du Lac Sauvain à Arcy-Sur-Cure (vache), la ferme de Pierrette à Blacy (vache), Ulterïa à Saint-Bris-Le-Vineux (chèvre).

Des commandes sont passées via la plateforme Manger Bio BFC par 1 des établissements. Cette plateforme permet d'avoir accès à une offre complète de produits issus de la Région en passant par seulement 1 interlocuteur. Il s'agit notamment de produits d'épicerie.

Les établissements sont tous favorables à l'introduction d'une plus grande part de produits locaux. Cependant, en plus du suivi du marché public, trouver et tester d'autres fournisseurs à côté prend du temps. Cela nécessite de mettre en place de nouveaux circuits logistiques des deux côtés ainsi que de s'adapter aux contraintes de chacun.

Les établissements sont également tous volontaires pour mettre en place des groupements de commandes de produits locaux pour optimiser les flux logistiques pour les producteurs. Néanmoins, une aide extérieure pour lancer et assurer un suivi des commandes est nécessaire.

Délais de commande

Les délais de commande sont très variables d'un établissement à un autre. Un des établissements commande ses produits la veille de leur préparation, il pourrait allonger ce délai de commande pour engager un travail avec des producteurs locaux. Pour les 3 autres établissements les délais de commande sont variables : de quelques jours à une semaine. Leur délai de commande maximal est de 2 semaines. Dans le cadre de commandes auprès de producteurs, ce délai est seulement envisageable pour ceux qui sont déjà organisés pour le débouché de la restauration collective. Pour les autres, éleveurs comme autres producteurs, une planification sur de plus longues périodes est nécessaire. Par exemple, si un travail de planification est envisagé avec des éleveurs, les délais de commande habituellement pratiqués en restauration collective devraient être allongés pour être en adéquation avec les dates d'abattage et les temps nécessaires pour la découpe et la transformation.

Livraisons

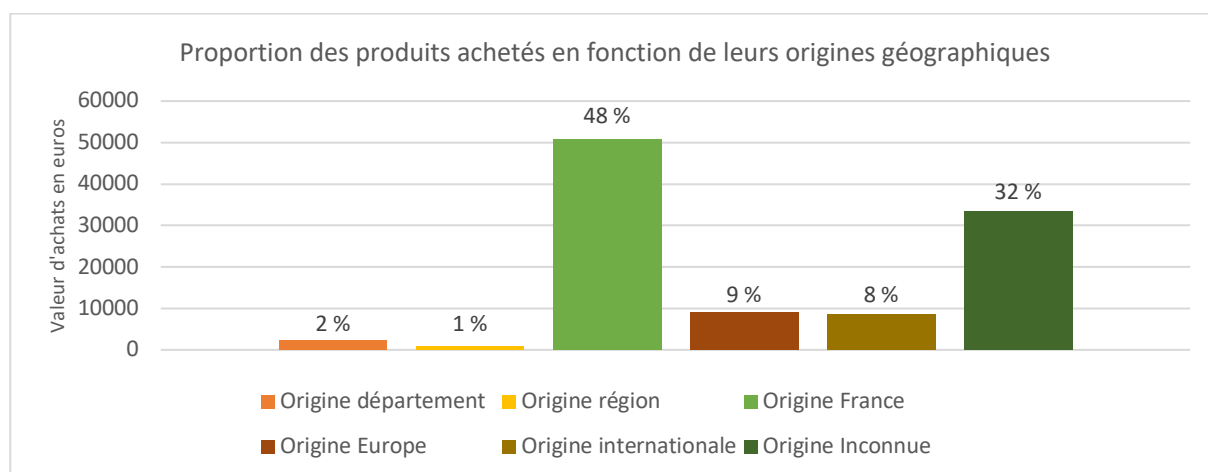
Chaque établissement a pour habitude de se faire livrer plusieurs fois par semaine sauf 1 qui déclare être livré une seule fois dans la semaine. Les livraisons s'effectuent sur des jours définis, variables d'un établissement à un autre, ces jours sont indiqués et convenus en amont de la livraison.

En termes d'horaires, les cuisiniers ont besoin que les livraisons soient effectuées entre 6h et 10h du matin pendant que les équipes sont disponibles pour réceptionner les produits, c'est-à-dire pendant la production en cuisine. Hors de ce temps, la cuisine est en cours de nettoyage ou en cours de service.

Enfin, 3 des établissements déclarent avoir des contraintes techniques parmi lesquelles nous pouvons relever : une rue en pente, l'étroitesse des rues, le besoin d'un transpalette, un accès très étroit à la cuisine ou encore l'absence de quai de déchargement.

➔ REPARTITION PAR ORIGINE DE PRODUITS

L'ensemble des établissements sont attentifs à l'origine géographique des produits qu'ils achètent. L'ensemble d'entre eux veillent à ce que les produits soient d'origine France notamment sur ce qui concerne les légumes et la viande. Près de la moitié des produits analysés dans les factures sont d'origine France.



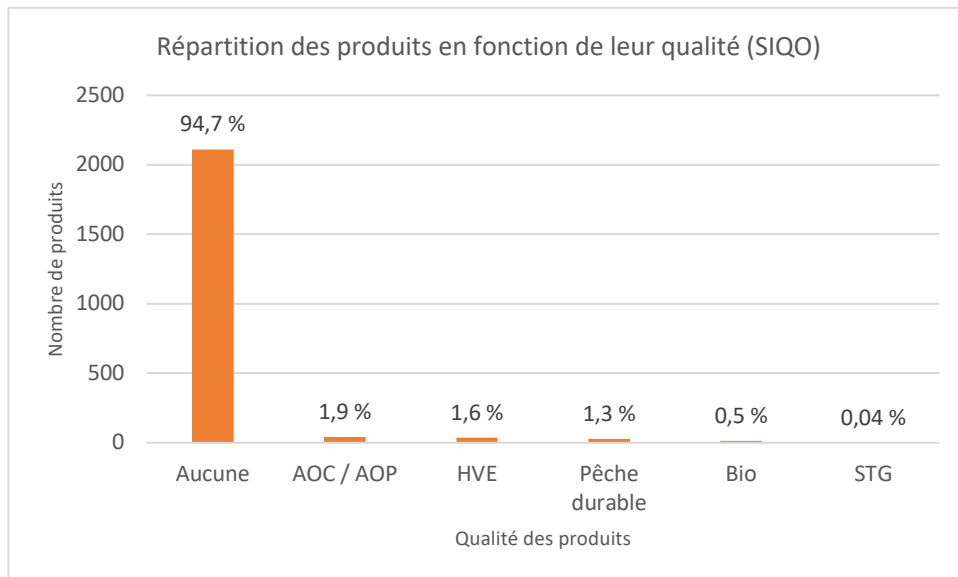
La part « d'origine inconnue » de 32 % est souvent liée à un manque d'indication sur les factures. Une partie de cette origine peut concerner des produits d'origine française.

Concernant la part de produits locaux (départementaux et régionaux), elle reste encore moindre. Elle concerne les achats de pain et des achats de viande.

Les achats d'origine européenne sont liés à certaines viandes, ils concernent principalement l'achat de viande hachée de bœuf, et les produits transformés. L'origine internationale se rapporte aux achats de produits de la mer qui proviennent de marques réalisant des pêcheries internationales avec un gage de qualité particulier (Marine Stewardship Council) ou accessibles à bas prix (poissons panés sans arrêtes).

➔ DEMARCHE D'INTRODUCTION DES PRODUITS EGALIM

Comme indiqué sur la plateforme « Ma Cantine » du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire,



« La loi EGALim et la loi Climat et Résilience encadrent la qualité des produits achetés entrant dans la composition des repas servis en restauration collective du secteur public et des établissements du secteur privé (article L. 230-5-1 du Code Rural et de la Pêche Maritime). Les repas doivent comporter, à partir de l'année 2022, au moins 50 % de produits de qualité et durables dont au moins 20 % issus de l'agriculture biologique ou en

conversion pour les cantines en France continentale ».

L'ensemble des labels durables et de qualité sont officiellement répertoriés sur le site « Ma Cantine » :

<https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/mesures-phares/qualite-des-produits>

Concernant la démarche d'introduction des produits EGALIM, 1 établissement s'est engagé fermement dans la démarche depuis l'apparition des objectifs de 50 % d'introduction de produits de qualité dont 20 % de produits bio en 2018. Cela l'a conduit à travailler sur son gaspillage alimentaire, sur la mise en place d'actions de sensibilisation et à réaliser un travail de sourcing auprès de producteurs locaux. 2 autres établissements ont engagé des actions similaires depuis le début de l'année 2023, en se concentrant par exemple sur une famille de produits comme les laitages AOP/AOC. Un établissement commence seulement cette démarche.

6787 établissements ont réalisé une déclaration sur le site « Ma Cantine », les diagnostics révèlent les données d'utilisation suivantes en octobre 2023 :

- 14 % de produits durables et de qualité (hors bio) en moyenne ;
- 13 % de produits issus de l'agriculture biologique.

La démarche d'introduction de produits de qualité et durables s'inscrit dans un cadre plus large de changements de pratiques. L'introduction de ces produits a un coût plus élevé au kilo que des produits dits conventionnels. Cela amène aussi à repenser les pratiques, de la commande aux techniques culinaires, afin d'être plus en adéquation avec l'offre locale. Cela permet de soutenir le travail des producteurs grâce à une rémunération plus juste et de participer à des effets positifs pour l'environnement. Divers leviers sont à enclencher pour contrôler l'impact sur le coût matière, par exemple :

- la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- la sensibilisation des convives ;
- l'adaptation des grammages ;
- les repas végétariens et fléxitariens.

➔ DEMARCHE PEDAGOGIQUE

Chaque établissement communique sur l'intégration de produits locaux via les menus. Les menus sont rendus accessibles à l'ensemble des convives ainsi qu'aux familles pour tout l'échantillon. Il n'y a pas ou peu de réactions ou d'attentes spécifiques de la part des convives sur l'intégration des produits de qualité. Le contact avec les convives se fait par le biais des commissions menu ou lors du passage de l'équipe cuisine pendant les repas, ces derniers restent néanmoins attentifs au sujet. Les attentes principales concernent surtout la notion de goût, l'introduction de produits locaux de qualité ou répondants à des cahier des charges garantissant des caractéristiques organoleptiques particulières (SIQO, Label Rouge), peut faire partie des réponses à proposer.

1 établissement déclare avoir déjà fait intervenir des fournisseurs sur le temps du repas. 1 autre établissement fait participer les convives à l'épluchage des fruits et légumes.

Tous les établissements sont intéressés pour faire plus de lien avec les animateurs et ou professeurs sur le sujet de l'alimentation.

➔ GASPILLAGE ALIMENTAIRE

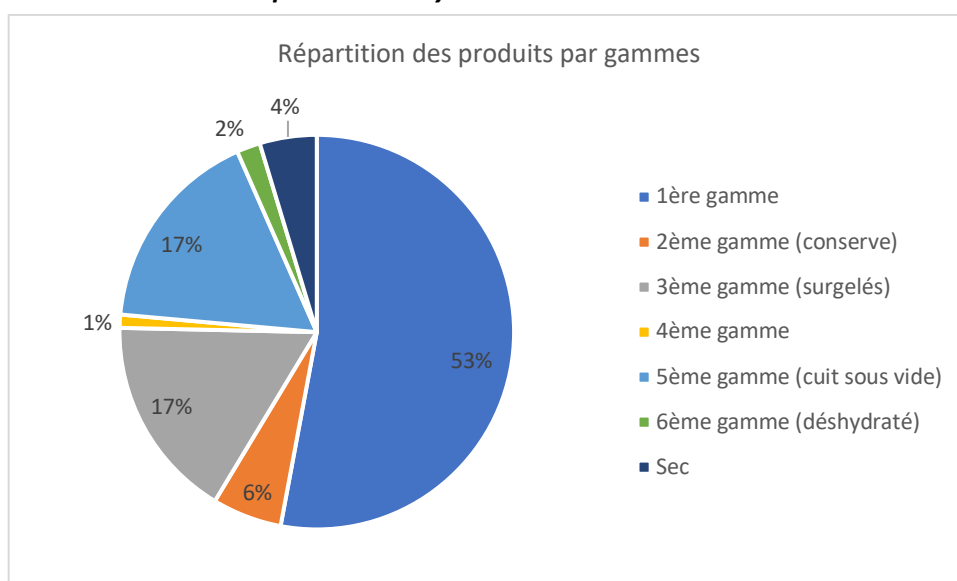
L'ensemble des établissements sont très attentifs au gaspillage alimentaire. Deux d'entre eux ont réalisé des pesées afin d'identifier les secteurs de gaspillage les plus importants. Ces 2 établissements ont été ou vont être formés sur le sujet. Pour ces 2 établissements, en moyenne 107 g sont gaspillés par repas. La moyenne nationale s'élevait à 120 g en 2022 (ADEME). Des actions ont été mises en place pour moins jeter le pain par exemple. Un des établissements a mis en place un « gachimètre » à pain et a réduit le nombre de morceaux distribués. Le 2nd établissement projette de former l'ensemble de son personnel qui distribue les repas sur ce sujet.

Pour les 2 autres établissements le gaspillage alimentaire est mesuré via un seau. Un établissement déclare avoir en moyenne 10g de déchets par convives. Ce très faible résultat est permis par une certaine proximité avec les élèves et bonne connaissance de leurs besoins. Le second a adapté ses grammages via le GEMRCN, et cela lui a permis de diminuer drastiquement la surproduction.

Tous les établissements sont engagés sur cette thématique et souhaitent évoluer autant que possible.

➔ PART DES ACHATS PAR GAMMES DE PRODUITS

Pour l'ensemble des produits analysés



L'analyse de ce critère est intéressante car l'utilisation de produits bruts est fondamentale pour favoriser l'introduction de produits de qualité et locaux. Comme montré par le graphique ci-contre, les établissements utilisent une majorité de produits bruts à 53%. Sur les 2200 lignes de factures analysées, plus de la moitié des produits sont bruts.

Les conserves, à hauteur de 6 % concernent majoritairement des fruits et certains types de légumes tel que les asperges.

La part de produits surgelés est de 17 %, elle concerne principalement des légumes, de la viande ainsi que des produits traiteurs tel que des pâtisseries.

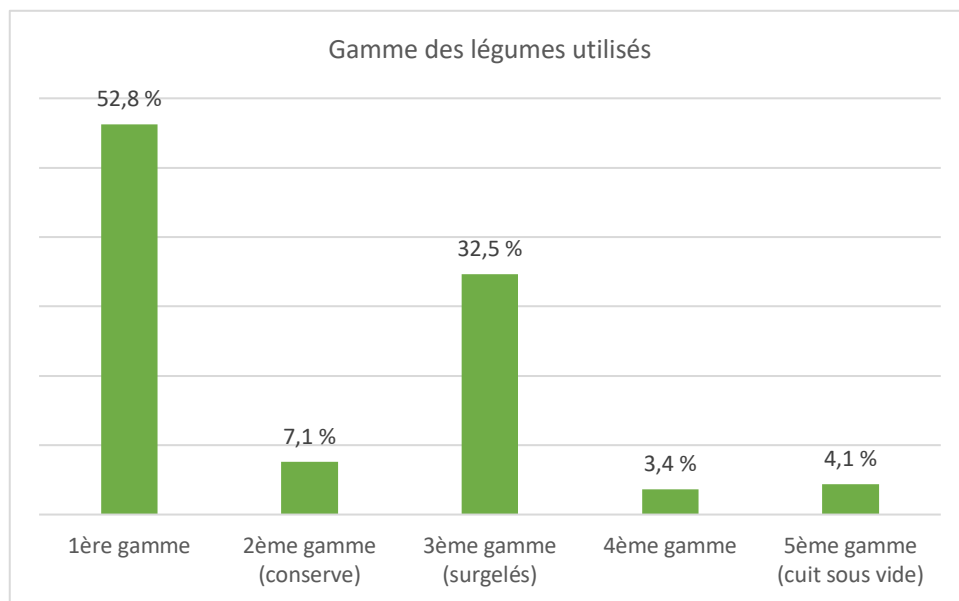
Les produits de 4^{ème} gamme, représentent 1 % des produits, ils désignent les produits bruts préparés non cuits tel que les pommes de terre sous vide.

Les produits de 5^{ème} gamme désignent les produits cuit sous vide pour 17 % de l'ensemble des achats réalisés. Cela peut concerner certaines pièces de viande comme les rôtis de bœuf déjà cuits, ainsi que les crèmes dessert.

La 6^{ème} gamme désigne les produits déshydratés tels que les fonds de sauce.

Enfin, les produits secs à hauteur de 4 % représentent les produits d'épicerie secs tel que les pâtes, le riz, les légumineuses ou encore la farine.

Zoom sur les légumes

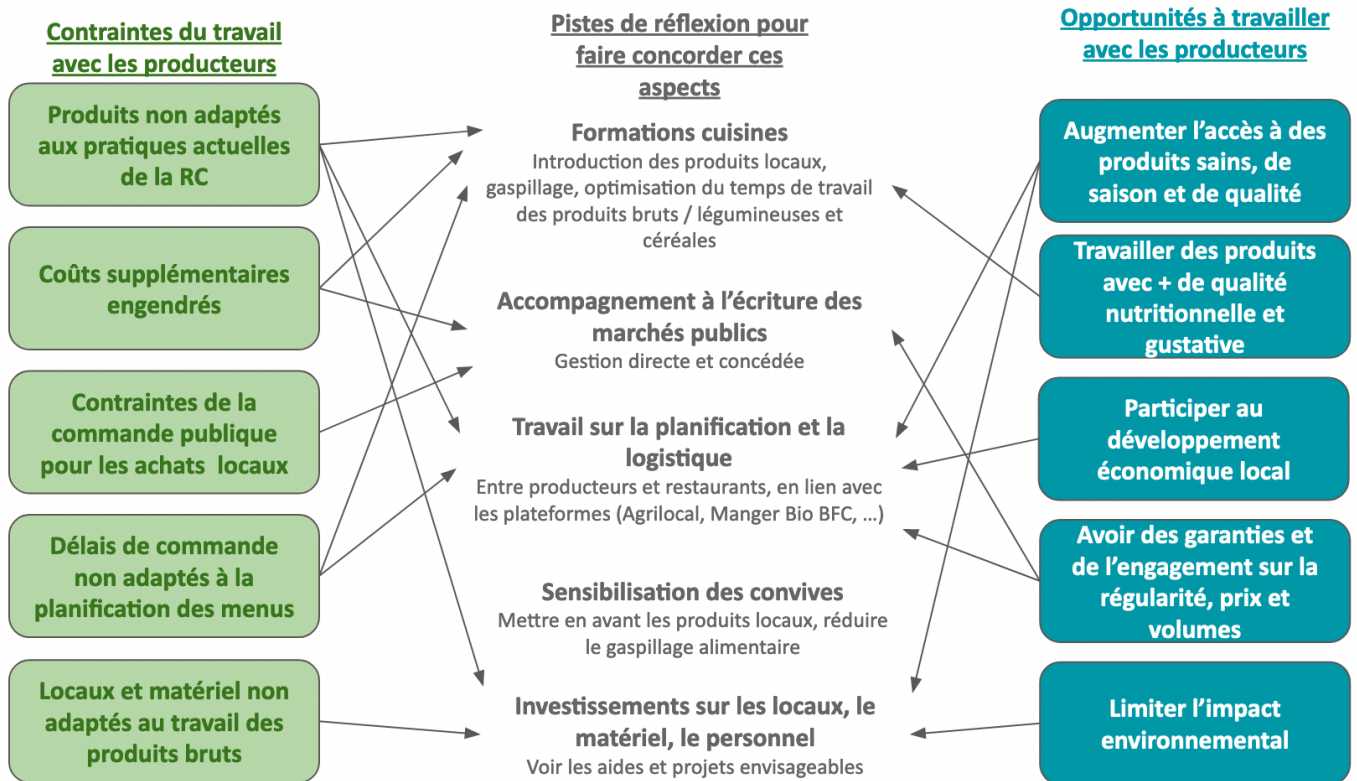


Plus de la moitié des légumes utilisés sont des légumes bruts. Les légumes surgelés représentent 32,5 % des légumes utilisés. L'utilisation de légumes surgelés est systématique sur certains légumes (petits pois, haricots verts) car ces produits sont beaucoup plus chers en frais. Leur utilisation correspond au fonctionnement actuel des cuisines qui manquent de main d'œuvre formée pour préparer ces produits en brut. Ces légumes surgelés permettent d'apporter de la souplesse et pallient le manque de diversité

en légumes à certaines périodes de l'année. Les autres gammes de produits sont peu utilisées. D'après les données analysées, les établissements semblent privilégier au maximum le « fait maison ».

c. Bilan de l'état des lieux des établissements témoins

Un schéma complète l'analyse précédente en résumant les contraintes, les opportunités et les pistes de réflexion ressortant des échanges avec les restaurants collectifs pour engager un travail plus fort avec les producteurs locaux.



Ces pistes de réflexion pourraient représenter des actions concrètes à proposer auprès des restaurants collectifs du territoire. Les responsables et personnels concernés pourraient déterminer un ordre de priorité et la faisabilité de ces dernières.

3 Gestion concédée : analyse de l'établissement témoin

Plus de la moitié des repas distribués sur le territoire sont réalisés en gestion concédée. Afin de mieux comprendre le fonctionnement et le sourcing des approvisionnements sur ce type de repas, un entretien a été réalisé avec 1 établissement de gestion concédée : le Centre Communal d'Action Sociale (CCAS) d'Avallon. L'entretien a été réalisé par Monsieur NEGRELLO Sébastien, coordonnateur Enfance – Jeunesse au sein de l'espace solidarité famille.

Le CCAS d'Avallon en quelques chiffres c'est :



350 repas et goûters par jour

Lundi, mardi, jeudi, vendredi

150 maternelles et 200 primaires

4 sites de livraison

Maternelle et primaire du quartier de Morlande, maternelle et primaire du quartier des Chaumes

Les repas pour le déjeuner sont confectionnés, emballés et livrés par la société de restauration collective API Restauration. La préparation des repas est réalisée à Aillant-Sur-Tholon (89) à 85 kilomètres des établissements. Les repas sont livrés en liaison froide dans des bacs inox et sont ensuite réchauffés sur chaque site. Les bacs inox sont ensuite remis en plats collectifs et mis à disposition sur chaque table. Les enfants se servent ensuite par eux-mêmes.

Pour la mise en place de ce service, le CCAS d'Avallon a lancé un appel d'offre. Le cahier des clauses techniques particulières (CCTP) de l'appel d'offre a été réalisé par les services de la mairie de la commune d'Avallon. En amont de la rédaction, des critères de qualité ont été définis afin de mettre à disposition des convives une alimentation la plus qualitative possible :

- Atteindre les objectifs de la Loi EGALIM : 50 % de produits de qualité dont 20 % de produits issus de l'agriculture biologique ;
- Intégrer 1 composant bio / jour ;
- Intégrer du pain bio tous les jours ;
- Intégrer 4 composantes locales / semaine. Le local a été défini par un périmètre de moins de 80 kilomètres de la cuisine où sont confectionnés les repas ou alors moins de 80 kilomètres d'Avallon ;
- Rendre obligatoire la viande de bœuf d'origine « charolaise race à viande », et non une autre origine ;
- Favoriser les fromages à la coupe.

lundi 27 mars	lundi 03 avr.
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE	CAROTTES (CHARBUY) RÂPÉES VINAIGRETTE
SAUTÉ DE PORC (HUGUIER) SAUCE DIJONNAISE	BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE AU CURRY
CAROTTES PERSILLÉES	SEMOULE BIO
YAOURT NATURE (CHICHERY)	BRIE
ORANGE BIO	LIÉGEOIS À LA VANILLE

Comme sur l'exemple ci-contre, la mise en place de critères de qualité précis a permis la mise à disposition de repas contenant des produits locaux et bio pour les convives. Le coût du repas pour le CCAS est de 3,11 € pour les maternelles et 3,20 € pour les primaires. Les parents payent ensuite le repas en fonction de leur quotient familiale, soit entre 0,85 € à 6,50 € par repas.

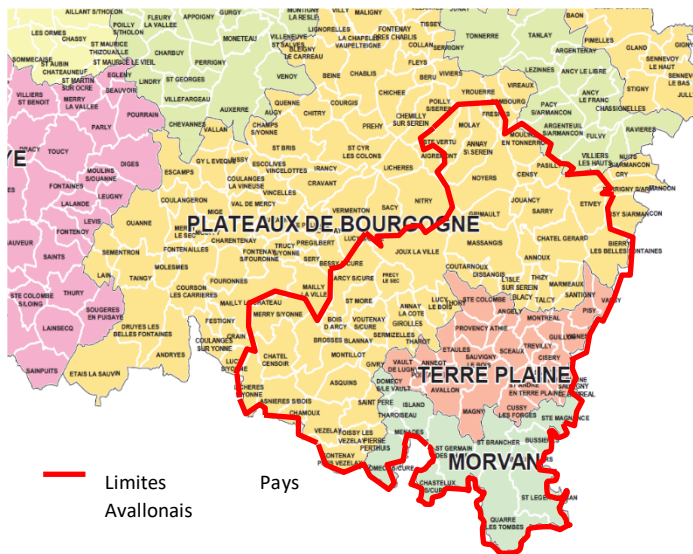


Concernant les goûters, le CCAS d'Avallon a fait une demande pour bénéficier du programme « Lait et Fruits à l'école » de France AgriMer financé par l'Union Européenne. Conduit par la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF) en Bourgogne Franche-Comté, ce programme met à disposition des aides pour la distribution de fruits, légumes et produits laitiers de qualité (EGALIM) pour les élèves de la maternelle à la terminale. Ainsi, le CCAS d'Avallon donne chaque jour un fruit bio et un laitage bio au goûter à chacun des 350 élèves. Par exemple, l'aide peut permettre de rembourser environ 0,14 € sur l'achat d'un fruit frais ou encore 0,18 € sur une portion de fromage de 30 grammes.

La mise en place d'un CCTP strict et la participation au programme « Lait et Fruits à l'école » permet au CCAS d'Avallon de proposer quotidiennement des produits locaux, sains de qualité à l'ensemble de ses convives.

II. ESTIMATION DE L'OFFRE EN PRODUITS ALIMENTAIRES SUR LE PAYS AVALLONNAIS

Ce volet d'étude propose une estimation réaliste de l'offre sur la zone du Pays Avallonnais.

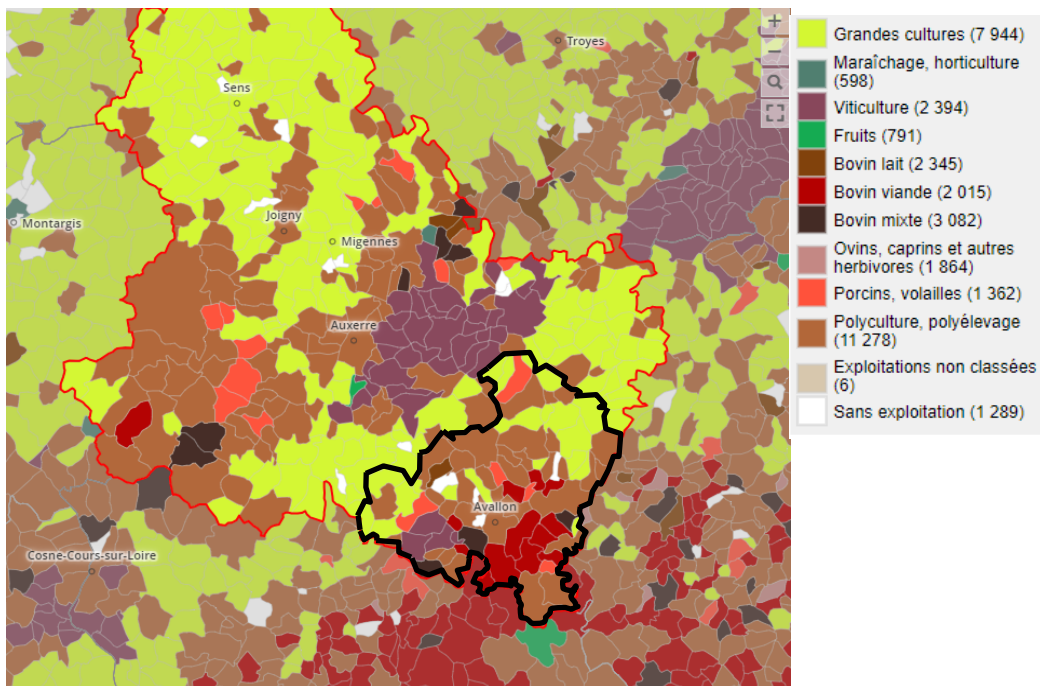


Dans un premier temps, une évaluation des potentiels de production basée sur les chiffres du Recensement Agricole donne un ordre de grandeur des denrées alimentaires disponibles et propose des pistes de réflexion.

Dans un second temps, des enquêtes conduites sous forme d'entretien semi-directif auprès des producteurs en circuits-courts et des fournisseurs de la région apportent une approche plus qualitative du sujet. Ces entretiens précisent les freins à l'approvisionnement en produits locaux des restaurants collectifs, les motivations et pistes pour développer ou pérenniser les

liens entre producteurs et restaurants collectifs.

Le Pays Avallonnais s'étend sur trois petites régions agricoles aux caractéristiques pédologiques et aux orientations agricoles différentes. Le sud du Pays Avallonnais intègre l'extrémité nord du Morvan, région d'élevage spécialisée bovin viande et au paysage vallonné, qui s'oppose à la région de Terre Plaine et des Plateaux de Bourgogne qui s'oriente vers de plus grandes structures à vocation céréalières. L'élevage reste tout de même important en Terre Plaine.



Ces diversités de territoire au sein du Pays Avallonnais présagent déjà une diversité de productions, comme on le constate également sur la carte des O.t.e.x (Orientations technico-économiques des exploitations), issue des données du Recensement Agricole.

1 Ressources actuelles

a. Présentation des données utilisées

L'estimation de l'offre sur le territoire a été réalisée à partir des données du Recensement Agricole de 2020 et de diverses références. La DRAAF Bourgogne-Franche-Comté a extrait les données du Recensement Agricole des 83 communes composant le Pays Avalonnais (liste des communes en Annexe1). Le pays Avallonnais compte 478 exploitations agricoles, dont 99 labélisées en agriculture biologique (AB).

b. Méthodologie

Les potentiels de production des différents produits sur le Pays Avallonnais ont été estimés à partir des chiffres du Recensement Agricole (RA). Certains volumes totaux de produits ont été estimés avec des rendements, des données zootechniques, des données de répartition des surfaces, des données de filières. Ces différentes données sont issues de résultats nationaux pour certaines productions sur lesquelles des données régionales ou départementales n'étaient pas disponibles. Les résultats obtenus ne correspondent donc pas toujours à la réalité du territoire. Ils donnent seulement un ordre de grandeur potentiel estimé à partir des surfaces dédiées aux productions et aux effectifs de cheptels.

Les potentiels de production correspondent à des estimations basées sur la disponibilité en produits bruts. Ces produits sont en majorité transformés ou traités en dehors du territoire (abattoirs, ateliers de découpe, fromageries, coopérative, ...). Ces productions répondent à une demande du marché national ou de l'export. Les quantités présentées ne sont donc pas disponibles sur le Pays Avallonnais.

Il y a de fortes différences de qualité entre un même produit proposé par différents producteurs et proposé par le circuit grossiste. Ces différences de qualité induisent des différences de prix également importantes. Ainsi, pour chaque produit il existe une gamme de différentes qualités sur laquelle la demande ne se positionne pas toujours. On ne peut pas comparer l'offre entre produits de gamme grossiste et produits locaux de qualité en se basant seulement sur les quantités et les prix.

c. Les productions animales

Les données du Recensement Agricole 2020 présentent le nombre de mères ou d'individus des différentes espèces sur le territoire (en nombre de têtes et en nombre d'UGB).

Tableau 1 : Cheptel du Pays Avallonnais (Source : DRAAF Bourgogne-Franche-Comté, Recensement Agricole 2020)

	Nombre d'exploitations	Nombre d'UGB	Nombre de têtes
Total ensemble du cheptel	296	37 783,483	
Total bovins	205	27 752,31	35 341
Vaches laitières	32	1 973,45	1 361
Vaches allaitantes	179	11 311,2	12 568
Total ovins	80	2 001,11	13 383
Brebis mères laitières	-*	-*	-*
Brebis mères allaitantes	79	1499,91	88 23
Total caprins	13	125,1	489
Chèvres	13	108,6	362
Total équins	16	293,5	298
Juments selle	8	41,4	46
Juments lourdes	-*	-*	-*
Total porcins	11	1665,73	9 851
Truies	5	563,85	2 685
Total volailles	41	5944,063	515 154
Poules pondeuses d'œufs de consommation	20	478,268	34 162

Poulets de chair et coqs	20	4880,062	443 642
Lapines mères	5	1,67	10
Apiculture (nombre de ruches)	12		2 880

* Secret statistique

➤ Les produits laitiers produits sur le territoire

Produits	Part du lait utilisé chez des producteurs diversifiés (RCC 2013)	Quantité de lait utilisée dans le Pays Avallonnais (en litre)	Quantité de lait (kg) nécessaire pour 1kg de produit (CERD, 2022)	Quantités produites sur le Pays (en Tonnes)
Fromage affiné	30%	635 160	10 à 12*	52,9*
Fromage blanc	20%	423 440	2,5	169
Lait conditionné	10%	211 720	1	218
Yaourts	10%	211 720	1,14	185
Crème	10%	211 720	10 à 11	20,2
Beurre	10%	211 720	22	9,7

➤ Les produits à base de lait de vache

Le troupeau bovin laitier du Pays Avallonnais est composé de 1 361 vaches laitières. Sachant que la production moyenne d'une vache laitière est de 7 071 litres en 2020 (Cniel, 2022), la production laitière du pays est estimée à 9,62 millions de litres.

32 exploitations produisent du lait sur le pays Avallonnais et 9 au plus réalisent de la transformation (RA 2020) ce qui représente 2,69 millions de L transformés.

A partir des données nationales du CNIEL, et les références du CERD, il est possible d'estimer les quantités de produits laitiers fabriqués.

Tableau 2 Estimation des quantités de produits laitiers produits dans le Pays Avallonnais

*fromage de type pâte pressée affiné

➤ Les produits à base de lait de chèvre

Le Pays Avallonnais compte 362 chèvres, ce qui représente une production de 262 088 litres de lait (CNIEL, 2022) ou 37 441 kg de fromage lactique (CERD, 2022).

➤ La production de viande sur le Pays Avallonnais

➤ La production de viande bovine

Afin d'estimer la quantité de viande bovine produite sur le Pays Avallonnais, le nombre d'animaux produits pour la viande est estimé à partir du taux de renouvellement et des proportions de production de chacun des animaux. Ensuite, grâce au poids vif moyen et grâce au rendement en viande de chaque catégorie d'animaux, la quantité de viande bovine potentiellement produite a pu être estimée.

Tableau 3 Quantité de viande bovine produite dans le Pays Avallonnais

Type d'animaux	Nombre d'animaux destinés à la viande	Poids vif moyen (kg)	Rendement en viande	Quantité de viande produite (tonnes)
Vaches allaitantes (réformes)	3 268	750 (CERD, 2022)	38% (Laisse et al, 2019)	931,29
Génisses de boucherie (races allaitantes)	1640	381 (poids carcasse (DRAAF, 2023)	69% du poids carcasse (CERD)	431,2
Jeunes bovins	2431	425 (poids carcasse (DRAAF, 2023)	69% du poids carcasse (CERD)	713,2
Vaches laitières (réforme)	340	650 (Prim'Holstein France, 2023)	33% (Laisse et al, 2019)	72,98
Veaux de boucherie	1103	141 (poids carcasse) (CERD, 2022)	42% (du poids carcasse) (CERD, 2022)	62,25

Une carcasse bovine se compose de 25% de viande à griller, 29% de viande à rôtir, 20% de viande à braiser, 26% de viande à bouillir (CERD, 2022). La figure 1 représente la quantité de chaque morceau parmi les 2 148 tonnes de viande pouvant être produites sur le Pays Avallonnais.

On estime que 630 T de viande sont transformées en viande hachée.

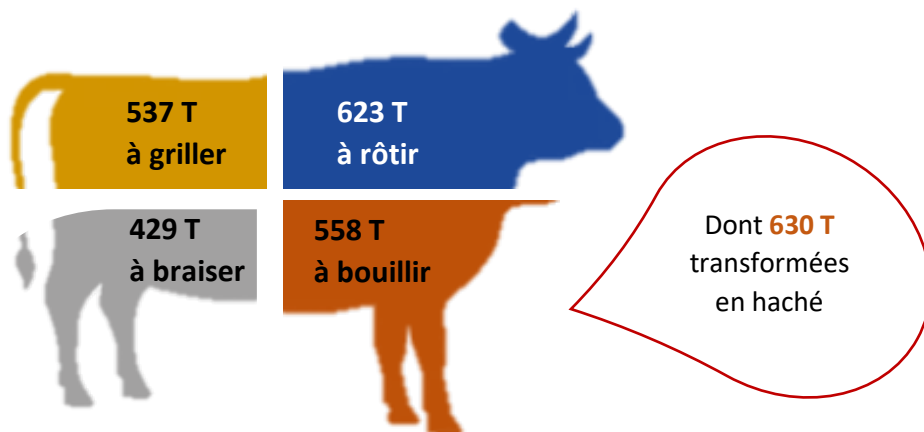
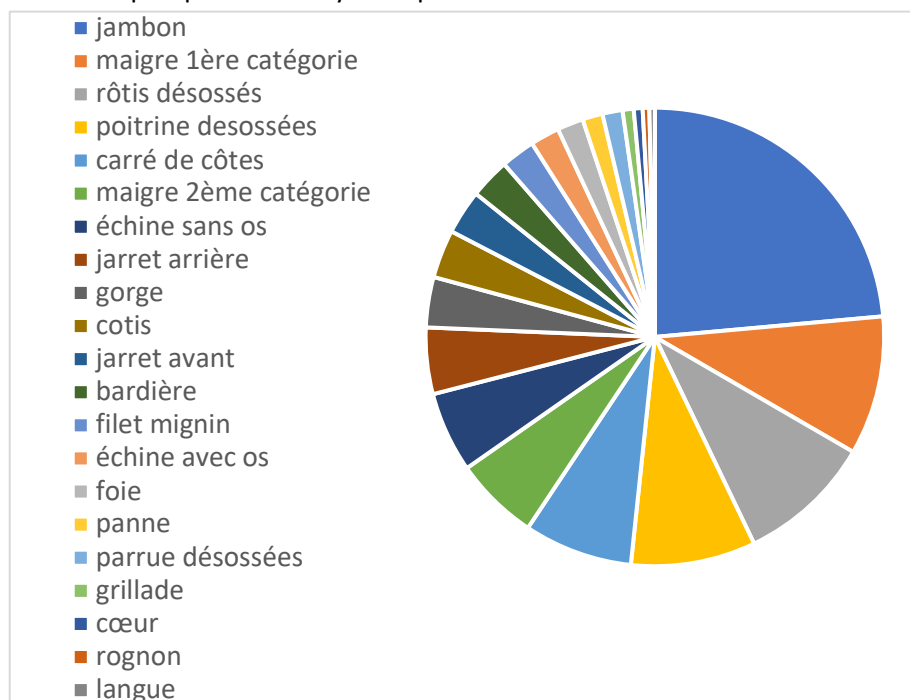


Figure 1: Répartition de la viande bovine (races allaitantes) en type de morceaux

➤ La production de viande porcine

Le cheptel porcin du Pays compte 2 685 truies en 2020. En considérant que le nombre moyen de porcs charcutiers produits par truie est de 26,63 par an (France AgriMer, 2022) et qu'un porc de 130 kg vif à l'abattage produit 70,44 kg de viande (IFIP et al, 2022), la quantité de viande produite sur le territoire est estimée à 5 113 tonnes. 76 tonnes sont issues des truies de réforme, cette viande est principalement transformée (Laisse et al, 2019).



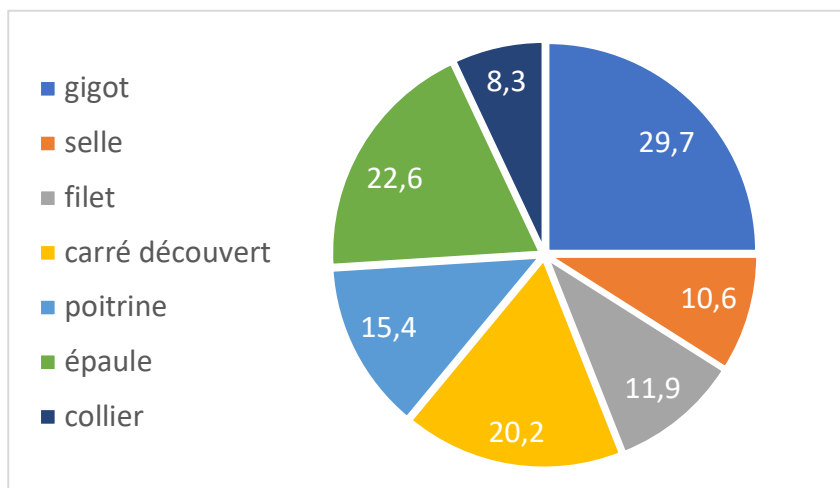
76 tonnes sont issues des truies de réforme, cette viande est principalement transformée (Laisse et al, 2019).

Figure 2 Répartition de la viande porcine en fonction des morceaux (d'après IFIP et al, 2022)

➤ La production de viande de volailles

Les 443 642 poulets de chair représentent 665 463 kg carcasse soit 375 tonnes de viande.

➤ La production de viande ovine



La production de viande ovine a été estimée à partir du nombre de brebis allaitantes, du nombre d'agneaux produits par brebis (1,2 (Legroux et al, 2019), et du rendement en viande d'un agneau par rapport à son poids vif, (33% (Laisse et al, 2019). La quantité de viande ovine produite sur le Pays Avallonnais, s'élèverait à 118,79 tonnes pour environ 10 587 agneaux produits. Elle se repartie de la façon suivante.

Figure 3 Répartition de la viande ovine selon les morceaux (tonnes) (d'après CERD, 2022).

➤ La production d'œufs sur le territoire

La production d'œufs sur le Pays Avallonnais s'élève à 9,4 millions (34 162 poules pondeuses * 276 œufs/an) (France AgriMer 2022).

➤ La production de miel sur le territoire

La production de miel sur le Pays Avallonnais s'élève à 66,240 tonnes (2 880 ruches*23kg/miel par ruche) (France AgriMer 2022).

d. Les productions végétales

La surface agricole utilisée (SAU) du Pays Avallonnais est de 67 009 ha. Sa répartition est présentée dans le tableau 4.

Tableau 4 Répartition de la SAU du Pays Avallonnais (Recensement Agricole 2020, DRAAP Bourgogne-Franche-Comté)

	Nombre d'exploitation en 2020	Surface (ha) en 2020
Total SAU dont	463	67009,36
Céréales	340	27551,82
Oléagineux	162	4796,1
Protéagineux et légumes secs pour leur graine	168	3427,33
Plantes à fibres et plantes industrielles diverses	8	179,56
Plantes à parfum, aromatiques, médicinales	.*	.*
Pommes de terre	10	15
Légumes frais, plants de légumes, melons ou fraises	16	28,77
Fourrages annuels	102	1592,14
Prairies	395	27461,2
Fleurs et plantes ornementales	.*	.*
Vignes	45	185,9
Cultures fruitières	25	7,31
Jachères	184	1519,35

* Secret statistique

A partir des surfaces et rendements départementaux (Agreste 2022), il est possible d'estimer le détail des différentes productions).

➤ Les produits des grandes cultures

➤ Les céréales

Pour la farine de blé, les quantités ont été estimées sur la base d'une farine T55, la farine la plus standard et la plus utilisée en France. Pour la farine de seigle, le rendement indiqué est celui d'une farine T70.

Tableau 5 Estimation des quantités de farines produites dans le Pays Avallonnais

Céréales	Surface départementale (ha)	Part de surface départementale (par type de production) (%)	Surface dans le Pays Avallonnais (ha)	Rendement départemental (qx/ha)	Quantité produite dans le Pays Avallonnais (qx)	Rendement en farine (CERD, 2022)	Quantité de farine produite dans le Pays Avallonnais (t)
Blé tendre	110 600,00	50,0	13 887,66	55	763 821,53	75%	57 286,62
Seigle	650,00	0,3	81,62	28	2 285,31	60%	137,12

➤ Les oléo-protéagineux

Tableau 6 Estimation des quantités d'huiles produites dans le Pays Avallonnais

	Surface départementale (ha)	Part de surface départementale (par type de production) (%)	Surface dans le Pays Avallonnais (ha)	Rendement départemental (qx/ha)	Quantité produite dans le Pays Avallonnais (qx)	Quantité nécessaire pour 1L d'huile (kg) (CERD 2022)	Quantité d'huile produite dans le Pays Avallonnais (L)
OLEAGINEUX							
Colza	27 510,00	51	2 424,93	28	67 898,18	2,4	2 829 090,78
Tournesol	23 300,00	43	2 053,83	21	43 130,52	2,30	1 875 240,11
PROTEAGINEUX							
Pois protéagineux	18 420,00	86	294 750,38	15	4 421 255,70		

➤ Les pommes de terre de consommation

Tableau 7 Estimation des quantités de pommes de terre produites dans le Pays Avallonnais

	Surface dans le Pays Avallonnais (ha)	Rendement départemental (qx/ha)	Quantité produite dans le Pas Avallonnais (t)
POMMES DE TERRE de consommation	15	260	340

➤ Les fruits et légumes

Aucune donnée départementale sur l'assolement maraîcher n'est disponible. L'estimation des surfaces en chaque légume et l'estimation des quantités produites a été réalisée à partir de la Statistique Agricole Annuelle (France AgriMer, 2022).

➤ La production de légumes

Tableau 8 Estimation des quantités de légumes produites sur le Pays Avallonnais

Production	Surface nationale (ha)	Part de surface nationale en légume (%)	Surface estimée sur le Pays Avallonnais (ha)	Rendement national (qx/ha)	Quantité potentiellement produite sur le Pays Avallonnais (t)
Artichauts	4 896	0,018	0,51	54	2,73
Asperges	6 262	0,022	0,65	40	2,59
Céleris branches	717	0,003	0,07	356	2,63
Choux	25 200	0,090	2,60	299,6	77,93
Endives	8 511	0,031	0,88	296	26,00
Epinards	5 490	0,020	0,57	184	10,43
Poireaux	5 688	0,020	0,59	298	17,50
Salades	20 239	0,073	2,09	207,8	43,41
Fraises	4 143	0,015	0,43	97,6	4,17
Aubergines	1 156	0,004	0,12	101	1,21
Concombres	1 071	0,004	0,11	101,5	1,12
Courgettes	5 254	0,019	0,54	99,1	5,37
Melon	13 211	0,047	1,36	99,4	13,55
Pastèques	435	0,002	0,04	106,4	0,48
Poivrons	979	0,004	0,10	104,8	1,06
Courges	7 512	0,027	0,78	114,5	8,88
Tomates	5 364	0,019	0,55	99,4	5,50
Ail	4 160	0,015	0,43	73	3,13
Betterave	5 211	0,019	0,54	382	20,55
Carottes	15 878	0,057	1,64	402	65,89
Céleris rave	1 521	0,005	0,16	354	5,56
Echalotes	3 346	0,012	0,35	168	5,80
Navets	2 405	0,009	0,25	243	6,03
Oignons blanc	3 010	0,011	0,31	290	9,01
<i>Oignon de couleur</i>	12 593	0,045	1,30	482	62,65
Radis	4 122	0,015	0,43	150	6,38
Salsifis	810	0,003	0,08	359	3,00
Petits pois	45 512	0,163	4,70	59	27,72
Haricots grains	7 653	0,027	0,79	49	3,87
Haricots verts	33 047	0,119	3,41	115	39,23

Maïs doux	23 327	0,084	2,41	182	43,82
-----------	--------	-------	------	-----	-------

**Rendement départemental (Agreste 2022)

➤ La production de fruits

Tableau 9 Estimation des quantités de fruits produites sur le Pays Avallonnais

Production	Surface nationale (ha)	Part de surface nationale en fruits (%)	Surface estimée sur le Pays Avallonnais (ha)	Rendement national (qx/ha)	Quantité potentiellement produite sur le Pays Avallonnais (t)
cerises	7 508	0,056	0,41	27	1,11
pêches	11 495	0,086	0,63	197	12,37
prunes	15 692	0,117	0,86	144	12,34
poires	5 904	0,044	0,32	255	8,22
pommes de tables	40 111	0,300	2,19	350	76,68
amandes	2 108	0,016	0,12	10	0,12
châtaignes	8 550	0,064	0,47	10	0,47
noix	27 178	0,203	1,48	14	2,08
noisettes	7 430	0,056	0,41	17	0,69
kiwi	3 995	0,030	0,22	125	2,73
cassis et myrtilles	2 116	0,016	0,12	37	0,43
framboises	617	0,005	0,03	84	0,28
groseilles	287	0,002	0,02	13	0,02
figues	841	0,006	0,05	85	0,39

**Rendement départemental (Agreste 2022)

e. *Les producteurs en circuits courts*

Le recensement agricole 2020 donne également des indicateurs sur le nombre d'exploitations réalisant de la transformation et sur la commercialisation en circuits courts.

40 exploitations (soit 8%) du Pays Avallonnais ont une activité de transformation à la ferme, dont 9 qui transforment du lait et 26 qui transforment ou découpent de la viande.

84 exploitations (18%) commercialisent leur production en circuits courts, 63 (13%) d'entre-elles font de la vente directe.

2 Entretien avec les fournisseurs locaux

a. Présentation de l'échantillon de l'enquête

Pour réaliser cette approche, deux enquêtes ont été conduites :

- L'une auprès de 34 producteurs (cette base a été établie à partir des fichiers de producteurs du CERD sur le Pays Avallonnais qui comptait 41 producteurs. 34 ont été retenus car ils proposent des produits qui pourraient être demandés par la restauration collective). Un échange téléphonique a été réalisé afin d'avoir une vision d'ensemble sur les freins et intérêts pour la restauration collective. Cette démarche a également permis d'identifier 13 producteurs intéressés par ce débouché et susceptibles de s'intégrer à la démarche sur 15 répondants.
- L'autre auprès de 15 fournisseurs regroupant aussi bien des acteurs de la filière longue, que des acteurs de la filière courte et des producteurs, choisis par les élus du Pays Avallonnais en collaboration avec le CERD et BioBourgogne. L'enquête a été conduite sous forme d'entretien semi-directif à l'aide d'un guide pré-établi. Au final, 12 de ces fournisseurs ont accepté de répondre au questionnaire.

➤ Présentation des producteurs en circuits-courts

La première enquête a été proposée à 34 producteurs en circuits-courts présents sur le Pays Avallonnais. Les productions de ces producteurs donnent un premier aperçu des produits présents sur le territoire. 15 de ces producteurs ont accepté de répondre à l'entretien dont 10 ont participé à l'entretien semi-directif de la seconde phase d'enquête.

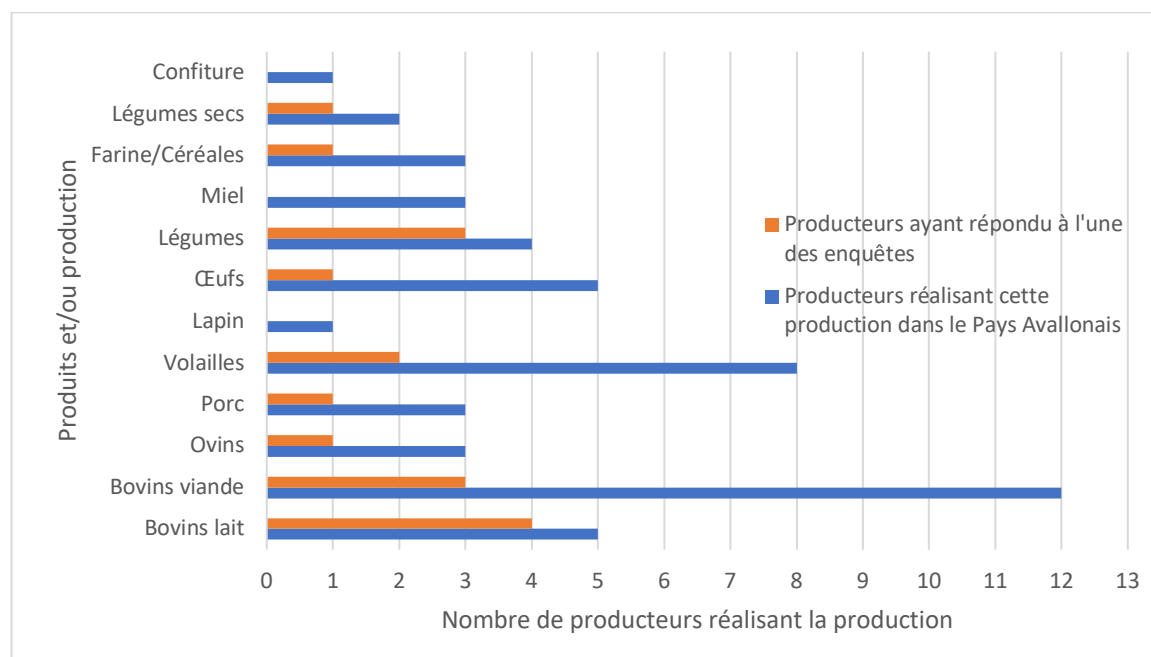


Figure 4 : Produits proposés par les producteurs, en circuits-courts dans le Pays Avallonnais, retenus pour les enquêtes

➤ Présentation des enquêtés

5 producteurs en circuit-court ont accepté de participer à la première phase de l'enquête en plus des 10 qui ont également participé aux entretiens plus approfondis. Même si peu de producteurs ont répondu à la première phase d'enquête, cela a permis de diversifier l'échantillon des entretiens avec un producteur de céréales et de légumes secs.

A ce premier échantillon s'ajoutent : 12 entretiens approfondis avec 10 producteurs, 1 primeur et 1 opérateur de la filière longue en viandes. Leur production ou domaine de fourniture se répartit comme indiqué ci-contre sur le graphique.

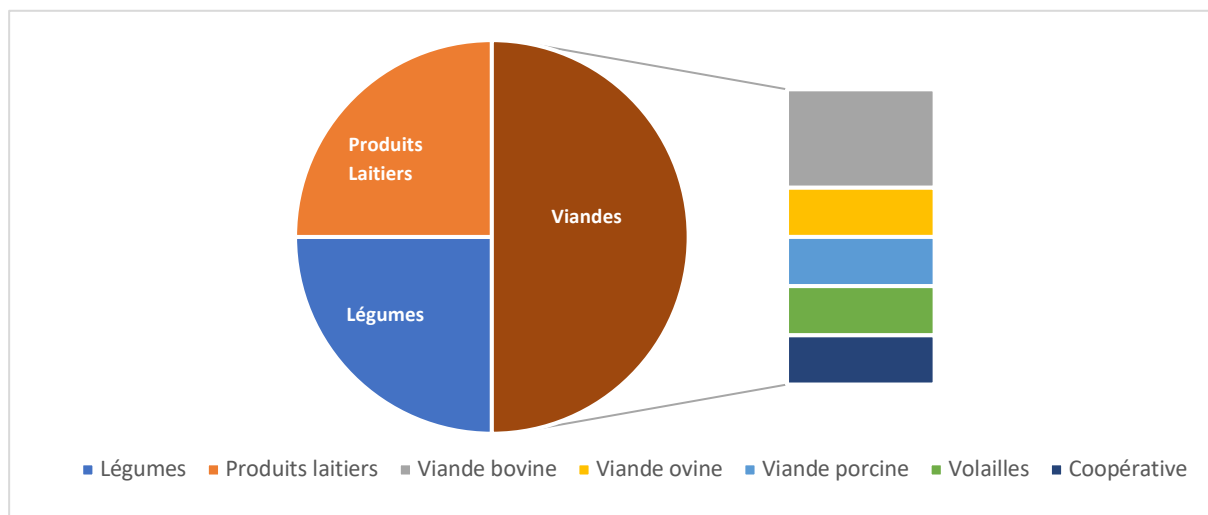


Figure 5: Répartition des enquêtés par type de produits fourni principalement

Ce second échantillon regroupe des fournisseurs aux structures et aux contraintes très différentes. Ces éléments de contexte sont pris en compte dans l'analyse des réponses et propositions faites lors de l'étude.

Ci-dessous, l'ensemble des producteurs et fournisseurs est présenté dans un tableau par filière et type de produits proposés. Plus de la moitié des répondants sont producteurs de viande, produit exigeant une prise en compte de l'équilibre carcasse pour sa commercialisation notamment vers le circuit de la restauration collective, essentiellement utilisatrice de frais et des morceaux à braiser.

Parmi les producteurs en circuits-courts enquêtés, 5 sur 10 sont en agriculture biologique et parmi ceux interrogés lors de la première phase, ce choix de production s'élève même à 80%.

Tableau 10: Produits vendus à la restauration collective par les producteurs et fournisseurs du Pays Avallonnais

Type de produits	Gamme	Nombre de professionnels contactés		Nom des producteurs
		Nombre d'entretien avec des professionnels	Nombre de producteurs avec un échange téléphonique	
Produits laitiers	Fromages de vaches : Fromages pâtes pressées, lactiques	2	1	Ferme de l'abbaye de la Pierre Qui Vire / Fromagerie du Lac / Les formes de Pierrette /
	Yaourts Fromage blanc, faisselles Lait cru			
	Fromages de chèvres	1		Ferme Ultéria
Légumes		3	1	Avallon Primeur

				EARL Maternaud / GAEC Dalleau / Vezelay Terroir
Viande Bovine	Bourguignon, Blanquette,	1	1	Sylvain Pechery / Les chats ferrés
	Steaks Sauté de veau	1		Gaec du Lardot
Viande ovine	Sauté d'agneau	1		EARL de la Cours Noblot
Viande porcine	Saucisses Pâté de campagne Charcuterie Pièces de porc	1		Le cochon de Montgré
Volailles	Poulets entiers	1	1	EARL de la Cote aux Ducs / Emmanuel Hivert
Poules pondeuses	Oeufs		1	Gilles ROUGIER
Viandes	Coopérative d'abattage/découpe	1		SICAREV
Céréales	Pâtes Farine Légumes sec		1	Les Bois Choppards
Total		12	5	

➤ Une majorité travaille déjà avec la restauration collective

Les 5 producteurs interrogés au cours de la première phase téléphonique présentent un intérêt marqué pour ce débouché mais ne travaillent encore que minoritairement avec la restauration collective. Ils sont en attente d'une mise en relation avec la demande pour proposer leurs produits qu'ils ont du mal à valoriser sur d'autres circuits.

En ce qui concerne la filière longue, le groupe SICAREV travaille avec la restauration collective de manière indirecte, il fournit des grossistes, cuisines centrales, et sociétés de restauration privées (Sodexo) du Pays Avalonnais. Ils ont une offre spécialisée « Restauration », ainsi des prestataires pour la restauration collective du Pays Avalonnais travaillent déjà avec eux. La coopérative travaille occasionnellement en direct avec des établissements demandeurs.

Sur les 12 enquêtés, un maraicher et un primeur ne souhaitent pas fournir la restauration collective pour des raisons qui seront présentées en détail dans la suite de l'étude. La première exploitation en question ne produit pas assez de légumes pour répondre aux demandes importantes en volume de la RC.

➤ Les établissements en lien avec ces fournisseurs et producteurs

Les producteurs et fournisseurs ont précisé les établissements avec lesquels ils travaillent déjà. Ces établissements commandent plus ou moins régulièrement les produits listés dans le tableau ci-dessous.

A cette liste s'ajoutent les prestataires de préparation de repas, avec lesquelles travaillent notamment la coopérative SICAREV et qui portent des repas dans différents établissements du Pays Avalonnais. Ils se situent dans

l'Yonne et les départements limitrophes et sont des entreprises de différentes envergures. Parmi ceux-ci on trouve la multinationale Sodexo, le groupe Pomona, Lombard-Lefebvre, ...

Tableau 11: Etablissements travaillant avec des producteurs et fournisseurs locaux

Pays Avallonnais	
Etablissement	Producteur/ fournisseur et produits
Collège M. Clavel Avallon	Gaec du Lardot : Sauté de Bœuf / Veau / Steak S.Pechery : Bourguignon / Blanquette Maternaud : Légumes verts, pommes de terre, carottes, ... Fromagerie de la PQV : Yaourts, fromages
Cantine municipale Sauvigny le Bois	Cochon de Montgré : jambon persillé, pâté, saucisses, ... Cote aux ducs : poulets entiers Fromagerie du lac : lait, faisselles, yaourts, lactiques, ... Bois Choppard : Pâtes, huile de tournesol Cours Noblot : Sauté d'agneau Fromagerie de la PQV : Yaourts, fromages, fb
Cité scolaire des Chaumes Avallon	Cote aux ducs : Cuisses de poulet 1x/an Fromagerie du lac : yaourts Fromagerie de la PQV : fromages, yaourts
Cantine municipale Précy le Sec/ Arcy sur Cure	Cochon de Montgré : jambon persillé, pâté, saucisses, ... Fromagerie du Lac : Tommes, faisselles
Cantine scolaire École de Treigny-Perreuse-Sainte-Colombe	EARL Les chats ferrés : bourguignon, blanquette
Yonne (et limitrophes)	
Cuisine centrale d'Auxerre	Gaec du Lardot : Sauté de Bœuf/ Veau / Steak
Semur en Auxois	Gaec du Lardot : Sauté de Bœuf/ Veau / Steak
Collège de Corbigny	Maternaud : légumes de saison
Collège de Vermenton	S.Pechery : Bourguignon + Blanquette Fromagerie du lac : lait, fb, yaourts, tommes, faisselles Fromagerie de la PQV : yaourts, fromages
MFR Pouilly en Auxois	Maternaud : Légumes Fromagerie de la PQV : fb, yaourts, fromages

Ecole de Précy sous Thyl	Maternaud : Légumes de saison
Collège d'Auxerre	(via Elior) Fromagerie de la PQV : fromages, yaourts
Collège de Saulieu	Maternaud : légumes de saison Fromagerie de la PQV : yaourts, fromages

b. Un intérêt marqué pour la restauration collective

➤ Motivations initiales pour travailler avec la restauration collective

Pour la majorité des enquêtés, le fait de travailler avec la restauration collective est la réponse à une demande locale des collectivités. La demande vient directement des responsables des restaurants collectifs ou des élus locaux. Certains précisent que les modes d'approvisionnement des collectivités se sont davantage orientés vers le local après le confinement lié au Covid. Des démarchages ont eu lieu après cette période pour un des maraichers.

D'autre part, 3 producteurs mettent en avant le fait que la restauration collective peut être une stratégie de vente qui répond à un besoin ou une contrainte rencontrée. Par exemple pour une productrice de viande bovine, ce circuit de vente offre un débouché pour commercialiser les morceaux qu'elle valorise le moins en vente directe (morceaux à bouillir). Pour deux autres fermes, cela permet de faire connaître les produits auprès des consommateurs. Ces fournisseurs souhaitent identifier des établissements intéressés pour acheter des volumes importants.

Pour finir, trois des interrogés mentionnent la volonté de vendre dans un circuit engagé. L'argument cité par ceux-ci, et également dans 3 des entretiens téléphoniques, est la volonté de fournir des aliments de qualité et sains pour les enfants. 3 parlent d'une démarche de proximité qui s'inscrit dans la logique des circuits-courts.

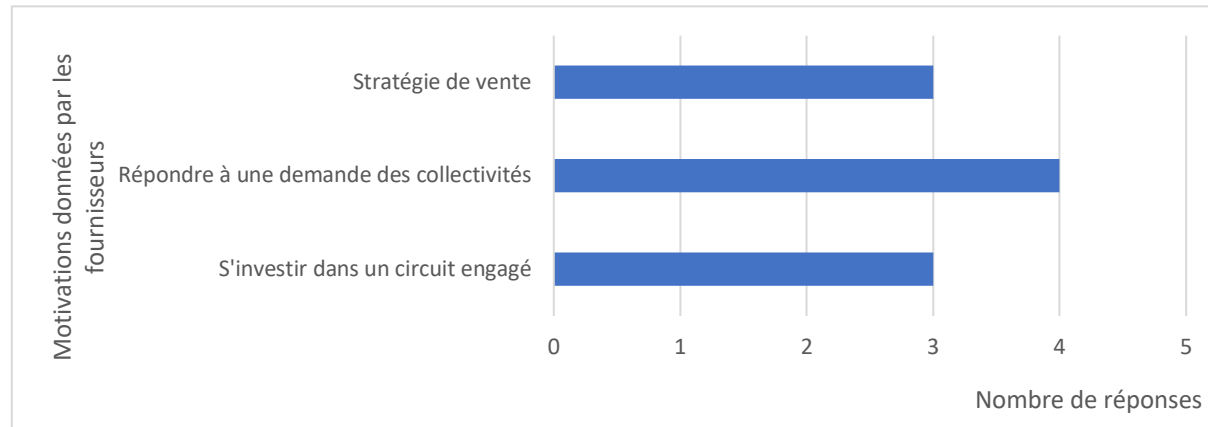


Figure 6 : Motivations pour travailler avec la restauration collective

➤ Ancienneté et durée de travail avec la restauration collective

Les producteurs et fournisseurs enquêtés approvisionnent la restauration collective depuis au moins deux ans. Ces durées sont à relativiser avec l'ancienneté des exploitations. Pour la moitié d'entre eux, la restauration collective est un acteur avec qui ils travaillent depuis plus de 5 ans et/ou depuis le début de leur installation. Pour trois d'entre eux, le travail avec ce circuit de distribution est récent à l'échelle de l'exploitation. En globalité les producteurs enquêtés fournissent la restauration collective depuis 2 à 15 ans.

Deux exploitants travaillaient avec API restauration, notamment pour fournir les maisons de retraites. Ce système était jugé motivant ou avait été une opportunité pour travailler avec la restauration collective. Les deux enquêtés ont arrêté d'approvisionner cette société de restauration qui pratique des tarifs d'achat extrêmement

faibles, c'est un problème relevé par ces producteurs qui font déjà une remise pour les professionnels. Pour l'un de ces deux producteurs, cette expérience non concluante avec API restauration a marqué la fin de sa collaboration avec la restauration collective de manière générale.

➔ Motivations actuelles pour travailler avec la restauration collective

Les intérêts des producteurs ou fournisseurs pour la restauration collective ont évolué pour 4 d'entre eux depuis le début de leur travail avec ce type de client. Ce changement concerne exclusivement des producteurs qui ont été pro-actifs en conduisant eux-mêmes des démarches commerciales auprès des restaurants collectifs. Aujourd'hui ce circuit leur permet de valoriser des volumes importants et présente un intérêt stratégique ou d'engagement. Un de ces éleveurs indique être davantage sensible à l'importance de l'alimentation pour les enfants. Globalement, on observe les mêmes motivations que celles énoncées plus haut.

La coopérative SICAREV explique que pour la filière longue, le local fait partie de la stratégie de diversification de leur offre. Même si leurs motivations sont avant tout économiques, ils sont favorables à l'approvisionnement local qui permet de mettre en valeur des produits de qualités et tracés tels que les IGP, AOP et les produits issus de l'agriculture biologique qu'ils distribuent.

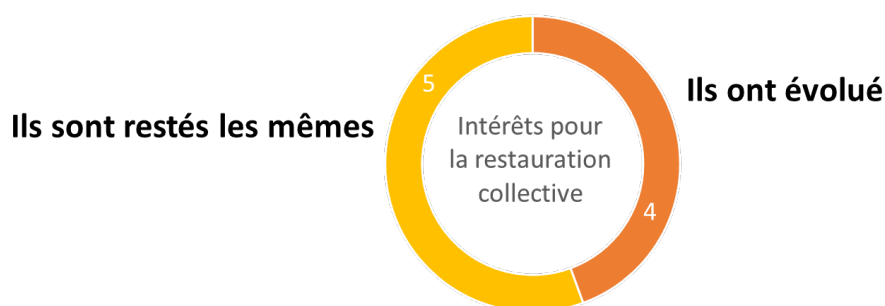


Figure 7: Evolution des intérêts des fournisseurs et producteurs pour travailler avec la restauration collective

➔ Intention de développement de ce circuit de vente

Pour 7 des interrogés, l'intention de développer ce circuit de vente, ne peut se faire sans certaines adaptations. En effet, ces 7 producteurs souhaitent développer les commandes avec la restauration collective pour continuer dans la voie d'engagements de proximité et de qualité de l'alimentation dans laquelle ils s'investissent. Ils posent des conditions à ce souhait de développer ce circuit. Les producteurs de viandes soulignent notamment la problématique de l'équilibre carcasse. Ils émettent deux pistes qui pourraient les inciter à vendre davantage en restauration collective :

- des commandes de l'ensemble des morceaux de viande composant un animal par les différents établissements ;
- le développement d'outils de transformation de proximité, qui permettrait d'absorber des à-coups de commande (Corbigny / laboratoire personnel/ cuisine centrale).

Les autres producteurs souhaitant développer ce circuit maintiennent la volonté de participer à l'alimentation locale de qualité. Deux producteurs y voient une possibilité stratégique d'écouler des morceaux peu vendus sur les autres circuits, un autre une manière d'optimiser les coûts de livraison en démarchant des établissements situés sur les tournées déjà en place. Enfin, deux producteurs de fromages sont en attente d'identifier des établissements intéressés car leur équipement et organisation est bien adaptée à ce type de système, c'est un débouché sur lequel ils comptent pour développer des volumes à l'avenir.

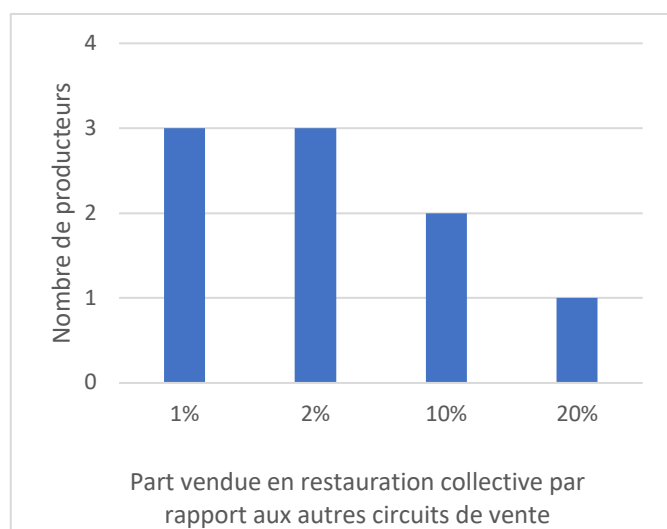
Les producteurs ne souhaitant pas investir ce circuit de vente (2 producteurs sur 9 enquêtés), mettent en avant en premier lieu les arguments de l'équilibre carcasse, également mentionné par des éleveurs contactés lors de la première phase de l'étude. La gestion des volumes importants, ponctuels et peu anticipés rend peu attractif voire impossible le travail avec les collectivités. Une productrice souligne le temps important nécessaire à la préparation des commandes lorsque que les restaurants collectifs ont des demandes précises correspondant à des

portions : « Ce n'est pas cohérent avec un produit fermier et avec les contraintes de travail de certains producteurs » (exemple d'une demande de portions de 250 g de filets de poulets).

Le groupe SICAREV est ouvert à ce type de circuit de vente mais soulève la question de la définition du mot « local ». Pour eux, il n'est pas possible de s'engager dans une démarche d'approvisionnement de la restauration collective qui commande de petits volumes avec des animaux originaire spécifiquement de la zone en question. Le travail de traçabilité et d'orientation des produits demandé est trop important et occasionnerait des coûts trop élevés pour les collectivités ou ne serait pas rentable pour eux.

c. Un circuit qui reste peu développé actuellement

➡ - Importance de la restauration collective dans les circuits de vente des producteurs



La part de produits vendus en restauration collective reste plutôt marginale pour les producteurs interrogés. Les producteurs contactés lors de la première phase d'étude corroborent ce constat. Pour 66 % des enquêtés, la restauration collective représente moins de 3% des ventes. Les répondants précisent que la restauration collective représente entre moins de 1% et jusqu'à 20 % de leur chiffre d'affaires pour une fromagerie. La répartition de ces proportions est centrée vers les valeurs inférieures avec une médiane de 2% et une moyenne de 5,3 %.

Figure 8: Proportion des volumes des produits vendus à la restauration collective

Ces faibles proportions sont à mettre en lien avec la fréquence des commandes. En effet, la restauration collective représente des volumes faibles à l'échelle de l'année, mais importants ponctuellement.

➡ Fréquence des commandes des restaurants collectifs auprès des producteurs

Les commandes sont plus ou moins fréquentes et régulières, selon le type de structure et les produits proposés. En effet, 4 des interrogés livrent moins d'une fois par trimestre la restauration collective. Parmi ceux-ci, on retrouve les producteurs de volailles, de viande bovine et d'agneau qui mettent en avant d'une part le fait qu'ils produisent trop peu pour livrer plus régulièrement la restauration collective, et d'autre part que certains produits sont peu travaillés en restauration collective (agneau et certains morceaux de viande bovine par exemple).

Les producteurs qui fournissent le plus et le plus régulièrement la restauration collective sont les fromageries interrogées. Celles-ci sont de taille assez importante pour de la transformation fermière (plus de 70 vaches traitées) et ont du matériel permettant de répondre à cette demande de volumes importants (conditionneuse à yaourt par exemple). Constatons que ces fermes ont besoin de ce circuit de commercialisation et des volumes afférents pour rentabiliser ces investissements.

Le groupe SICAREV a également une demande régulière qui lui est indispensable pour travailler avec les acteurs de la restauration collective. La diversité de clients permet cette régularité et de ne pas être trop impacté de l'absence de commandes pendant les vacances de la part des restaurants scolaires.

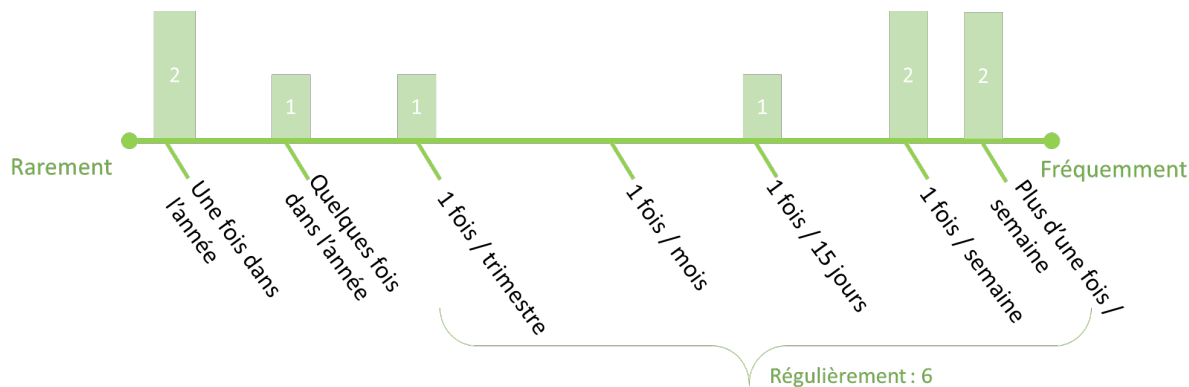


Figure 9: Fréquence de livraison de la restauration collective par fournisseurs et producteurs enquêtés

➔ Prix pratiqués en restauration collective

Les prix pratiqués par la restauration collective sont assez variables et sont à mettre en parallèle avec la fréquence de commande. En effet, les producteurs livrant très rarement la restauration collective et pour lesquels la restauration collective ne représente pas un débouché nécessaire, sont moins enclins à pratiquer des réductions sur leurs prix de vente. Globalement, 90% des producteurs interrogés pratiquent une remise pour l'achat de volumes importants sur leur prix de base. Un producteur ne pratique pas de rabais par rapport aux prix pratiqués sur les autres circuits de vente, car la marge est faible par rapport au coût de revient pour le produit proposé, il s'agit de ne pas vendre à perte. Deux producteurs s'alignent sur les prix d'autres fournisseurs ou sur le cours du marché (légumes) pour fixer les prix avec la restauration collective.

Plusieurs remarques à propos des prix sont ressorties de cette enquête. Pour trois producteurs, la restauration collective doit augmenter son budget matière pour s'approvisionner en produits locaux de qualité. De plus, le fait de pratiquer des prix trop bas est perçu comme un manque de reconnaissance du travail par les producteurs et détourne l'intérêt et la motivation pour ce type de circuits.

Une fromagerie met également en avant que les images du fermier et du Bio sont souvent associées à des prix plus élevés que pour des produits du même types fournis par des industriels. Or pour eux et pour d'autres fermes, ce n'est pas forcément le cas. Il y a un travail de communication pour présenter à la restauration collective des produits répondant aux enjeux de proximité et de qualité et accessibles en termes de prix.

Tableau 12: Exemple de tarifs pratiqués par les producteurs et fournisseurs interrogés

Produit	Prix moyen pratiqué avec la restauration collective (€ / Kg HT)	Différence de prix avec les autres circuits	Exemple de prix de fournisseurs de RC nationaux
Tomme de vache	13,75	0	
Tomme de vache (bio)	17,10	- 20%	
Yaourts de chèvre	6,72 (8x125 g)	- 16 %	
Yaourts de vache (bio)	3,76 (8x125g)	- 20 %	1,52 €/kg - 3,44 €/kg
Fromage blanc (bio)	3,20 : pot de 1kg	- 20 %	3,00 – 3,50 €/kg

	3,09 : seau de 5 à 10 kg		
Poulet entier	10,0 €/kg (vendu à la pièce)	10,52 €/kg	5,95 €/Kg à 8,30 €/Kg (bio)
Carottes	1,50 – 1,80	0 mais < marchés	1,20 – 1,80
Fenouil	2,00	0 mais < marchés	2,10 – 2,60
Saucisses de porc (bio)	12,72	-20%	Chipolata : 7,70 €/Kg
Pâté de campagne (bio)	13,65/kg : pour 1.8 kg	-20%	
Bourguignon	12,50	-10%	Charollais : 8,00 €/Kg
Bourguignon Bio (animal laitier coopérative)	11,50 minimum	0%	
Bourguignon (animal laitier coopérative)	8,00	0%	
Bourguignon IGP	11,50 minimum	0%	
Haché salé	12,00	-10%	
Steak	19,00	-10%	
Sauté d'agneaux	-	-20%	

Un producteur de viande bovine interrogé lors de la première phase d'étude fait remarquer que l'on peut pratiquer des prix accessibles à la restauration collective sur des morceaux moins prisés par les clients en vente directe (bourguignon, blanquette), si tant est que l'on valorise très bien le reste de l'animal (optimisation de la valorisation de l'ensemble de la carcasse via les différents circuits de distribution). Il faut pratiquer des prix cohérents avec les coûts de production mais qui peuvent éventuellement être répartis avec différentes marges selon le type de pièces et le type de circuits.

➔ Produits livrés aux restaurants collectifs

Des produits sont pointés par les fournisseurs comme n'étant pas adaptés à l'approvisionnement et à l'utilisation en restaurants collectifs. En particulier pour les producteurs de viande, les morceaux à griller perdent de leurs intérêts organoleptiques avec une cuisson règlementée à 63 °C. De plus, ils sont trop chers pour présenter un réel intérêt de valorisation via ce circuit.

La viande hachée est également questionnée par rapport au risque sanitaire plus important qu'elle présente, même si c'est un produit, lorsqu'il est surgelé, très important en volume pour la restauration collective. SICAREV fabrique des steaks hachés mais livre des quantités minimales d'une palette, ce qui n'est pas forcément adapté aux volumes commandés par la restauration collective. La commande adéquate peut cependant passer par un intermédiaire détaillant.

La commande de morceaux spécifiques et de portions individuelle pose souci aux producteurs de viande, en particulier en volailles. On retrouve la problématique de l'équilibre carcasse à laquelle s'ajoute l'inadéquation des grammages avec la variabilité et les poids des animaux produits. Cette présentation exige de plus un temps de préparation long, incompatible avec l'organisation des producteurs concernés. Ces producteurs proposent plutôt,

pour leur cas, l'achat de poulets entiers, avec découpe dans le restaurant collectif et la proposition de différents morceaux aux consommateurs.

Globalement, les producteurs ont surtout précisé que toute demande était à étudier au cas par cas, en fonction des volumes demandés. Ils ne s'opposent pas à fournir leurs produits mais tous sont limités en termes de quantité de production de certains produits.

d. *Des freins et des conditions au travail avec la restauration collective*

➤ Les freins identifiés par les producteurs

9 producteurs et/ ou fournisseurs ont indiqué un éventail de freins allant de la gestion des volumes à l'absence d'anticipation des commandes, en passant par les exigences sur les livraisons, les prix d'achat proposés en dessous du coût de revient, le manque de formation des cuisiniers aux produits fermiers.

Deux producteurs n'identifient pas de freins : l'un a organisé dès le départ sa production pour répondre à cette demande et recherche des débouchés, l'autre est déjà au maximum de ce qu'il peut fournir à ce type de client et n'a pas de problèmes dans l'organisation convenue avec eux.

➤ Gestion des volumes

L'argument le plus énoncé, par 8 producteurs sur 9 répondants, est la **gestion des volumes** des commandes. Les volumes demandés sont conséquents par rapport à la production régulière des producteurs. La commande importante d'un morceau ou produit en particulier, impacte voire déséquilibre les autres circuits :

- soit le produit est épuisé pour fournir les circuits plus réguliers ;
- soit la commande d'un morceau en particulier (viande) génère un surplus ponctuel des autres morceaux qu'il faut pouvoir écouler rapidement, alors que les circuits en place ne s'y prêtent pas.

De plus, les producteurs de viande soulignent que ce phénomène est accentué par le fait que tous les établissements de restauration collective souhaitent le même morceau. Ces établissements pratiquent souvent les mêmes recettes, restreintes concernant la diversité des différentes pièces d'une carcasse. Les producteurs peuvent ainsi d'autant moins répondre aux demandes de plusieurs établissements.

SICAREV au contraire, a besoin de volumes minimums commandés pour rentabiliser la livraison de viande. Cependant, la problématique de l'équilibre carcasse est la même. Pour eux, il n'est pas possible de fournir ce type de circuit sans développer conjointement les débouchés vers la grande distribution. Ce frein est très important pour eux en ce qui concerne la viande IGP Charollais de Bourgogne qui n'a pas forcément de débouchés en grandes et moyennes surfaces qui travaillent avec des filières nationales.

➤ Anticipation des commandes

La question de volumes est largement liée à la notion d'**anticipation des commandes** citée par 6 des producteurs et par l'opérateur de filière longue SICAREV. En effet, ceux-ci précisent leurs différents besoins en anticipation qui vont de quelques jours pour un maraicher à un mois pour un producteur de viande bovine. Ce type de commande demande de l'organisation et de la planification à l'échelle d'une ferme. Les producteurs décrivent le fait que les cantiniers demandent des quantités importantes, ponctuelles, et livrées rapidement. Il y a un besoin de prévision des commandes pour pouvoir organiser la production soit ponctuellement soit régulièrement par rapport à ces contraintes.

➤ Livraisons

Un des freins, identifié par 6 producteurs enquêtés, est la livraison des produits aux établissements en lien avec la distance et la concordance des horaires et jours de livraison. Selon les structures, la distance possible de livraison est très variable. Elle est surtout dépendante des tournées déjà en place pour les fournisseurs installés depuis longtemps et de l'équipement de livraison. Les producteurs nouvellement installés sont plus enclins à étudier différentes propositions, car ils sont en phase de développement et en recherche de débouchés.

Trois producteurs expliquent également que certains établissements souhaitent être livrés un jour précis et que cela n'est pas compatible avec l'organisation des fermes qui ne peuvent pas envisager de l'approvisionnement « à la carte » lorsqu'ils se sont organisés pour grouper les livraisons sur une ou des journées données.

➤ **Prix d'achat**

Le prix d'achat des produits revient dans les freins cités pour seulement 2 producteurs à contrario de ce que pourraient laisser penser les données nationales qui pointent le prix d'achat comme premier facteur limitant le travail entre producteurs locaux et restauration collective. Les producteurs interrogés sont prêts à faire des réductions car ils pratiquent déjà des prix de gros sur d'autres circuits. Ce résultat doit être mis en parallèle avec le fait qu'actuellement, la commande de produits est plus ponctuelle que régulière pour la moitié des producteurs. Si le prix peut sembler important pour la restauration collective, ces surplus de dépense par rapport à un coût matière prévu restent anecdotiques lorsqu'on les rapporte aux dépenses lissées sur l'année. Les producteurs ne sont peut-être pas encore confrontés à des demandes de réduction importante de leur prix de vente.

Les prix pratiqués par les producteurs sont fonction de leurs coûts de revient. Les deux producteurs précisent que la restauration collective doit donc pratiquer des « prix justes » pour des questions de rentabilité en premier lieu mais également de reconnaissance. Pour eux, il est nécessaire que la restauration collective revoie son coût matière à la hausse si elle souhaite travailler avec des produits locaux régulièrement. SICAREV corrobore cette remarque en précisant que le budget consacré aux repas doit être augmenté pour permettre un approvisionnement en produits de qualité et une meilleure rémunération des éleveurs. Pour un des directeurs de la coopérative, la plus-value ne doit pas être absorbée par des « micro-filière ».

➤ **Formation et sensibilité des cuisiniers**

Une remarque sur la formation et le niveau de sensibilité des cuisiniers de la restauration collective est revenue lors de 2 entretiens lorsqu'il était question du prix d'achat. En effet, pour ces producteurs, les cuisiniers devraient être formés aux coûts et aux différences de qualité et de travail liées aux produits fermiers. Ils énoncent que c'est parfois la méconnaissance des commanditaires qui fait que les produits sont jugés trop chers, alors qu'ils présentent des intérêts différents des produits achetés auprès de fournisseurs des filières longues. Ce défaut de connaissances occasionne également des problèmes de traitement des produits avec des recettes qui ne sont pas adaptées à leurs caractéristiques. Lorsque c'est le cas, les producteurs disent en ressentir un sentiment de gaspillage de leurs produits, c'est un vrai facteur de démotivation pour fournir ce circuit de vente.

e. *Des attentes et des propositions*

➤ **Moyens envisagés pour développer le circuit**

Les producteurs enquêtés précisent plusieurs points qui pourraient leur permettre de travailler plus facilement avec la restauration collective. Ils spécifient leurs attentes, besoins, et le soutien nécessaire pour mettre ces propositions en pratique.

➤ **Travailler en direct avec des cuisiniers motivés et formés**

Trois producteurs disent vouloir travailler en direct avec les cuisiniers. Pour cela, ils aimeraient que les interlocuteurs de la restauration collective soient formés pour travailler les produits fermiers locaux. Trois des producteurs interrogés disent ne pas être satisfaits des plateformes en ligne du type Agrilocal. Ils jugent que ce type d'intermédiaire mobilise beaucoup de temps, à la fois pour les responsables des cantines et pour les producteurs. Pour ces trois interrogés, ces appels d'offre créent de l'incertitude ponctuelle sur les commandes et s'adressent surtout à des structures dont la production est déjà assez importante. Ils expliquent que la perte de contact entre fournisseurs et cuisiniers banalise les produits. Les cuisiniers ne connaissent alors pas les spécificités de leurs produits et peuvent moins les valoriser dans les recettes et auprès des convives. Lors de la première phase d'enquête, le manque de praticité des plateformes en ligne est cité par 2 producteurs ne souhaitant pas fournir la restauration collective. Une seule structure trouve ce système efficace lors des entretiens, c'est une fromagerie qui

fournit principalement des yaourts à la restauration collective et dont l'équipement a été dimensionné pour répondre à ce type de demande.

Pour mieux organiser cet échange producteurs/cuisiniers en direct, une productrice propose de créer une liste de contacts des producteurs à destination des cantiniers. Cette liste pourrait être complétée des éléments de contraintes de chacun afin de mieux cibler les producteurs à joindre en fonction de la demande.

➤ **Organiser les périodes de commandes**

Pour compenser les volumes importants ponctuellement demandés par la restauration collective, un producteur propose d'organiser les périodes de commandes en fonction des périodes de creux de vente des producteurs. Pour lui, le débouche de la restauration collective peut présenter une vraie opportunité sur des périodes où il vend moins bien.

Un éleveur précise que les collectivités doivent réfléchir à la nature des morceaux commandés en ce qui concerne la viande. A différents moments de l'année, certains morceaux sont peu achetés par les consommateurs (viande à bouillir pendant l'été). La restauration collective pourrait travailler ces produits, ce qui présenterait un intérêt pour le producteur et permettrait éventuellement des compromis de prix.

➤ **Des outils de transformation pour mieux gérer les volumes**

Trois producteurs montrent leur intérêt pour des outils de transformation qui permettraient de mieux répondre aux demandes de la restauration collective.

- Un producteur de viande ovine projette d'avoir un laboratoire de transformation dans sa ferme. Cela permettrait d'avoir plus de régularité dans son offre et d'être également plus réactif. Le but est de ne plus être limité par les contraintes d'emploi du temps et de volumes lors de la location d'un atelier extérieur.

- Un autre montre un intérêt important pour l'ouverture envisagée de l'abattoir de Corbigny. Une partie du travail de découpe pourrait être déléguée à la structure, ce qui permettrait de mieux gérer les charges de travail importantes liées aux commandes volumineuses. Cet outil peut permettre de planifier les abattages avec plus de souplesse, donc de fournir de plus grandes quantités ponctuelles. Il suggère également que la vente des pièces qui ne sont pas vendues à la restauration collective pourrait être assurée par l'abattoir pour répondre à la problématique de l'équilibre carcasse.

SICAREV se positionne sur cette question (ancien usager principal de l'abattoir). Pour eux, les petits abattoirs n'ont pas de viabilité économique sur le territoire et ne sont pas adaptés pour faire du local. La collecte et l'abattage des bovins devraient, d'après les responsables, passer par la filière longue plus organisée. Cependant, ils sont favorables à l'ouverture d'atelier de découpe et de transformation de proximité. La délégation de ces étapes aux filières courtes permettrait de mieux traiter les demandes au cas par cas selon le cahier des charges demandé.

- Enfin, une productrice de volailles est prête à travailler davantage avec la restauration collective s'il peut exister un partenariat avec la cuisine centrale en projet. En effet cette structure permettrait de déléguer une partie de la découpe/ transformation induites par la réalisation de portions pour la restauration collective, ce qui est l'élément limitant majeur pour travailler avec eux dans son cas.

Globalement, des outils personnels, collectifs ou de prestation permettrait davantage de souplesse pour les producteurs, plus de régularité dans leur offre et la délégation d'une partie de la charge de travail supplémentaire liée aux types de demandes de la RC.

➤ **Proposer une offre collective**

Un producteur de viande bovine interrogé lors de la première phase de l'étude rappelle que l'offre proposée par les producteurs de viande est non permanente. Il n'y a donc pas de réponse individuelle possible pour fournir régulièrement des volumes importants à la restauration collective pour leur secteur de production. Il questionne la possibilité de répondre collectivement à la demande des collectivités. D'après ce producteur, une organisation de

plusieurs éleveurs permettrait de répartir la charge de travail et de fournir les volumes demandés soit à différents moments planifiés à l'avance, soit à plusieurs pour un appel d'offre.

Pour lui, cette organisation collective pourrait passer par un groupe d'éleveurs intéressés en collaboration avec les restaurants collectifs demandeurs, avec une prévision annuelle des besoins et de l'offre. La question du transport en camion réfrigéré serait également à aborder pour éventuellement avoir un outil de transport commun. Une autre possibilité suggérée serait de faire appel aux opérateurs de filière longue avec lesquels les producteurs travaillent. Grâce à la traçabilité des animaux, les viandes locales pourraient revenir dans le secteur, ces outils de plus grande échelle pourraient participer à la démarche du local et répondre plus facilement aux enjeux de logistique qui demandent beaucoup d'investissements aux éleveurs.

SICAREV précise sa position de refus face à cette initiative. Pour les responsables de la coopérative, bien sûr la coopérative assure la traçabilité, mais orienter la viande en fonction de sa provenance est coûteux en temps et en moyens. Pour eux il faut abandonner l'image de « la vache du pré d'à côté » c'est-à-dire de local au sens de petites régions agricoles et que la restauration collective s'oriente davantage vers des labels de qualité tels que l'IGP Charolais de Bourgogne pour la viande. Pour eux la filière longue a sa place dans la restauration collective si l'on se tourne vers des structures et filière organisées dans la région et compétitives en termes de prix.

➡ **Attentes des producteurs**

➤ **Une certaine déception vis-à-vis des actions menées**

Cinq éleveurs, relèvent le fait que beaucoup de démarches, réunions, projets territoriaux ont eu comme intention de développer le circuit de la restauration collective, mais que peu d'actions concrètes ont réellement abouti à pérenniser et développer l'approvisionnement en produits locaux de la restauration collective. Une moitié des producteurs interrogés juge inefficace et inutile les études et démarches conduites dans ce domaine. Trois producteurs disent avoir été déçus par les plateformes d'appel d'offre en ligne et n'attendent pas le développement de ce type d'outils comme solution.

➤ **Connaissance de l'offre**

Les 7 producteurs intéressés pour travailler avec la restauration collective et 3 des producteurs contactés dans la première phase de l'étude souhaitent avoir une vision globale de l'offre. D'une part cela permettrait de connaître les établissements demandeurs et donc de trouver des débouchés pour les producteurs en recherche de développement, d'autre part d'initier une organisation pour fournir régulièrement ou ponctuellement les demandes de manière anticipée.

➤ **Aide logistique**

Un soutien sur l'organisation et la planification du travail avec la RC serait utile d'après les 6 producteurs ayant cité l'anticipation des commandes comme frein. En continuité de la connaissance de l'offre, les mêmes producteurs pensent qu'une aide sur la planification de commandes avec la restauration collective permettrait une meilleure vision et adéquation des besoins et de l'offre.

Deux producteurs de viande précisent que l'aide logistique sur la planification des demandes pourrait se porter à l'échelle des différents établissements, afin de coordonner les demandes des différents morceaux de viande ou de produits complémentaires afin de mieux répondre à l'enjeu de l'équilibre carcasse.

Si des groupes d'éleveurs doivent être constitués pour répondre collectivement à la demande de la RC, comme le suggérait l'un des exploitants, contacté lors de la première phase de l'étude, un soutien extérieur serait attendu pour regrouper les intéressés, organiser et concevoir la forme prise par ces groupes, mettre en place une stratégie de réponse collective.

➤ **Ressources pour les cuisiniers**

Pour 2 producteurs, les cuisiniers ou collectivités doivent être davantage formés aux produits fermiers et locaux. Des recettes doivent être adaptées pour valoriser et tirer profit des produits. Pour ces 2 producteurs, le prix d'achat et la valeur ajoutée des produits doivent faire partie du contenu de cette sensibilisation.

f. Synthèse des propositions et besoins

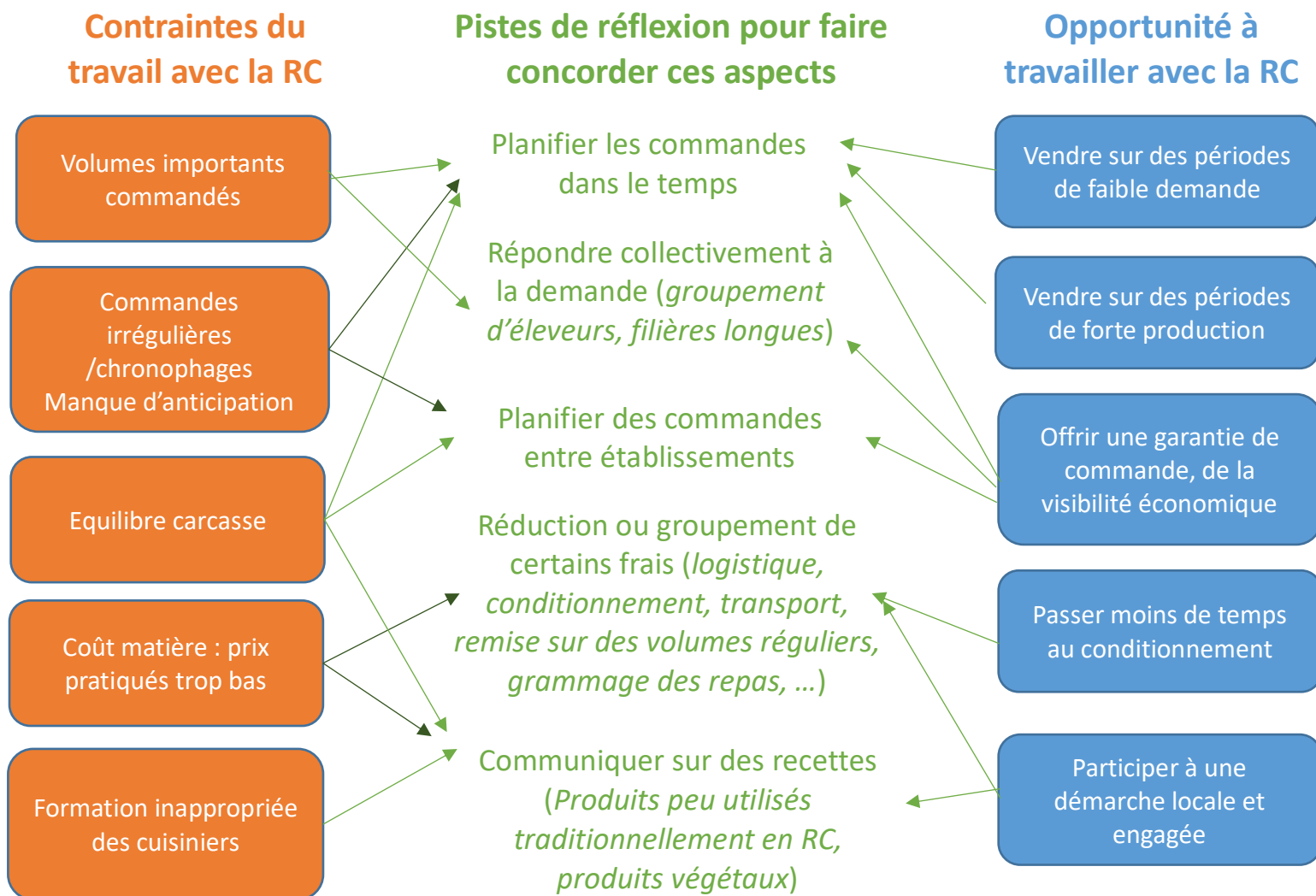


Figure 10 : Pistes proposées lors des enquêtes pour faire concorder freins et intérêts au travail avec la restauration collective

Les producteurs et fournisseurs évoquent plusieurs freins qui viennent expliquer la faible proportion de travail avec la restauration collective. Ils présentent en parallèle différentes motivations et intérêts à travailler avec ce type de circuit. Certains producteurs proposent des pistes de travail sur lesquelles ils ont besoin d'un appui ou de déléguer l'organisation dans le but de participer à la démarche d'approvisionnement local de la restauration collective.

On trouve parmi celles-ci des propositions de planification et d'organisation logistiques :

- la diffusion des listes d'établissements demandeurs auprès de producteurs en recherche de débouchés ;
- la planification sur de longues durées (mois, trimestre, année) des commandes de produits locaux qui offre de la visibilité et permet d'organiser la production ;
- la planification de commandes entre établissements de différents morceaux de viande auprès d'un producteur pour répondre à la problématique d'équilibre carcasse ;
- l'organisation des commandes en direct avec des producteurs via une liste reprenant les contraintes et l'offre de chacun ;

- l'organisation commune entre producteurs ou via une filière longue pour répondre de manière collective à la demande de volumes importants régulièrement.

On trouve également des propositions de mutualisation de moyens et d'économies basées sur la proximité et les volumes demandés :

- la mutualisation d'un outil de transport pour des éleveurs intéressés, l'optimisation géographique des circuits de livraison ;
- la constitution de groupes de producteurs capables d'assurer une régularité de l'approvisionnement collectivement ;
- le conditionnement des produits en vrac, grands contenants, ou livrés en produits bruts entiers, pour réduire le temps de travail, les coûts et éventuellement aboutir sur des réductions de prix de vente ;
- la communication auprès des cuisiniers sur les différents produits/ morceaux existants et les recettes associées pour mieux répondre aux enjeux d'équilibre carcasse, de mise en valeur des produits locaux et de sensibilisation au prix de ces derniers.

Les enquêtes relèvent également les moyens et outils sur lesquels comptent trois producteurs :

- Le maintien ou l'ouverture d'abattoirs de proximité pour permettre une meilleure planification de l'offre et des garantir des débouchés pour tous les morceaux de viande ;
- L'importance d'outils de transformation collectifs ou individuels pour assurer plus de régularité dans l'offre et plus de souplesse aux producteurs ;
- L'intérêt pour des intermédiaires, du type cuisine centrale, pour déléguer la préparation des produits bruts et réduire la charge de travail.

III. Confrontation de l'offre et de la demande

1 Présentation des fiches

Une confrontation de l'offre et de la demande pour chaque famille de produits a été réalisée. Cette confrontation présente de manière synthétique les besoins des restaurants collectifs et les potentiels de production du territoire. Elle est retranscrite sous forme de « fiches produits », ces fiches ont pour destination de servir de support de communication auprès des différents acteurs de la production et de la restauration collective. Une version détaillée et commentée de ces supports est présentée ci-dessous.

Chaque fiche présente :

- La répartition par gamme des produits utilisés ;
- L'estimation de la demande en produits bruts et le potentiel de production ;
- Les éléments d'enquête ressortis sur ce produit concernant les producteurs enquêtés ;
- Les éléments d'enquête ressortis sur ce produit concernant les restaurants enquêtés.

L'ensemble des données présentées s'appuie sur des estimations et des potentiels de production. Elles ont une valeur seulement indicative.

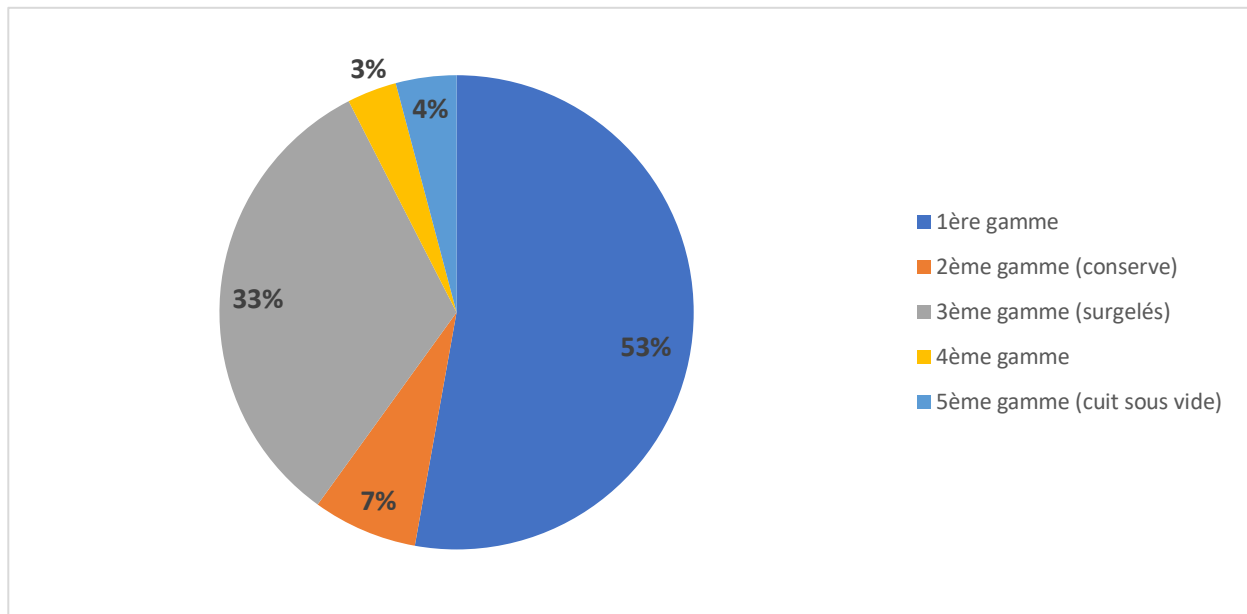
Les potentiels de production ne correspondent pas aux volumes disponibles dans la région, les produits bruts passent par la filière longue pour être transformés ou distribués pour une partie conséquente (cf. II.2.b « Méthodologie »)

L'échantillon de 4 restaurants collectifs permet d'avoir une vision du terrain, mais il ne s'agit pas d'une retranscription de l'ensemble des pratiques du Pays Avallonnais.

2 Fiches produits

LEGUMES

LA GAMME UTILISÉE EN RESTAURATION COLLECTIVE



131 tonnes de légumes sont utilisées en frais brut.

Cela représente environ **53 %** des légumes utilisés en restauration collective

DEMANDE EN PRODUITS BRUTS et POTENTIEL DE PRODUCTION

Produits	Quantités potentiellement produites	Quantités demandées par les restaurants collectifs
Pomme de terre	340 t	48,8 t
Choux	77 t	1,5 t
Oignons	71,6 t	2,7 t
Salades	43 t	16,3 t
Tomates	5,5 t	6,0 t
Haricots verts	39,2 t	Surgelés
Carottes	65 t	27,3 t
Aubergine	1,2 t	0,8 t
Courgettes	5,4 t	3,2 t
Courges	8,9 t	
Poireaux	17,5 t	4,1 t
Concombre	1,1 t	5,3 t
Endives	26 t	10,3 t
Céleri rave	5,6 t	2,5 t

Dans le Pays Avallonnais



SAU : 43,77 ha cultivées en légumes divers (dont melons et fraises)

15 ha cultivés en Pommes de terre de consommation

26 exploitations (ont une activité de maraîchage ou de culture de pomme de terre)

L'offre de ces différents légumes n'est pas permanente toute l'année. Une saisonnalité est propre à chacun de ces produits. La consommation de ces légumes en restauration collective n'est pas forcément en rapport avec les périodes de production. Certains légumes ne sont pas ou très peu produits sur le territoire (concombre, tomates, ...) alors qu'ils sont utilisés en quantités assez importantes en restauration collective dans les entrées de crudités. Certains légumes sont systématiquement utilisés sous forme surgelée, cela ne correspond pas à l'offre de producteurs qui fournissent des légumes frais, plus chers. Les caractéristiques agronomiques et climatiques du Pays Avallonnais ne sont pas propices à la culture importante de tous les légumes.

ENQUÊTES AUPRÈS DES PRODUCTEURS EN CIRCUITS-COURTS DU PAYS AVALLONNAIS



4 producteurs en circuits courts

3 producteurs interrogés

1 primeur interrogé



Produits proposés : pomme de terre, salades, courgettes, poireaux, choux, betteraves, blettes, pois, carottes, melon, tomates, ...

Fournissent la restauration collective : 33 %



Environ **2 fois/sem à anecdotique** (50 %)

Représente entre **0 % et 20 %** des ventes

Volonté de développer la vente en restauration collective : 25 %

Motivations	Freins
<ul style="list-style-type: none"> Écouler des volumes importants 	<ul style="list-style-type: none"> Gamme non adaptée et faibles volumes produits Temps nécessaire à la préparation des légumes Prix trop faibles, exprimés en kg et non à la pièce

Conditions et souhaits des producteurs :

- Livraisons pendant les tournées en place
- Anticipation des commandes au moins 2 jours avant
- Volumes réduits

Exemple de prix pratiqués avec la restauration collective :

Produits	Prix observés chez les producteurs	Prix pratiqués par la restauration collective
Salade	1,2 €/pièce	0,8 €/pièce
Carottes	1,5 à 1,8 €/kg	1,28 €/kg
Fenouil	2,0 €/kg	-

La difficulté majeure relevée dans le travail avec la restauration collective par les maraîchers interrogés est la gestion des volumes. Ponctuellement, les maraîchers ont des volumes importants de certains légumes en pleine période de production, alors qu'à d'autres périodes elle est plus réduite et alimente déjà d'autres marchés en place sur lesquels une diversité de produits est importante. Les demandes de la restauration collective sont permanentes au cours de l'année, les volumes demandés sont disproportionnés par rapport à la production de certains producteurs et ne correspondent pas forcément à leur période de production. Cette période est variable d'année en année et sensible aux aléas climatiques.

ENQUÊTES AUPRÈS DES RESTAURANTS COLLECTIFS DU PAYS AVALLONNAIS

Les légumes ne sont pas des produits travaillés en direct avec des producteurs par les établissements diagnostiqués. 2 grossistes distributeurs assurent l'approvisionnement en légumes sur le territoire. Les établissements privilégient dès que possible des produits français et sont très attentifs à ce critère d'origine.

Entre l'analyse des mois de septembre et de janvier certains produits sont consommés aux 2 périodes :

- Les légumes de conservation : pomme de terre, carotte, oignon, poireau ;
- Les légumes utilisés dans les entrées (hors carotte) : céleri rave, betterave rouge (déjà cuite), chou Cabu, chou rouge ;
- Les salades : batavia, krisette, mâche.

Dans la plupart des cas, les équipes cuisine utilisent des **légumes bruts** sur l'ensemble de leurs entrées qui concernent les **crudités et cuités**. Les volumes utilisés pour les entrées sont plutôt moindres. Par exemple, pour le collège Maurice Clavel, 3 à 4 kilogrammes de carottes sont préparés pour les entrées de 270 convives car il y a plusieurs choix. Lorsqu'il y a du chou en entrée, seulement un chou de 2 kg râpé suffit.

Pour la réalisation des **plats**, une partie non négligeable des légumes est travaillée en **surgelé**, notamment pour : les épinards, les petits pois, les haricots verts, les courgettes, les brocolis, les choux-fleurs ainsi que les carottes et les pommes de terre.

Le travail de certains produits nécessite d'avoir du **matériel adapté** pour travailler des gros volumes tel que : une essoreuse, une éplucheuse (notamment pour les pommes de terre) et un robot-coupe. 3 des 4 établissements diagnostiqués disposent d'une **légumerie** (espace dédié dans la cuisine) pour réaliser ce travail.

Le travail de légumes bruts nécessite aussi d'avoir assez de **personnel** et un **temps de travail adapté**. Certains établissements seraient favorables à augmenter la part de produits bruts utilisés mais ils ne disposent pas d'assez de main-d'œuvre.

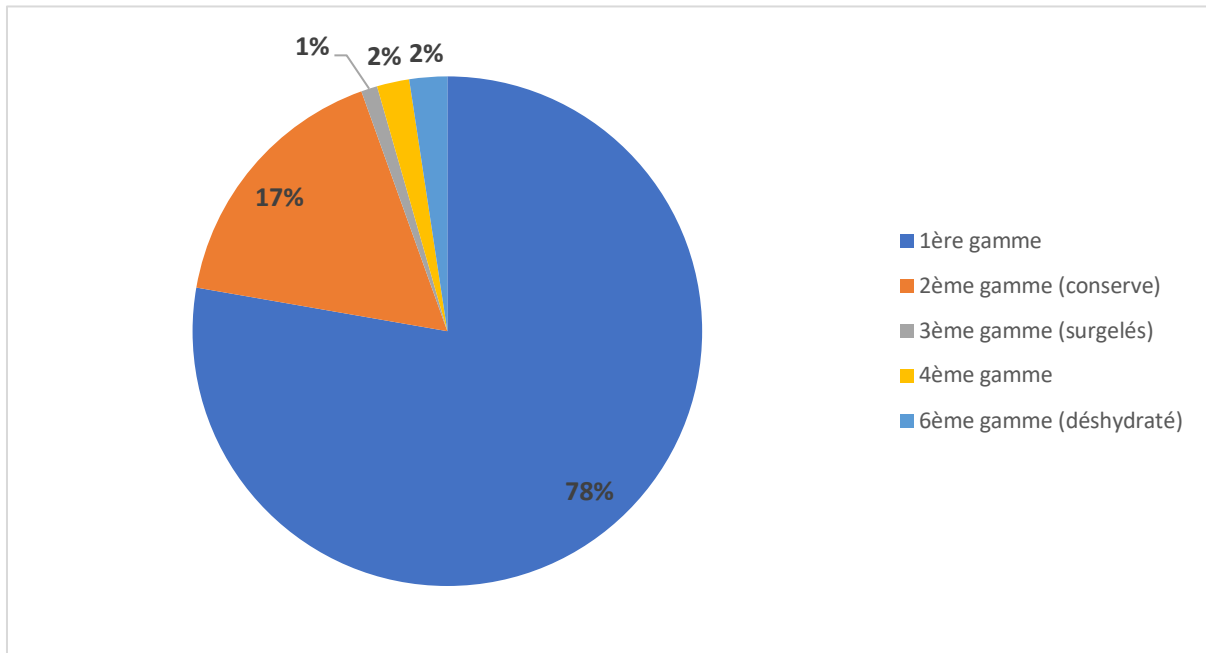
Les légumes utilisés à l'heure actuelle sont tous **lavés**. En passant en direct par des producteurs, les légumes devront être brossés voire lavés par les salariés du restaurant ou par les producteurs.

Enfin, le **stockage** est un élément important. En effet, 3 établissements déclarent ne pas avoir assez de place pour conserver des légumes durant plusieurs jours. Dans le cadre d'un approvisionnement régulier en légumes via un producteur local, cela pourrait poser souci si le producteur ne peut pas livrer plusieurs fois par semaine. Par ailleurs, des commandes de volumes plus importants (grâce à un espace de stockage plus grand) pourraient permettre d'avoir potentiellement des tarifs plus intéressants.

En prenant en compte l'ensemble de ces éléments, des travaux de mise en relation spécifiques aux légumes pourraient être envisagés à l'avenir si l'offre locale se développe. Par exemple, une évaluation des besoins en légumes bruts de conservation sur un ou plusieurs établissements pourrait être réalisée sur 1 année. Cette méthode permettrait au(x) maraîcher(s) de **prévisualiser des semis** en fonction des besoins du/des restaurants.

FRUITS

LA GAMME UTILISÉE EN RESTAURATION COLLECTIVE



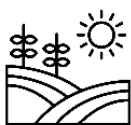
104,5 tonnes de fruits sont utilisées en frais brut.

Le frais représente **78 %** de l'approvisionnement en restauration collective

Produits	Quantités potentiellement produites	Quantités demandées par les restaurants collectifs
Pomme	76,7 t	22,5 t
Clémentine	-	11,9 t
Banane	-	17,4 t
Raisin	-	10,7 t
Poire	8,2 t	8,7 t
Nectarine	-	7,7 t
Mirabelle	12,3 t	5,8 t
Prune		5 t
Orange	-	3,9 t
Pêche	12,4 t	4 t
Ananas	-	2,8 t
Kiwi	2,73 t	2,2 t
Melon	13,6 t	?
Pastèque	-	0,5 t
Fraises	4,17 t	-
Fruits rouges	1,84 t	-

DEMANDE EN PRODUITS BRUTS et POTENTIEL DE PRODUCTION

Dans le Pays Avallonnais



SAU : 7,31 ha sont en culture **fruitière** (hors melons et fraises)

Soit environ **135 T** de fruits produites

25 exploitations ont une activité de production de fruits.

L'offre pour les différents fruits produits n'est pas constante. Elle est importante sur les périodes de production. La demande de la restauration collective est permanente toute l'année et intègre une part importante de fruits qui ne peuvent pas être produits sur le territoire du Pays Avallonnais ni même en France pour certains (bananes, oranges, ananas, ...). La demande des établissements scolaires est absente pendant les vacances d'été, période de pleine production d'un nombre important de fruits. Sans moyens de conservation, il est difficile de faire coïncider l'offre et la demande entre producteurs et établissements scolaires sur des périodes importantes. L'offre en pommes peut éventuellement être adaptée aux volumes consommés en restauration collective et aux périodes de consommation.

Le Pays Avallonnais possède des cultures réputées de cerises (Cerises de l'Yonne) dans la vallée de l'Yonne. Ces fruits sont cultivés sur près de 300 ha le long de cette vallée dont une partie autour de Coulanges-la-Vineuse se situe dans le Pays Avallonnais.

ENQUÊTES AUPRÈS DES PRODUCTEURS EN CIRCUITS-COURTS DU PAYS AVALLONNAIS

Aucun producteur spécialisé en circuits-courts



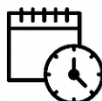
2 maraîchers interrogés

1 primeur interrogé



Produits proposés : fruits rouges (fraise, framboises, mûres, cassis, groseilles), rhubarbe, melons, pastèques

Fournissent la restauration collective : 33 %



Environ **2 fois/sem à anecdotique** (50 %)

Représente entre **0 % et 1 %** des ventes

Volonté de développer la vente en restauration collective : 25 % (si volumes réduits)

Motivations	Freins
	<ul style="list-style-type: none">• Activité secondaire• Gamme non adaptée et faibles volumes produits• Temps nécessaire à la préparation des commandes

Conditions et souhaits des producteurs :

- Livraisons pendant les tournées en place
- Anticipation des commandes au moins 2 jours avant
- Volumes réduits

Exemple de prix pratiqués avec la restauration collective :

Produits	Prix observés chez les producteurs	Prix pratiqués par la restauration collective
Fraises à cueillir	4 €/kg	-

Mirabelles		4,7 € / kg
------------	--	------------

Aucun producteur en circuits-courts du Pays Avallonnais n'a pour production principale les fruits. Les producteurs commercialisant des fruits ont une production de petite envergure, souvent en complément d'un atelier maraichage plus développé. Ils produisent principalement des fruits rouges (framboises, cassis, groseilles, ...). Ces fruits sont peu utilisés en restauration collective car ils sont assez chers et de petite taille.

Le manque de main d'œuvre saisonnière dans les exploitations en maraichage et vergers contraint certains producteurs à modifier la nature de leur offre pour certains fruits. Par exemple, un maraîcher commercialise des fraises "à cueillir", celles-ci sont disponibles à un prix attractif mais l'étape de récolte est à la charge du consommateur. Ces changements ne correspondent pas aux demandes des restaurants collectifs. Ces commandes ne pourront être honorées vu la problématique liée au temps de cueillette et au manque de main d'œuvre.

ENQUÊTES AUPRÈS DES RESTAURANTS COLLECTIFS DU PAYS AVALLONNAIS

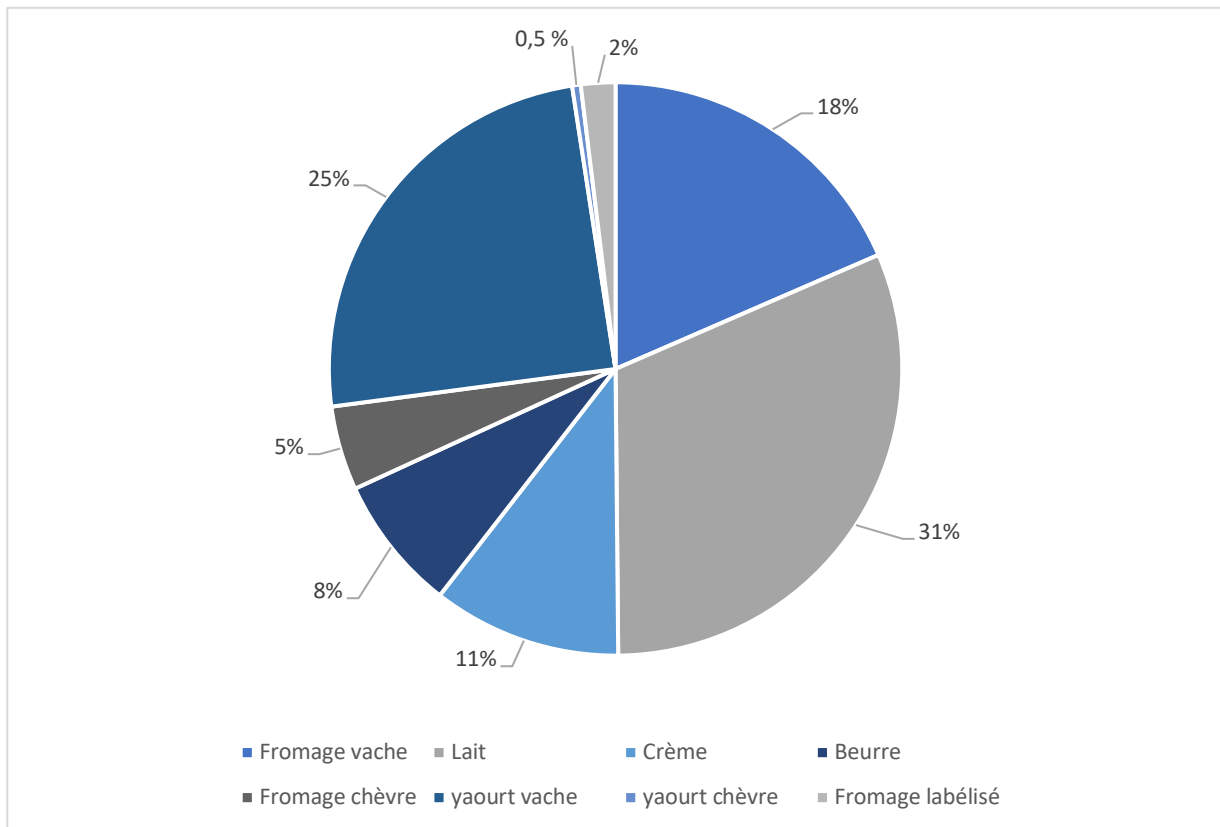
Peu de produits locaux sont introduits sur cette famille de produits. Les établissements ont l'habitude de réaliser leurs achats via un grossiste distributeur qui propose une large gamme de produits.

Lors du diagnostic, les établissements se sont montrés volontaires pour s'approvisionner en petits fruits locaux de façon ponctuelle, s'il est possible qu'une livraison sur place soit réalisée. Même chose concernant les autres fruits telle que la pomme. A noter pour l'exemple de la pomme que différents critères seront à prendre en considération pour faciliter son introduction :

- Avoir un calibrage régulier ;
- Discuter avec les établissements concernant le grammage du produit (pas le même grammage en fonction des convives) ;
- Limiter la présence d'impuretés ou produits abîmés si le produit est destiné à être consommé brut. Un temps de concertation avec les cuisiniers est nécessaire pour savoir si le produit est destiné à être coupé / cuit pour la réalisation d'une compote ou d'une pâtisserie.

PRODUITS LAITIERS

LA GAMME UTILISÉE EN RESTAURATION COLLECTIVE



DEMANDE EN PRODUITS BRUTS et POTENTIEL DE PRODUCTION

	Produits	Quantités potentiellement produites	Quantités demandées par les restaurants collectifs
Vaches	Lait total	9,62 millions de litres	-
	Lait conditionné	211 720 litres	54 442 litres
	Fromage blanc	169,4 t	4 t
	Fromages pâte pressée	52,9 t	24,9 t
	Yaourt	185,3 t	42,8 t
	Beurre	9,6 t	13,2 t
Chèvre	Fromages lactiques	37,4 t	0,6 t
Brebis	Fromages lactiques	Pas de données	0

Dans le Pays Avallonnais



32 exploitations de **Vaches laitières** dont **7** (au plus) avec transformation
13 exploitations **caprines**
1 exploitation de **brebis laitières**

Offre et demande

Les volumes potentiellement produits et transformés couvrent largement les besoins de la restauration collective. Il est important de rappeler que beaucoup de producteurs laitiers travaillent avec des coopératives qui assurent la collecte du lait et sa transformation. Les produits réalisés ne sont donc pas disponibles sur le territoire, ne correspondent pas à l'attente de produits locaux de qualité et ne sont pas forcément réalisés en grande quantité par les producteurs en circuits-courts qui font de la transformation (beurre et crème par exemple).

La demande est importante pour les yaourts et les fromages à pâte pressée. Les fromages IGP ou AOP, qui représentent une part importante des commandes, ne pourront pas être substitués par des fromages locaux.

ENQUÊTES AUPRÈS DES PRODUCTEURS EN CIRCUITS-COURTS DU PAYS AVALLONNAIS

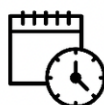


5 producteurs en circuits courts
4 producteurs interrogés



Produits proposés : fromage blanc, yaourt, tommes, lactiques, lait, ...

Fournissent la restauration collective : 100 %



Environ 1 fois/ mois à 1 fois/sem

Représente entre 1 % et 20 % des ventes

Volonté de développer la vente en restauration collective : 100%

Motivations	Freins
<ul style="list-style-type: none"> • Proposer des produits de qualité aux enfants • Développer un circuit de proximité et militant • Production dimensionnée pour répondre à cette demande • Moyen de faire connaître ses produits • Recherche de débouchés 	<ul style="list-style-type: none"> • Contraintes de livraison (jour et horaire précis) • Manque d'anticipation des commandes • Commandes trop irrégulières

Conditions et souhaits des producteurs :

- Livraisons sur les plages de tournées en place (adaptable)
- Anticipation des commandes (au moins 10 à 15 jours)
- Régularité des commandes

Exemple de prix pratiqués avec la restauration collective :

Produits	Prix observés chez les producteurs	Prix pratiqués par la restauration collective
Tomme de vache	13,75 €/kg	6 à 12 €/kg
Tomme de vache (bio)	17,10 €/kg	-
Yaourts de chèvre	6,72 €/kg (8x125 g)	-
Yaourts de vache (bio)	3,76 €/kg (8x125g)	1,9 €/kg
Fromage blanc (bio)	3,20 €/kg: pot de 1kg 3,09€/kg : 5 à 10 kg	1,6 €/kg

Le travail entre producteurs laitiers en circuits-courts du Pays Avallonnais et restaurants collectifs est déjà bien amorcé. Les producteurs livrent entre une fois par mois et une fois par semaine ce type de clients. Ce travail plus conséquent est historique, les produits laitiers sont dans les premiers produits à avoir été introduits en restauration collective. L'organisation de la production et de la transformation de produits laitiers est plus facilement adaptable à ce type de commandes que d'autres. Le manque d'anticipation des commandes est tout de même rappelé comme une contrainte importante. La planification et la régularité des commandes de la restauration collective faciliteraient l'organisation des producteurs.

Certains producteurs réalisant du yaourt ont dimensionné leurs équipements et défini leurs volumes de production en comptant sur le débouché important (en volume) de la restauration collective. Ils cherchent à développer ce type de marchés nécessaire à leur rentabilité.

Les fromages fermiers sont surtout réalisés avec du lait cru, un mode de production qui peut inquiéter les cuisiniers et gestionnaires par rapport aux recommandations liées à ce produit et par méconnaissance des procédés microbiologiques en jeu (analyses de germes totaux). Les yaourts sont davantage utilisés par les restaurants collectifs car ils ne présentent pas ce questionnement sur le plan sanitaire (lait pasteurisé).

ENQUÊTES AUPRÈS DES RESTAURANTS COLLECTIFS DU PAYS AVALLONNAIS

Les produits laitiers sont plus simples à introduire en restauration collective car ils ne nécessitent pas de changements de pratiques importants. Les $\frac{3}{4}$ des établissements enquêtés sont habitués à passer des commandes auprès de producteurs locaux.

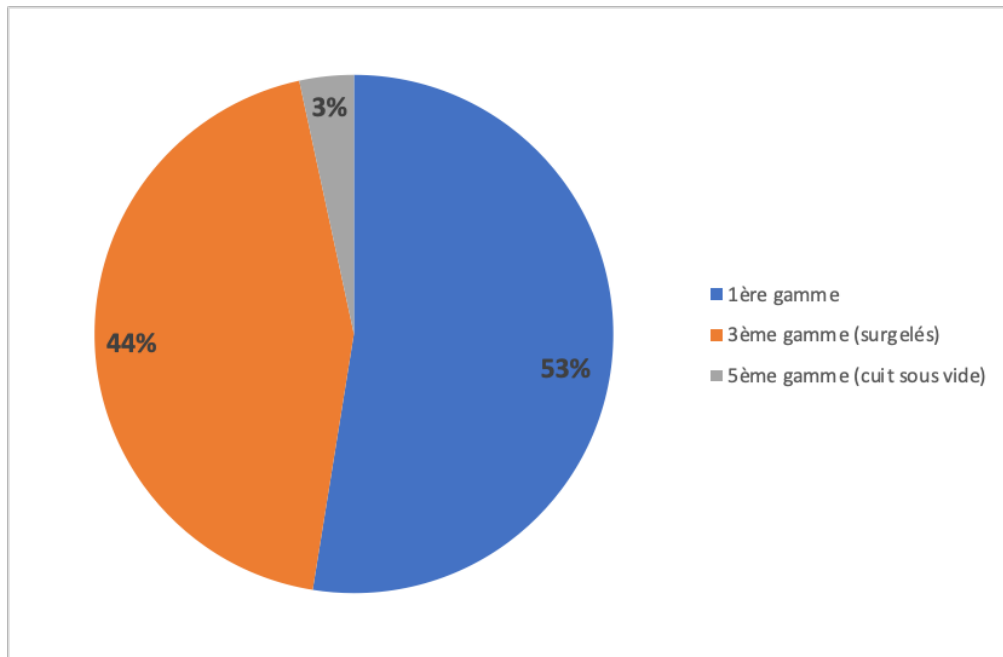
Les convives sont habitués à cette pratique, et les établissements proposent une grande variété de produits. Très peu d'établissements proposent des fromages à base de lait cru. Ces fromages sont fortement déconseillés pour les convives de moins de 10 ans et les personnes âgées. Cela peut être un frein pour certains producteurs.

Les établissements commandent également de plus en plus de fromages entiers. Ils préparent les portions eux-mêmes. Cette pratique permet de limiter les emballages, de proposer des produits plus qualitatifs et de limiter les surcoûts. 1 établissement utilise également du yaourt et du fromage blanc en seaux. Un autre établissement souhaiterait le faire mais manque de vaisselle pour y parvenir.

Globalement, les établissements sont en demande sur ces produits et souhaiteraient être mis en relation avec des producteurs pour continuer à proposer à leurs convives une diversité de spécialités locales.

VIANDE BOVINE

LA GAMME UTILISÉE EN RESTAURATION COLLECTIVE



23,4 tonnes de viande bovine est estimée consommée sur le territoire en 1 an.

Le frais représente environ **53 %** de la viande utilisée en restauration collective

DEMANDE EN PRODUITS BRUTS et POTENTIEL DE PRODUCTION



3267 vaches allaitantes

1 640 génisses de boucherie

340 vaches laitières

2 431 jeunes bovins (59 % exportés)

1 103 veaux de boucherie

	Produits	Quantités potentiellement produites	Quantités demandées par les restaurants collectifs
Bovins (hors veau)	Viande à griller	537 t	0 t
	Viande à rôtir	623 t	1,1 t
	Viande à braiser	429 t	7,4 t
	Viande à bouillir	558 t	-
	Dont Viande hachée	630 t	8 t
Veaux de boucherie	Viande à griller et rôtir	36,7 t	0,3 t (rôtis)
	Viande à braiser ou bouillir (sauté)	14,9 t	2,6 t
	Viande hachée	10,5 t	2,7 t

Soit **2 149** Tonnes de **viande bovine**

Soit **62,2** Tonnes de **viande de veau**

La demande en viande bovine de la restauration collective se concentre sur les morceaux à braiser et sur la viande hachée (surgelée). La problématique de l'équilibre carcasse est au centre des enjeux du travail avec les producteurs. 21 % de la viande hachée utilisée n'est pas d'origine française. Proposer une offre locale en viande hachée semble compliqué car il n'y a pas d'outils ayant l'agrément pour réaliser cette prestation sur le territoire. De plus, la demande sur ce produit est principalement sur le surgelé. Il faut donc l'équipement nécessaire pour réaliser la surgélation et la conservation au froid de ce produit sensible jusqu'à la livraison aux établissements, ceci n'est pour le moment pas possible localement.

ENQUÊTES AUPRÈS DES PRODUCTEURS EN CIRCUITS-COURTS DU PAYS AVALLONNAIS



12 producteurs en circuits courts

3 producteurs interrogés



Produits proposés : **Sauté de bœuf, steak, blanquette, bourguignon, haché salé**

1 acteur de la filière longue : SICAREV (viande IGP Charollais)

Fournissent la restauration collective : 100%



Environ **1 fois par trimestre** (100%)

Représente entre **2 % et 10 %** des ventes

Volonté de développer la vente en restauration collective : 100 %

Motivations	Freins
<ul style="list-style-type: none"> Proposer de la viande de qualité aux enfants Vendre les morceaux moins demandés en direct 	<ul style="list-style-type: none"> Horaires de livraison et éloignement Manque d'anticipation des commandes Volumes trop importants ponctuellement Prix proposés trop faibles

Conditions et souhaits des producteurs :

- Commande de **différents morceaux de viande** par les établissements
- Commande de **plus petits volumes** et **plus régulièrement** (ex : 200 Kg, 1 fois/mois)
- Des livraisons à **proximité** (ex : maximum 50 km)
- Le développement **d'outils de transformation**
- Pratiquer des **prix cohérents** avec les coûts de production

Environ **10 %** **moins cher** que pour leurs autres clients

Exemple de prix pratiqués avec la restauration collective :

Produits	Prix observés chez les producteurs	Prix pratiqués par la restauration collective
Haché salé (burger bœuf)	12 €/kg	12,76 €/kg (moyenne) Boulette : 8,72 €/kg Égrené : 14,93 €/kg Steak haché : 12,3 €/kg
Steak bœuf	19 €/kg	-
Bourguignon	12,5 €/kg	9,64 €/kg
Bourguignon IGP (coopérative)	11,5 €/kg	-

Le travail des producteurs avec la restauration collective existe sur le Pays Avallonnais, il reste limité en nombre de livraisons car les volumes demandés sont importants pour les producteurs concernés. Le manque d'anticipation des commandes complique le travail et la gestion de l'équilibre carcasse pour les producteurs. Ils demandent des commandes plus régulières de volumes plus réduits, et surtout des commandes anticipées. La

coordination entre différents établissements pour commander différents morceaux de viande pourrait faciliter ce travail.

Le développement d'outils de découpe et de transformation permettrait une meilleure organisation et gestion des volumes pour les producteurs.

Les prix présentés, relatifs aux coûts de production, sont nettement plus élevés pour les produits fermiers que pour ceux que l'on trouve dans l'offre de grossistes. Pour ces producteurs, les élus et les responsables des restaurants collectifs doivent être sensibilisés et formés aux différences de qualité et de prix liés aux produits qu'ils proposent. La viande de bœuf reste relativement plus accessible au niveau des tarifs que d'autres viandes. Des producteurs sont prêts à faire des prix plus bas sur les morceaux commandés si une bonne valorisation des autres morceaux est assurée, la marge serait répartie sur l'ensemble de la bête.

Le nombre de producteurs commercialisant en circuits-courts sur la zone du Pays Avallonnais est important, un travail avec eux plus conséquent tient essentiellement à une meilleure organisation qui intègre leurs contraintes de travail en matière de besoin d'anticipation et de volumes commandés par morceaux.

ENQUÊTES AUPRÈS DES RESTAURANTS COLLECTIFS DU PAYS AVALLONNAIS

En fonction des convives, certains morceaux sont plus privilégiés que d'autres :

	Morceaux privilégiés	Morceaux difficiles à cuisiner
Enfants / adultes	Bourguignon, noix, sauté, bavette (rare), rôti, boulettes, steak hachés	Langue, entrecôte (coût), faux-filet (coût)
Personnes âgées	Joue, paleron, steak haché, rosbeef, rôti, bourguignon, rôti de veau, sauté	Steaks (trop sec), entrecôte (coût), faux-filet (coût)

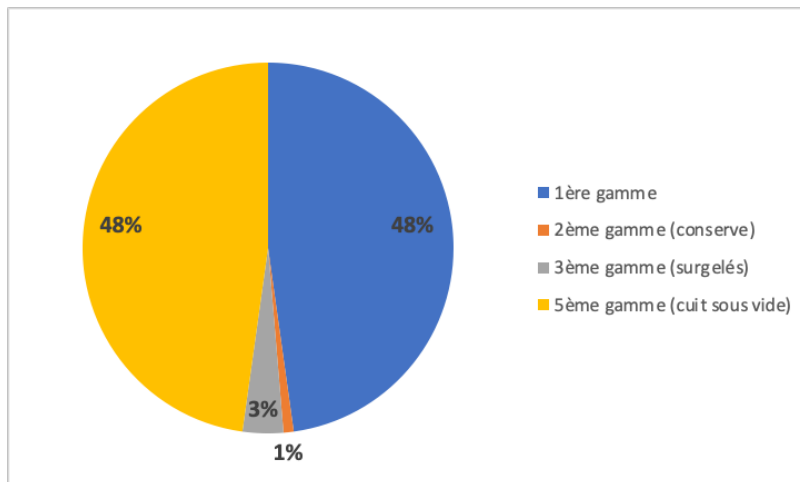
Pour les personnes âgées, les plats en sauce sont privilégiés. Ils permettent une meilleure assimilation du produit, en privilégiant une viande tendre qui permet de moins mastiquer pour les convives. Quant aux convives plus jeunes, les produits hachés sont privilégiés. Dans les deux cas, certains produits ne sont pas accessibles car leur prix est trop élevé par rapport au coût matière tel que le faux-filet ou l'entrecôte.

Concernant les steaks (hachés ou non), leur utilisation est courante mais le maintien au chaud et/ou la réchauffe détériore la qualité gustative du produit et le rend moins tendre. Seulement un établissement parmi ceux diagnostiqués utilise de la cuisson-minute pour servir ce type de produits aux convives. Cela n'est pas possible pour les autres établissements, faute d'équipement pour l'un, et par la cuisson réalisée 1 à 3 jours en amont du service pour les 2 autres.

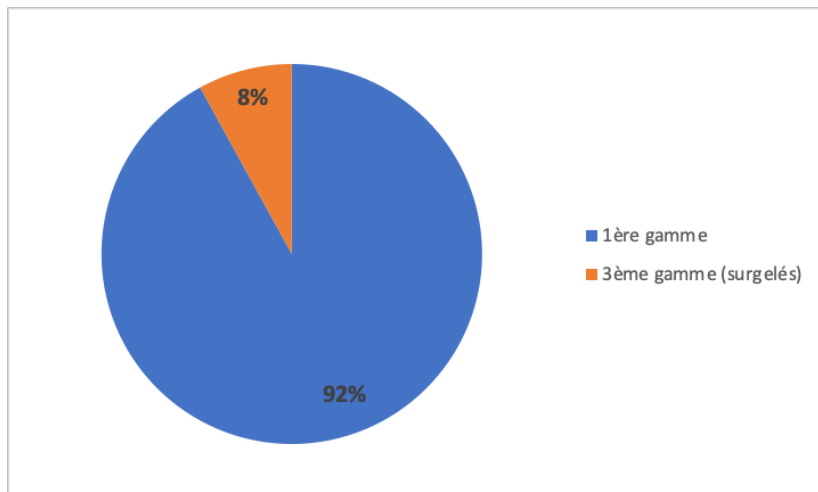
VIANDE DE PORC

LA GAMME UTILISÉE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Zoom sur la viande et la charcuterie



Zoom sur la viande



42,7 tonnes de viande de porc sont consommées en restauration collective

92 % de l'approvisionnement en viande de porc est brut

DEMANDE EN PRODUITS BRUTS et POTENTIEL DE PRODUCTION

Produits	Quantités potentiellement produites	Quantités demandées par les restaurants collectifs
Saucisses/ haché	672 t	5,3 t
Jambon	1 186 t	3,8 t
Poitrine/lardon	443 t	2,8 t
Sauté (échine)	286 t	26,2 t
Viande à rôtir	479 t	8,6 t
Escalope, côtes	386 t	-
Produits transformés (pâtés, cervelas, ...)	1 431 t	-

Dans le Pays Avallonnais



71 502 porcs charcutiers produits sur un an
1 047 truies de réforme soit **5 113 Tonnes de viande**
11 exploitations élèvent des porcs dont **5 exploitations** qui font du naisage.

Il existe de grandes différences entre les modes d'élevage de porc au sein des systèmes d'exploitation et des différences de prix importantes qui y sont liées. La production des élevages de taille conséquente n'est pas destinée au marché local et ne répond pas aux exigences de produits de qualité. La qualité des produits est très différente selon le mode de production, il n'est pas possible de comparer une offre de grossistes avec une offre de producteurs sur le plan du prix au kilo brut.

La demande se concentre sur le sauté de porc, un travail entre restauration collective et producteurs implique de trouver des débouchés pour ces autres morceaux ou d'anticiper les volumes à fournir sur des périodes longues.

ENQUÊTES AUPRÈS DES PRODUCTEURS EN CIRCUITS-COURTS DU PAYS AVALLONNAIS

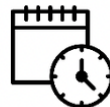


3 producteurs en circuits courts
1 producteurs interrogés



Produits proposés : **pâté de campagne, saucisses, jambon persillé, morceaux au détail...** (petits volumes)

Fournissent la **restauration collective** : oui (1/1)



Environ **2 fois/mois**

Représente une **faible part** des ventes

Volonté de développer la vente en restauration collective : oui 100 %

Motivations	Freins
<ul style="list-style-type: none">La restauration collective fait partie du système local incontournable	<ul style="list-style-type: none">Pas d'outils de découpe et de transformation à proximité permettant une meilleure gestion des volumes et de l'équilibre carcasseVolumes commandés trop importants et gestion de l'équilibre carcasseIncertitude du marché Bio

Conditions et souhaits des producteurs :

- Volume qui justifie le transport (rapport distance/prix)
- Toute possibilité est à étudier
- Volumes inférieurs à 20 Kg pour la charcuterie

Exemple de prix pratiqués avec la restauration collective :

Produits	Prix observés chez les producteurs	Prix pratiqués par la restauration collective
Pâté de campagne	13,65 €/kg	3,45 €/kg (pâté de foie)
Saucisses	12,72 €/kg	5,58 €/kg
Merguez	13,98 €/kg	-

Rôti	14,28 €/kg	6,63 €/kg
Jambon blanc tranché	24,15 €/kg	11,79 €/kg

Le travail entre restauration collective et producteur est déjà initié auprès du producteur en circuits-courts interrogé. La demande se concentre sur des produits de type pâté de campagne, jambon persillé servis en entrée en petites quantités. Plus rarement, il y a des commandes de morceaux de viande ou de préparations hachées (saucisses). Le producteur s'est adapté à la demande de la restauration collective pour les pâtés en proposant des conditionnements par blocs de 1,8 Kg.

La gestion de l'équilibre carcasse est le frein principal au travail entre producteurs de porcs et restauration collective. Les volumes commandés sont importants, il est indispensable pour les producteurs de pouvoir s'organiser bien en amont afin de réserver les morceaux commandés à la restauration collective. Le producteur interrogé fait part d'un besoin en outils de découpe et de transformation sur le secteur. Ils permettraient de mieux gérer les volumes et de déléguer des étapes de découpe.

Les prix proposés par les producteurs sont près de deux fois plus élevés que ceux de produits de grossistes. C'est un frein important au travail régulier et conséquent entre restauration collective et producteurs. Le coût matière d'un repas intégrant de la viande de porc à ces tarifs est environ 60 % plus élevé. Un travail peut être réalisé sur les grammages et les rendements liés à ces produits plus qualitatifs.

ENQUÊTES AUPRÈS DES RESTAURANTS COLLECTIFS DU PAYS AVALLONNAIS

Le porc est un produit travaillé sous différentes formes par les restaurants collectifs. Les morceaux privilégiés sont :

- Le sauté ;
- Le rôti, sauf pour les personnes âgées, car jugé trop sec ;
- La charcuterie : pâté, rosette, jambon cuit, jambon cru notamment ;
- Les saucisses ;
- L'échine ;
- Les lardons.

Aucun des restaurants interrogés ne travaille en direct avec les producteurs. Il s'agit d'un produit fréquemment servi représentant un coût matière faible via l'offre des grossistes distributeurs.

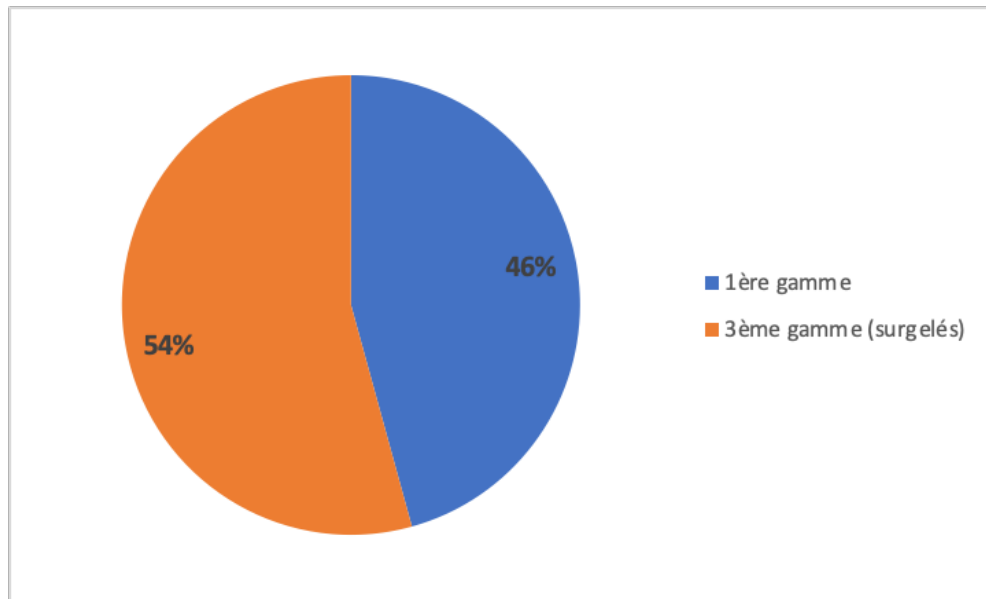
Vu l'écart de prix entre le porc industriel et le porc fermier et local, un accompagnement des cuisines est à mettre en œuvre pour introduire ce type de produits. Un travail serait à effectuer sur différents aspects :

- L'adaptation des grammages : de la viande de porc fermier rend moins d'eau à la cuisson, le taux de matière sèche est plus élevé. Cela permet de commander moins de viande et d'équilibrer le coût matière ;
- La réalisation de repas fléxitariens : le porc est un produit qui peut très bien s'accompagner de céréales et de légumineuses pour préserver l'équilibre nutritionnel, le coût matière et le goût ;
- La cuisson basse température : ce mode de cuisson permet de mieux préserver la qualité nutritionnelle de la viande ainsi que de préserver le taux de matière sèche de cette dernière. Cela permet aussi d'agir sur le coût matière.

Le prix d'un repas ne s'équilibre pas seulement sur la journée, mais sur l'ensemble des repas réalisés. La mise en place de repas végétariens à base de produits bruts permet de réduire le coût matière au profit de viande de qualité et locale telles que la viande de porcs fermiers.

VIANDE DE VOLAILLES

LA GAMME UTILISÉE EN RESTAURATION COLLECTIVE



19,6 T de poulet frais sont utilisées en restauration collective dont **46 %** en brut.

DEMANDE EN PRODUITS BRUTS et POTENTIEL DE PRODUCTION

Produits	Quantités potentiellement produites	Quantités demandées par les restaurants collectifs
Poulet entier	375,3 t	4,1 t
Dont Cuisses	111,8 t	5,5 t
Dont Filets	87,8 t	5,7 t
Produits transformés à base de poulet (nuggets, brochettes, ...)	-	4,2 t



443 640 poulets de chair soit environ **375 tonnes de viande**

20 exploitations en poulets de chair

Il existe des différences de mode d'élevage très importantes entre les volailles proposées par des producteurs et par des grossistes (nombre de jours d'élevage, aliments, conditions de vie, ...). Des différences conséquentes de prix y sont liées.

Pour des producteurs, il est difficile de répondre à la demande de morceaux particuliers (filets ou cuisses) s'il n'existe pas un débouché anticipé pour les autres morceaux.

L'achat de poulets entiers semble pratiqué régulièrement dans les restaurants collectifs étudiés (4,1t), c'est une opportunité pour travailler avec des produits fermiers que les producteurs n'ont pas forcément les moyens ni le temps de découper.

ENQUÊTES AUPRÈS DES PRODUCTEURS EN CIRCUITS-COURTS DU PAYS AVALLONNAIS

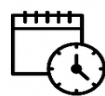


8 producteurs en circuits courts
2 producteurs interrogés



Produits proposés : **Poulets entiers**

Fournissent la restauration collective : 50 %



Environ **1 à 2 fois/ an** (50 %)
Représente entre **1%** des ventes

Volonté de développer la vente en restauration collective : 50 % (sous conditions)

Motivations	Freins
<ul style="list-style-type: none"> Proposer des produits de qualité aux enfants 	<ul style="list-style-type: none"> Pas assez de volume pour fournir régulièrement Temps nécessaire à la découpe trop important Demandes trop précises (morceaux, grammages) Equilibre carcasse difficile/impossible à réaliser Prix trop faibles Pas de retours de la part des convives Manque d'anticipation des commandes

Conditions et souhaits des producteurs :

- Anticipation des commandes pour assurer les volumes demandés
- Déléguer la découpe des poulets (partenariat avec la cuisine centrale)
- Volumes réduits
- Commandes sur les périodes de creux de ventes
- Achat à des prix cohérents avec la qualité des produits

Exemple de prix pratiqués avec la restauration collective :

Produits	Prix observés chez les producteurs	Prix pratiqués par la restauration collective
Poulet entier	10 €/kg	4,58 €/kg

Les producteurs de volailles interrogés rencontrent globalement les mêmes freins que les autres producteurs de viande pour fournir la restauration collective (volumes importants, manque d'anticipation, commande d'un morceau unique). Ces producteurs commercialisent en majorité des poulets entiers sur leurs circuits de vente. La découpe est chronophage, ils ne sont pas forcément équipés pour réaliser ces tâches de manière conséquente. La découpe doit être réalisée par les cantines ou par un intermédiaire dans leur cas. Les producteurs fermiers proposent des volailles d'une qualité bien supérieure impliquant des modes et temps d'élevage plus onéreux. Les prix pratiqués par la restauration collective correspondent à une offre grossiste, ils sont plus de deux fois plus faibles, ceux-ci ne peuvent être appliqués aux produits fermiers.

ENQUÊTES AUPRÈS DES RESTAURANTS COLLECTIFS DU PAYS AVALLONNAIS

3/4 des établissements enquêtés déclarent utiliser des poulets entiers (prêts à cuire). La plupart des établissements consomment également les morceaux suivants : sauté, escalope, aiguillette, pilons et hauts de cuisse. Une majorité des morceaux achetés sont en surgelé car constatés moins chers que des morceaux bruts par les cuisiniers avec le contexte de la grippe aviaire. L'ensemble des établissements est concerné par la problématique des os qui peuvent poser souci et accentuer le gaspillage alimentaire. Les morceaux sans os sont souvent privilégiés.

Les établissements sont favorables à travailler ce produit en local, néanmoins un travail sur le coût sera à réaliser.

VIANDE D'AGNEAU

LA GAMME UTILISÉE EN RESTAURATION COLLECTIVE

La viande d'agneau a uniquement été commandée en 1^{ère} gamme.

DEMANDE EN PRODUITS BRUTS et POTENTIEL DE PRODUCTION

Produits	Quantités potentiellement produites	Quantités demandées par les restaurants collectifs
Sauté (collier, épaule, filet, poitrine)	58,2 t	1,8 t
Gigot	29,7 t	0,7 t

Dans le Pays Avallonnais



8 823 brebis allaitantes
10 587 agneaux produits soit **118,8 T de viande**
79 exploitations élèvent des brebis allaitantes.

La demande en viande ovine, principalement d'agneau, reste très limitée. Cette viande est forte en goût et relativement chère. Elle reste une viande intégrée à des plats d'occasion ou de fête et se prête mal à une intégration importante dans les repas servis en restauration collective, surtout auprès d'une jeune population qui n'est pas forcément habituée à manger régulièrement ce type de viande.

ENQUÊTES AUPRÈS DES PRODUCTEURS EN CIRCUITS-COURTS DU PAYS AVALLONNAIS

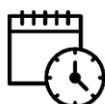


3 producteurs en circuits courts
1 producteur interrogé



Produits proposés : sauté d'agneau

Fournissent la restauration collective : oui (1/1)



Occasionnel

Représente environ **1%** des ventes

Volonté de développer la vente en restauration collective : oui 100 %

Motivations	Freins
<ul style="list-style-type: none">Diversifier les débouchés de vente	<ul style="list-style-type: none">Pas d'outils de découpe et de transformation à proximité permettant une meilleure gestion des volumes et de l'équilibre carcasseVolumes commandés trop importants et commande d'un morceau particulier uniqueLenteur et inefficacité des actions menées pour rapprocher les producteurs de la restauration collective

Conditions et souhaits des producteurs :

- Livraisons proches
- Anticipation des commandes (1 semaine au moins)
- Commande de différents morceaux par les établissements

Exemple de prix pratiqués avec la restauration collective :

Produits	Prix observés chez les producteurs	Prix pratiqués par la restauration collective
Sauté d'agneau	12,9 €/kg	-
Gigot	13,9 €/kg	-

Comme pour les autres producteurs de viande en général, la gestion de l'équilibre carcasse reste un frein important au travail possible entre restaurants collectifs et producteurs. Le manque d'outil individuel ou de prestataires complique la gestion des volumes pour des commandes qui représentent des quantités importantes, d'un morceau unique et qui sont ponctuelles. Pour les producteurs concernés, une coordination entre établissements pour commander différents morceaux dans le même ordre de volume serait appréciable pour assurer leur approvisionnement.

ENQUÊTES AUPRÈS DES RESTAURANTS COLLECTIFS DU PAYS AVALLONNAIS

L'agneau n'est pas une viande très utilisée en restauration collective, notamment pour les jeunes convives. Néanmoins, 1 établissement travaille en direct avec un producteur local ponctuellement (environ 1 fois par trimestre) sur du sauté et du gigot d'agneau. 1 établissement déclare également avoir déjà travaillé du sauté d'agneau bio.

Il n'y a pas de demandes particulières sur ce produit.

LEGUMES SECS ET PRODUITS D'ÉPICERIE

LA GAMME UTILISÉE EN RESTAURATION COLLECTIVE

L'ensemble des produits utilisés sont des produits secs ou de 1ère gamme.

3,9 tonnes de légumes secs sont utilisées.

5 tonnes de pâtes sont utilisées.

DEMANDE EN PRODUITS BRUTS et POTENTIEL DE PRODUCTION

Produits	Quantités potentiellement produites	Quantités demandées par les restaurants collectifs
Blé tendre	76 382 t	-
Farine de blé	57 286 t	3,3 t
Pâtes	18 904 t	5,1 t
Seigle	229 t	-
Pois protéagineux	442 125 t	0,6 t (pois cassé)
Colza (huile)	565 800 litres	-
Tournesol (huile)	375 048 litres	719 litres
Lentilles	Absence de données	3,2 t

Les quantités estimées ne sont pas représentative de la demande. Les commandes de ces produits sont passées ponctuellement et en grosses quantités pour être stockées. Les 2 mois de factures analysés sur 4 établissements ne reflètent pas la réalité exacte du terrain.

Dans le Pays Avallonnais



SAU : 3 427,3 ha cultivées en légumes secs et protéagineux pour leurs graines

27 551 ha cultivés en céréales

508 exploitations (ont une activité céréalière ou de culture de légumes secs, protéagineux)

La demande en légumes secs se concentre sur les lentilles. Celles-ci sont surtout préparées à base de produits secs dans les restaurants collectifs. Les produits à base de céréales comme les pâtes sont très utilisés. Le potentiel de production du Pays Avallonnais ne correspond pas à un volume disponible localement. Les céréales cultivées sur le territoire à destination de l'alimentation humaine sont traitées par des coopératives et utilisées ou transformées hors du territoire.

ENQUÊTES AUPRÈS DES PRODUCTEURS EN CIRCUITS-COURTS DU PAYS AVALLONNAIS



5 producteurs en circuits courts

1 producteur interrogé



Produits proposés : Pâtes fraîches ou sèches, farines, légumes secs, lentilles, huile de colza, ...

Fournissent la restauration collective : (1/1)



Environ **1 fois/sem**

Représente entre **0 % et 2 %** des ventes

Volonté de développer la vente en restauration collective : oui (1/1)

Motivations	Freins
<ul style="list-style-type: none"> • Proposer des produits de qualité aux enfants • Circuit militant de proximité 	<ul style="list-style-type: none"> • Perte de contact entre producteurs et cuisiniers • Durée d'anticipation

Conditions et souhaits des producteurs :

- Insister pour que les enfants mangent des produits de qualité et locaux

Exemple de prix pratiqués avec la restauration collective :

Produits	Prix observés chez les producteurs (Prix indicatif Yonne)	Prix pratiqués par la restauration collective
Pâtes	5 €/kg	0,97 €/kg
Lentilles	4 €/kg	2,18 €/kg

5 producteurs en circuit-courts sont présents sur la zone et commercialisent des légumes secs ainsi que des aliments transformés à base de céréales comme des pâtes. Ces producteurs ont également une offre pour différentes huiles. Le producteur interrogé livre déjà une école et met en avant la volonté de proposer des produits locaux de qualité aux enfants. Un travail plus important peut être réalisé avec ces producteurs si les commandes sont planifiées à l'avance. La demande de la restauration collective peut éventuellement évoluer vers des légumes secs et céréales peu employés pour le moment. L'intérêt pour des légumineuses est de plus en plus mis en avant auprès des responsables de restaurants collectifs pour apporter des protéines végétales dans les repas et relativiser les coûts matières des repas contenant des viandes plus chères.

ENQUÊTES AUPRÈS DES RESTAURANTS COLLECTIFS DU PAYS AVALLONNAIS

L'utilisation de légumes secs en restauration collective est très faible et reste limitée. L'utilisation de légumineuses et céréales commence à se démocratiser au sein des établissements à l'échelle régionale. Ces produits sont de plus en plus utilisés pour proposer des repas alternatifs. Dans le cadre des 4 établissements étudiés, l'ensemble serait favorable pour avoir une formation tant sur l'aspect nutritionnel que culinaire pour mieux employer ces produits.

Concernant les pâtes, une vigilance particulière est à porter sur ce produit pour le maintien à température et/ou pour la réchauffe. Ce produit, lorsqu'il est artisanal, peut se détériorer rapidement. Des tests sont souvent à réaliser pour trouver le mode de cuisson idéal.

3 Cout matière des repas

Un comparatif des coûts matières de repas réalisés avec les produits employés habituellement en restauration collective et des produits des producteurs du Pays Avallonnais a été réalisé. Ce comparatif a été établi à partir des grammages recommandés pour un collégien ou lycéen par le GEMRCN et des prix relevés auprès des producteurs du Pays Avallonnais et des prix relevés dans les factures des établissements pour les produits d'un menu utilisé en restauration collective.

Deux menus ont été choisis, l'un intégrant de la viande de porc transformée, l'autre de la viande en morceaux. La comparaison du coût matière d'un repas intégrant l'une ou l'autre de ces formes de produits carnés permet d'évaluer l'importance du coût de produits transformés dans le coût matière total d'un repas.

Tableau 13: Coût d'un repas pour un lycéen en restauration collective comportant un produit à base de viande transformé (saucisses)

Repas	Grammage pour un lycéen ou adolescent (g) (collège/lycée)	Coût avec les tarifs de producteur du Pays Avallonnais (€)	Coût avec des tarifs pratiqués par les restaurants collectifs (€)
Salade verte (et fromage)	80	0,33	0,30
Dont dés de fromages pâte pressée	10	0,1375	0,1633
Saucisses de porc	125	1,59	0,6975
Pommes de terre sautées	225	0,36	0,27
Yaourt nature	125	0,47	0,21
Pomme	100	0,21	0,15
	COÛT MATIÈRE DU REPAS :	3,10	1,79

Tableau 14: Coût d'un repas pour un lycéen en restauration collective comportant de la viande en morceaux (sauté de porc)

Repas	Grammage pour un lycéen ou adolescent (g) (collège/lycée)	Coût avec les tarifs de producteur du Pays Avallonnais (€)	Coût avec des tarifs pratiqués par les restaurants collectifs (€)
Salade verte (et fromage)	80	0,33	0,30
Dont dés de fromages pâte pressée	10	0,06875	0,08165
Sauté de porc	110	1,1	0,6975
Pommes de terre sautées	225	0,36	0,27
Yaourt nature	125	0,47	0,21
Pomme	100	0,21	0,15
	COÛT MATIÈRE DU REPAS :	2,54	1,71

Le coût matière d'un repas à base de produits locaux varie d'environ 20 % lorsque l'on utilise de la viande brute (sauté) plutôt que de la viande transformée (saucisses). Le coût de la viande explique de 50 % à 70 % les différences de coût matière entre les deux repas présentés.

Il peut être intéressant de comparer les différences de rendement après cuisson entre les différents produits. En effet, les grammages recommandés correspondent à des quantités après cuisson. Les coûts présentés

ci-dessus sont donc surestimés. Une différence de rendement entre produits fermiers et produits grossistes pourrait relativiser le coût de la viande en particulier.

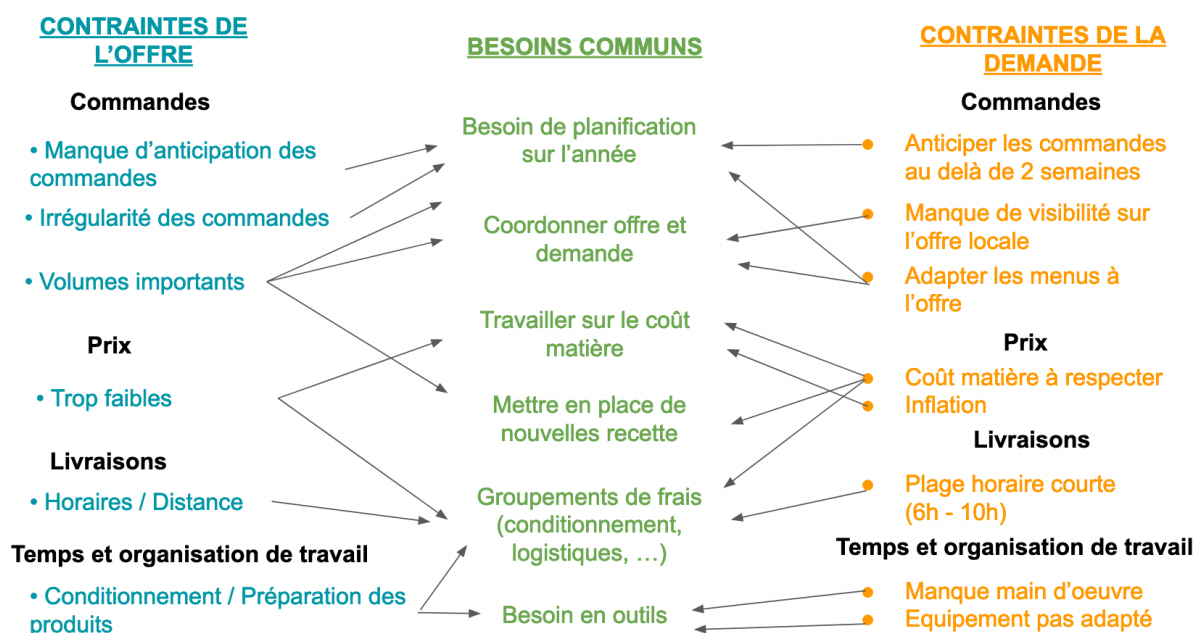
Les produits de qualité fermiers sont nécessairement plus chers que des produits d'offre de grossistes car ils n'occasionnent pas les mêmes coûts de production. Le coût d'un repas intégrant ces produits sera plus important. Même si des stratégies sur les rendements et sur l'utilisation de catégories de produits moins coûteux peuvent être mises en place, il n'en reste qu'un soutien financier à hauteur du surcoût sera nécessaire de la part des acteurs impliqués. L'utilisation de produits locaux en restauration collective est une démarche politique et ne répond pas à une obligation réglementaire. Sa démocratisation ne peut se faire sans le soutien des acteurs du Pays, en intégrant cette dimension économique.

4 Conclusion

La confrontation quantitative entre l'offre et la demande laisse penser que la production locale est suffisante pour répondre à une majorité des besoins des restaurants collectifs du Pays Avallonnais. Néanmoins, l'enquête menée auprès des restaurants collectifs a montré que ces derniers ne s'approvisionnent que ponctuellement auprès des producteurs locaux.

L'offre en produits bruts globale est à différenciée de l'offre en produits bruts commercialisés sur le territoire. Cette dernière est bien inférieure et correspond à des situations d'exploitations très diverses. Au cas par cas, les producteurs n'ont pas toujours une production assez importante pour honorer les commandes proposées par la restauration collective. Les restaurants collectifs réalisent principalement leurs achats auprès de grossistes. Les produits proposés par ces distributeurs sont nettement différents de ceux de certains producteurs fermiers, ils ne peuvent être comparés sur différents plans (qualité gustatives, modes d'élevage, durée d'élevage, composition et rétention d'eau, ...) et ne peuvent être commandés avec la même organisation (commandes en flux tendu, anticipation moindre, conditionnements et volumes importants, surgelation, ...).

Le travail avec les producteurs locaux proposant des produits de qualité est un travail à part entière qui implique de revoir le fonctionnement et l'organisation de l'approvisionnement des restaurants collectifs. Ce travail offre un certain nombre d'opportunités (garanties de commandes de volumes, garanties de prix, circuit valorisant, ...) aux producteurs, celles-ci peuvent initier des changements de pratiques et offrir une diversification des circuits de vente, notamment auprès des agriculteurs en filière longue. Ces changements seraient profitables à l'économie et aux dynamiques locales du Pays Avallonnais.



Le schéma ci-dessus met en évidence quatre catégories de contraintes constatées lors des entretiens avec les producteurs et les restaurants :

- Les commandes : un travail d'anticipation et de planification des commandes est primordial pour qu'une commercialisation régulière et fluide puisse se mettre en place. Cela doit passer par des rencontres pour estimer les besoins et planifier la production ;
- Le prix : la mise en place de solutions logistiques, la régularité et la massification des achats permettrait d'adapter le prix. L'enjeu est de garantir une juste rémunération des producteurs et un prix accessible auprès des restaurants ;
- Les livraisons : un dialogue entre les besoins des producteurs et acheteurs doit être mis en place ainsi que des solutions logistiques ;

- Le temps et l'organisation de travail : de l'investissement en matériel est parfois nécessaire pour les cantines, les équipes sont en besoin de formations et de main d'œuvre. La réduction du temps de travail pour les producteurs via l'utilisation de plus gros conditionnements peut être une opportunité à proposer.

Pour ce faire, une 1^{ère} rencontre producteurs – acheteurs sera réalisée le 15 novembre 2023 afin d'initier le dialogue sur les besoins cités ci-dessus. A l'issue de cette rencontre, 2 autres actions seront réalisées dans le cadre de ce diagnostic. Ces rencontres auront pour objectif de :

- Porter à connaissance les contraintes de chaque partie ;
- Faire émerger des pistes de solutions logistiques et de planification ;
- Tester la mise en œuvre des solutions.

IV. Annexes

➔ Annexe 1 – Guide d’entretien fournisseur

Guide entretien fournisseurs

Structure :

Nom et fonction du répondant :

Pouvez-vous nous présenter votre gamme de produits (locaux) s’il vous plait ?

.....
.....
.....
.....
.....

De façon générale, savez-vous quelles sont les quantités que vous valorisez sur le territoire du Pays Avallonnais ? Et dans l’Yonne ?

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Fournissez-vous la restauration collective ?

Oui

Non

Sinon, pourquoi ?

.....
.....
.....
.....
.....

Si oui, depuis combien de temps travaillez-vous avec la restauration collective ?

.....
.....
.....

Si oui, qu’est-ce qui a motivé le démarrage de la vente auprès des restaurants collectifs ?

.....
.....
.....
.....
.....

Si oui, quel(s) établissement(s) livrez-vous ? Quel(s) produit(s) leur fournissez-vous ?

Etablissements	Produits livrés

Avez-vous adapté votre gamme de produits à la demande des restaurants collectifs (grammage/conditionnement/....) ?

Oui

Non

Si oui, pour quels produits et comment ?

.....
.....
.....
.....
.....

A l'opposé, y a-t-il des produits que vous ne livrez pas à la restauration collective ? Lesquels et pourquoi ?

.....
.....
.....
.....
.....

Trouvez-vous facilement des débouchés pour ces autres produits ?

.....
.....
.....
.....
.....

Comment sont fixés les prix avec les restaurants collectifs ? (vous, discussion avec les restaurants, alignement sur autres fournisseurs, calcul des compensations possibles avec autres circuits ...)

.....
.....
.....
.....
.....

A quel prix la restauration collective vous achète-t-elle vos produits ? Quelle est la différence par rapport aux autres circuits de vente ?

Produits	Prix moyen restauration collective	Différence avec les autres circuits

Quelle place occupe la restauration collective parmi vos clients ? (Importance en CA et/ou en volume)

.....
.....
.....
.....
.....

Livrez-vous la restauration collective de manière régulière ? (quelle fréquence)

.....
.....
.....
.....
.....

Travaillez-vous avec eux toute l'année ? Sinon pourquoi ? (pas de production, pas de commandes)

.....
.....
.....
.....
.....

Quels intérêts avez-vous à travailler maintenant avec la restauration collective ?

.....
.....
.....
.....
.....

Souhaitez-vous développer ce circuit de vente ? Pourquoi ?

.....
.....
.....
.....
.....

Par quel(s) moyen(s) envisagez-vous développer ce circuit de vente ?

.....
.....
.....
.....
.....

Pour développer la vente à la restauration collective, aurez-vous besoin de faire des aménagements sur votre exploitation/structure (augmentation de production, aménagement du temps de travail ...) ?

.....
.....
.....
.....
.....

Quelles sont vos exigences/contraintes pour travailler avec la restauration collective (distance de livraison, quantités minimales, durée d'anticipation des commandes ...) ?

.....
.....
.....
.....
.....

Quels peuvent être les freins à la livraison des restaurants collectifs ?

.....
.....

.....
.....
.....
.....

Avez-vous d'autres remarques ou suggestions concernant l'approvisionnement de la restauration collective ?

.....
.....
.....
.....
.....
.....

DIAGNOSTIC Restaurants collectifs

APPROVISIONNEMENT EN PRODUITS BIOLOGIQUES ET LOCAUX

1- Présentation générale

Date :

Nom de l'établissement :

Adresse :

Tél. :

Nom de l'élu responsable/Directeur :

Mail :

Nom du chef de cuisine :

Mail :

Nom du gestionnaire :

Mail :

Autre contact :

Mail :

	Petit déjeuner :	Déjeuner :	Goûter :	Dîné :
Effectifs qui prennent un repas sur place	<input type="checkbox"/> Maternelles : <input type="checkbox"/> Primaires : <input type="checkbox"/> Collégiens : <input type="checkbox"/> Lycéens : <input type="checkbox"/> Adultes :	<input type="checkbox"/> Maternelles : <input type="checkbox"/> Primaires : <input type="checkbox"/> Collégiens : <input type="checkbox"/> Lycéens : <input type="checkbox"/> Adultes :	<input type="checkbox"/> Maternelles : <input type="checkbox"/> Primaires : <input type="checkbox"/> Collégiens : <input type="checkbox"/> Lycéens : <input type="checkbox"/> Adultes :	<input type="checkbox"/> Maternelles : <input type="checkbox"/> Primaires : <input type="checkbox"/> Collégiens : <input type="checkbox"/> Lycéens : <input type="checkbox"/> Adultes :
Les convives viennent-ils de différents établissements ? Si oui, précisez				
Nombre de repas annuel				
Type de gestion de la cuisine (autogérée/concédée)				

Y a-t-il de la livraison de repas vers d'autres lieux ? Si oui, liaison froide ou chaude ? Combien ?				
Statut sanitaire de l'établissement	Agréé <input type="checkbox"/> Dérogatoire <input type="checkbox"/> Remise directe <input type="checkbox"/>			
Effectifs en cuisine (préciser les rôles)	Cuisinier(s) :	Aide(s) cuisine :	Plonge :	Autre(s) :
Selon vous, l'équipe en cuisine est actuellement ...	En sous-effectif <input type="checkbox"/> En sur effectif <input type="checkbox"/> Au bon effectif <input type="checkbox"/>	Commentaire (ancienneté, évolutions à venir, ...) :		

2- Fonctionnement général

Comment les repas sont distribués aux convives ?	<input type="checkbox"/> Self : distribution linéaire <input type="checkbox"/> Self : distribution îlot <input type="checkbox"/> Plat collectif <input type="checkbox"/> Plateau repas <input type="checkbox"/> Service à l'assiette <input type="checkbox"/> Livré à l'extérieur
Dessin des différentes pièces de la cuisine (plan) : Quai de livraison, légumerie, espace pâtisserie, prépa viande, espace cuisson, plonge, salle de repas, ... Indiquer le matériel présent	

Les zones de préparations froides sont-elles adaptées au fait maison (surface, matériel, ...) ?	
Les zones de préparations chaudes sont-elles adaptées au fait maison (surface, matériel, ...) ?	

3- Budget

Quel est le prix du repas par convive ?	
Quel est le coût matières premières moyen d'un repas du midi ?	
Comment est fixé le prix du repas ? Prix fixe ?	
Quel est le budget annuel des denrées alimentaires ?	

4- Menus

Qui élabore et décide des menus ? (Diététicienne, commission, ...)	
Si commission menu, qui en fait partie ? Depuis quand ? Si non, y en a-t-il déjà eu une ?	
Y a-t-il un plan alimentaire ? Si oui, adapté aux saisons ? Fréquences GEMRCN ? Mis à jour il y a combien de temps ?	
Sur combien de semaines les menus sont-ils établis ?	
Pourriez-vous adapter les menus à de la commande groupée ? Si non, pour quelle(s) raison(s) ?	

Part de préparations faites maison :	1) Entrées : % 2) Plats : % 3) Desserts (lactés, pâtisseries, ...) : %	
Combien d'éléments composent un repas ? Quel choix est proposé aux convives pour chaque composante du repas ?	Composantes	Exemple de propositions courantes
 Entrée(s) :	
 Plat(s) :	
 Laitage(s) :	
 Dessert(s) :	
	Et/ou fruits :	
La prise en compte de la saisonnalité est-elle aisée ? Si non, pourquoi ?		
Part de prise en compte de la saisonnalité :	1) Entrées : % 2) Plats (garniture) : % 3) Viandes et laitages : % 4) Dessert (fruits) : %	
Proposez-vous des plats ovo-lacto-végétariens ? Si oui, à quelle fréquence ? Quel(s) types de plats ? Cela est-il aisé pour vous ? % de fait maison		

5- Gestion des Approvisionnements

Commandes	Délai minimum :
Délais de commande pratiqués en général ?	Délai maximum :
Seriez-vous prêt à avoir un plus grand délai de commande pour passer commande via des	

producteurs locaux ? Si non, pour quelle(s) raison(s) ?	
---	--

<p>Livraisons</p> <p>Fréquence et jours de livraison habituels pour les différents types de denrées ?</p> <p>Pouvez-vous être livré tous les jours ?</p>	
Avez-vous des contraintes techniques (hauteur de quais, poids ?)	

<p>Marchés publics</p> <p>Comment gérez-vous vos approvisionnements ? (Marché public, gré à gré)</p>	
<p>Si vous fonctionnez en gré à gré :</p> <p>Sur quels produits ? Avec quels fournisseurs ?</p>	
<p>Si vous passez par des marchés publics</p> <p>Passez-vous par un groupement de commande ? → Si oui pour quelles familles de produits ?</p> <p>Ou appel d'offre direct de l'établissement ? Quels sont vos lots/ familles de produits ? Où en êtes-vous ? (Tout juste débuté, bientôt redéfinis ?) Qui rédige les appels d'offres ? Seriez-vous prêt à fonctionner en gré à gré ?</p>	

<p>Quels sont vos critères de choix pour les achats de denrées, classez-les par ordre d'importance ? (Origine géographique, goût, prix, pratique...)</p>	<p>1) 4) 2) 5) 3) 6)</p>
<p>Si vous passez par une SRC (société de restauration collective) :</p> <p>Quelle est la durée du marché en cours ? Quel est le type de marché ? Êtes-vous satisfait de cette prestation ?</p>	<p>Fourniture alimentaire <input type="checkbox"/> Prestation de repas <input type="checkbox"/></p>
<p>Si vous passez par une cuisine centrale</p> <p>Êtes-vous satisfait de la qualité des repas ?</p>	

6- Légumes & fruits

<p>Concernant la préparation :</p> <p>La légumerie et les équipements permettent-ils le travail de produits bruts aisément ?</p>	
<p>Quels espaces de stockages dédiés aux fruits et légumes ?</p> <p>Le stockage est-il suffisant ? Adapté aux produits frais ?</p> <p>Adapté aux produits terreux ?</p>	
<p>Avec quels fournisseurs « traditionnels » avez-vous l'habitude de travailler ?</p> <p>Quel part en % (volume et/ou valeur)</p> <p>Travaillez-vous déjà avec des producteurs locaux (en produits bio ou conventionnels) ?</p> <p>Si oui, précisez sur quels produits ?</p>	
<p>Dans quels types de conditionnements commandez-vous les fruits et légumes ? (Caisses, sous-vide, sachets, conserves, ...)</p>	

<p>Quelles gammes utilisez-vous en légumes et en quelles proportions ?</p> <p>Entourez sur quels types de composantes</p>	<p>1) brut % : entrées – plats – desserts</p> <p>2) conserves % entrées – plats – desserts</p> <p>3) Surgelés % entrées – plats – desserts</p> <p>4) frais et prêt à l'emploi % entrées – plats – desserts</p> <p>5) cuit prêt à l'emploi % entrées – plats – desserts</p>
---	---

7- Viandes et poissons

<p>Niveau de préparation des produits et équipements :</p> <p>Travaillez-vous des bêtes entières ? (Ex : poulet)</p> <p>Désossage / désarêtage / découpage sur place ? Ou déjà portionné ?</p>					
<p>Quelle capacité de stockage (ambient, froid positif, froid négatif ?)</p>					
<p>Quel type(s) de conditionnements ? (Caisse, sous-vide, ...)</p>					
<p>Quelles gammes utilisez-vous et en quelles proportions ?</p>	<p>1) brut %</p> <p>2) conserves %</p> <p>3) Surgelés %</p> <p>4) cuit prêt à l'emploi %</p>				
<p>Quels sont les morceaux que vous cuisinez le plus ?</p>	Volaille :	Bœuf :	Porc :	Ovin :	Autre :
<p>Quels sont les morceaux que vous ne cuisinez pas et</p>	Volaille :	Bœuf :	Porc :	Ovin :	Autre :

que vous pourriez cuisiner (techniquement faisable) ?					
Réalisez-vous de la cuisson minute ? (Steaks, escalopes de veau, ...)					
Êtes-vous équipé pour réaliser de la cuisson basse température ? Utilisez-vous ce procédé ? Si non, pourquoi ?					
Avec quels fournisseurs « traditionnels » avez-vous l'habitude de travailler ?					
Travaillez-vous déjà avec des producteurs locaux (en produits bio ou conventionnels) ? Si oui, précisez sur quels produits ?					

8- Produits laitiers

Fromage Niveau de préparation des fromages	1) Fromages entiers : % 2) Fromages pré-découpés : % 3) Fromages en portions emballés : %
Conditionnement des fromages	1) Fromage en vrac : % 2) Fromage avec emballage individuel : %
Si fromages à la coupe, quels types de fromages proposez-vous ?	
Quel type de capacité de stockage (ambiant, froid positif, froid négatif ?)	

Yaourt et fromage blanc Conditionnement	1) En seau : % 2) En portion individuelle : %
Si vous ne proposez pas de yaourts en seau, pour quelle(s) raison(s) ? Seriez-vous prêt à le faire ?	
Quel type de lait utilisez-vous (pasteurisé, entier, ...) ? Combien de litres / semaine environ ?	
Avec quels fournisseurs « traditionnels » avez-vous l'habitude de travailler ?	
Travaillez-vous déjà avec des producteurs locaux (en produits bio ou conventionnels) ? Si oui, précisez sur quels produits ?	

9- Légumineuses et céréales

Quels types de légumineuses introduisez-vous ? Sous quelles formes ?	Légumineuses employées : 1) brut % : entrées – plats – desserts 2) conserves % entrées – plats – desserts 3) Surgelés % entrées – plats – desserts 4) farines % entrées – plats – desserts 5) prêt à l'emploi % entrées – plats – desserts
Quels types de céréales introduisez-vous ? Sous quelles formes ?	Céréales employées : 1) brut % : entrées – plats – desserts 2) conserves % entrées – plats – desserts 3) Surgelés % entrées – plats – desserts 4) farines % entrées – plats – desserts

	5) prêt à l'emploi % entrées – plats – desserts
Avec quels fournisseurs « traditionnels » avez-vous l'habitude de travailler ?	
Travaillez-vous déjà avec des producteurs locaux (en produits bio ou conventionnels) ? Si oui, précisez sur quels produits ?	

10- Autres produits

Pain Quel type de pain ? (farines utilisées, blanc, semi-complet, ...) Pain bio ?	
Pain individuel ou baguette tranchée ? Si tranché, tranché sur place ?	
Pain frais ou surgelé ?	
Quel fournisseur ?	
Place du pain dans la ligne de self (début/fin)	

Œufs Coquille ou autre conditionnement ? Pour quelles composantes ?	<ol style="list-style-type: none"> 1) Coquille : % entrées – plats – desserts 2) Bidon : % entrées – plats – desserts 3) Poudre : % entrées – plats – desserts
--	--

<p>Si vous n'utilisez pas d'œufs coquilles, pour quelle(s) raison(s) ?</p>	
<p>Si bidon, blancs et jaunes séparés ?</p>	
<p>Quel fournisseur ?</p>	

<p>Huiles</p> <p>Quels types d'huiles utilisez-vous ?</p> <p>Pour quelles pratiques ?</p>	
<p>Avec quels fournisseurs « traditionnels » avez-vous l'habitude de travailler ?</p>	
<p>Travaillez-vous déjà avec des producteurs locaux (en produits bio ou conventionnels) ?</p> <p>Si oui, précisez sur quels produits ?</p>	

11- Démarche d'introduction de produits biologiques et EGALIM / locaux

<p>Quelle est votre définition du terme « local » ? (Distance)</p>	
<p>Avez-vous déjà introduit des produits bio ?</p> <p>→ Si oui :</p> <p>Quelle fréquence d'introduction ? (Repas entier 100% bio, plats bio, ingrédients bio, ...)</p> <p>Quand avez-vous commencé cette démarche ?</p> <p>De qui venait l'initiative ? Quels étaient les objectifs fixés au départ ?</p> <p>Avez-vous été accompagné dans cette démarche, si oui par qui et comment ?</p> <p>→ Si non :</p> <p>Pour quelle(s) raison(s) ?</p>	
<p>Utilisez-vous des produits sous signe de qualité autres que le label biologique (label rouge...)?</p> <p>Si oui, précisez lesquels et pour quels produits.</p>	
<p>→ Si introduction régulière de produits bio :</p> <p>Montant des achats de produits bio moyens / an et proportion par rapport à la totalité des achats alimentaires</p> <p>L'intégration de produits bio a-t-elle entraîné des modifications dans votre organisation ou votre fonctionnement ? (évolution des menus, recettes, temps de travail +/-, adaptation à la saisonnalité...)</p> <p>Freins identifiés et solutions trouvées ?</p>	

<p>Avez-vous déjà assisté à une formation liée à l'introduction de produits bio ?</p> <p>→ Si oui, sur quels thèmes (base de la bio, diététique, pratiques culinaires, approvisionnement...)?</p> <p>→ Si non, sur quels thèmes souhaiteriez-vous être formé ?</p>	
<p><u>Vos projets concernant le bio pour le futur :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Evolution de votre démarche ? <input type="checkbox"/> Produits bio qui vous intéresseraient plus particulièrement ? <input type="checkbox"/> Pensez vous avoir le matériel adéquat ? <input type="checkbox"/> Etes vous prêt à changer vos habitudes ? <input type="checkbox"/> Pensez-vous avoir la main d'œuvre suffisante ? <input type="checkbox"/> Par rapport à l'introduction de produits bio locaux, le personnel de la cantine, est-il motivé ? indifférent ? contre ? pourquoi ? <input type="checkbox"/> Vos locaux vous semblent ils adaptés ? <input type="checkbox"/> Quelle augmentation de coût matière êtes vous prêt à accepter ? 	

12- Démarche pédagogique

<p>Communiquez-vous sur les produits SIQO introduits dans vos plats ?</p> <p>Si oui, accessible depuis où ?</p>	
---	--

Communiquez-vous avec les convives pendant le temps de repas ?	
Réalisez-vous des repas à thèmes ? Si oui, avec des produits bio / locaux / SIQO ? En lien avec l'équipe pédagogique et/ou administrative ?	
Faites-vous venir des fournisseurs sur les temps de repas ? Si oui, qui est déjà intervenu ?	
Une animation ou une communication sur la démarche d'introduction du bio ont-ils été réalisés ? Sur quels thèmes (agriculture bio, approvisionnement local, autres...) ? Si oui, par quels moyens (interventions des enseignants ou d'acteurs externes, lesquels...) ?	oui <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/>
Quelles réactions des convives vis-à-vis de l'introduction des produits bio et/ou des animations réalisées ?	
Des convives sont-ils déjà impliqués sur le sujet alimentation ou pourraient-ils l'être ? (CVC, CVL, éco-délégués, professeurs, documentaliste, infirmière, ...)	
Avez-vous une attente précise sur le type d'animations que vous aimeriez voir dans l'établissement ?	

13- Gaspillage alimentaire

<p>Avez-vous déjà réalisé un accompagnement sur la réduction du GA ?</p> <p>→ Si oui :</p> <p><input type="checkbox"/> Quels sont les causes les plus importantes de pertes (<i>stockage, estimations du nombre de convives</i>)</p>	
--	--

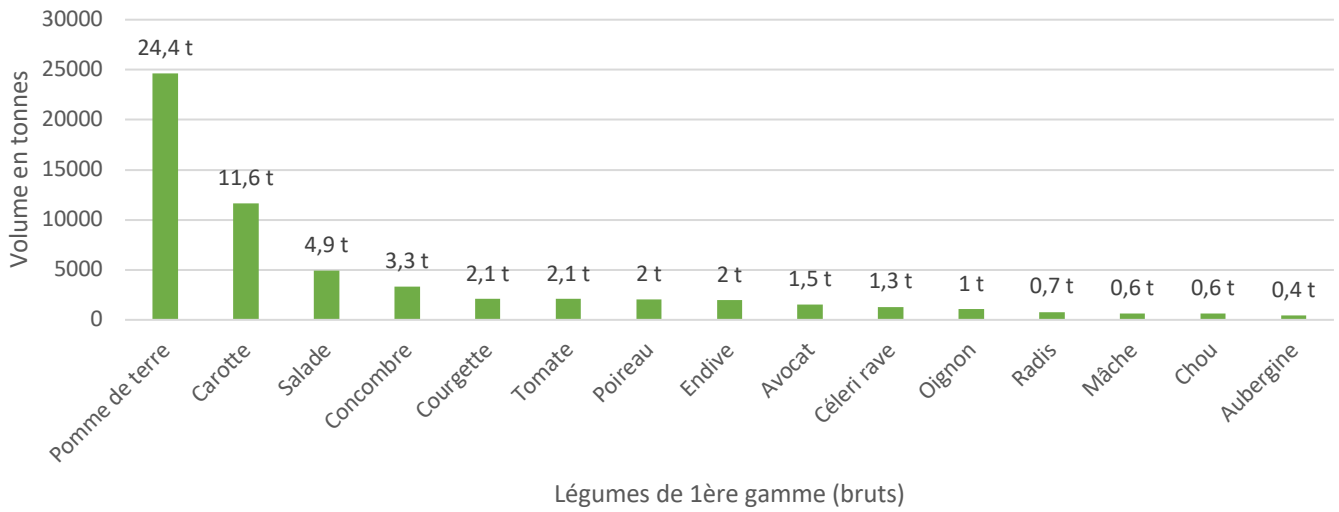
<p>(restes), retour du plateau d'aliments non consommés,...)</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Quelles actions vous ont permis de réduire le gaspillage ? <input type="checkbox"/> Quel est votre perte en grammes / plateau ? (moyenne française entre 80 à 120g) <input type="checkbox"/> Faites-vous des pesées régulièrement ? <p>→ Si non : Souhaiteriez-vous en avoir un ?</p>	
<p>Proposez-vous des portions adaptées aux convives ? Ex : « Petites faim, grosses faim »</p> <p>Avez-vous des outils de communication sur le sujet ? Si non, en souhaitez-vous ?</p>	

14- Financements et labélisations

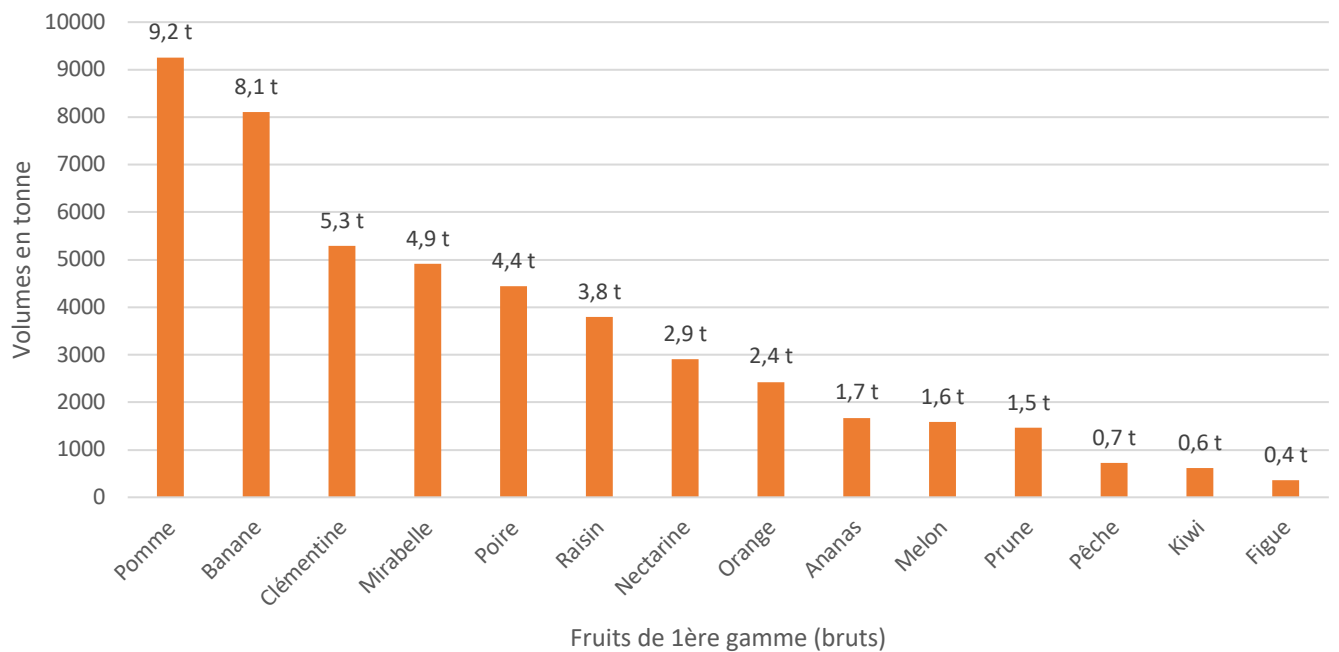
<p>Connaissez-vous le programme fruits et lait à l'école ?</p>	
<p>Avez-vous un label sur votre établissement en lien avec la restauration et/ou le développement durable ? (E3D, éco-lycée, internat d'excellence, écocert)</p>	
<p>Seriez-vous intéressé pour obtenir un label de ce type ?</p> <p><i>Si oui, lors de la restitution le plan d'action sera réalisé en s'appuyant sur votre objectif en lien avec ce label.</i></p>	

➔ Annexe 3 – les quantités estimées pour la gestion directe uniquement

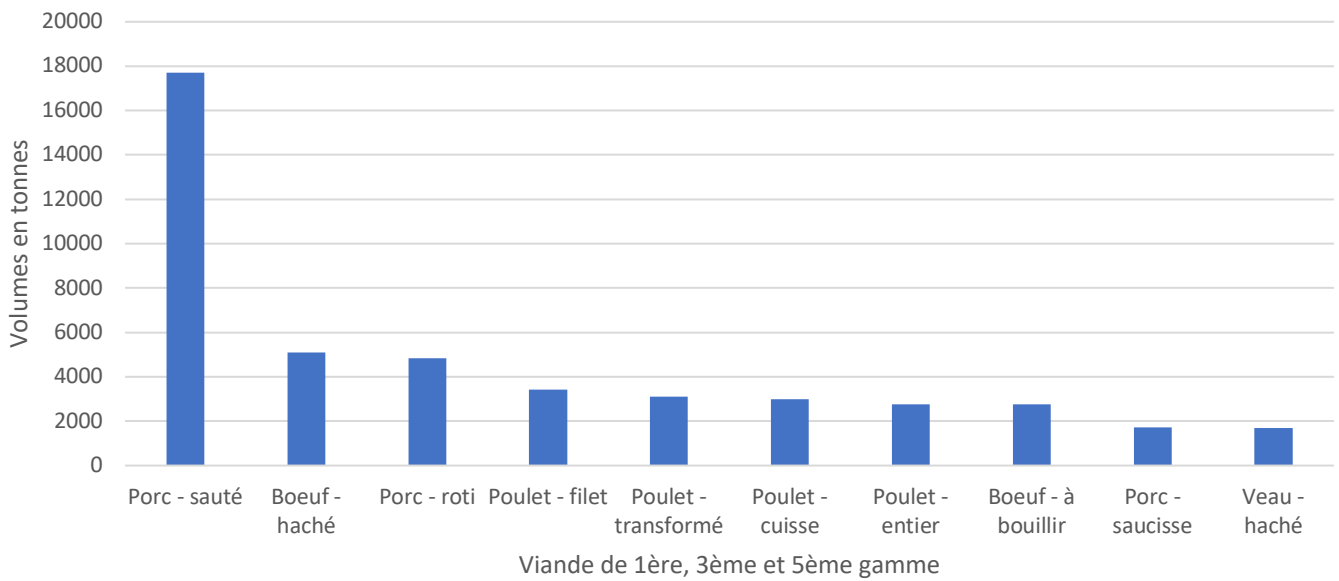
Estimation des volumes en légumes bruts pour la gestion directe



Estimation des volumes en fruits bruts pour la gestion directe



Estimation des volumes en viande "TOP 10" pour la gestion directe



Estimation des volumes en produits laitiers pour la gestion directe

